

Sapori e Memorie del Lazio, tradizione, gusto e comunità al Centro Anziani Guglielmo Marconidi Roma

Una giornata interamente dedicata alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari e delle tradizioni popolari del territorio laziale. È questo lo spirito di “Sapori e Memorie del Lazio”, l’evento gratuito promosso da Stanza 236 Aps, con il contributo di Regione Lazio e Arsial, in programma giovedì 2 gennaio 2026, dalle ore 10:00 alle 18:00, presso il Centro Anziani Guglielmo Marconi, sito in Via Paparechi 28/B, Roma.

Per tutta la giornata il pubblico potrà immergersi in un percorso fatto di sapori autentici, racconti, laboratori e momenti di condivisione, con l’obiettivo di tramandare la memoria gastronomica e culturale del Lazio, rafforzando il legame tra generazioni.

Il programma prevede laboratori di cucina tradizionale, dedicati alla preparazione di dolci tipici come ciambelline al vino e pangiallo, guidati dagli anziani, custodi delle ricette di una volta. Accanto a questi, laboratori per bambini sulle tradizioni popolari – tra canti, racconti e giochi tradizionali – pensati come spazi di incontro e scambio tra giovani e anziani.



Nel corso della giornata si svolgeranno degustazioni guidate dei prodotti tipici laziali, accompagnate da racconti teatrali e dalla partecipazione diretta di alcuni produttori, che racconteranno in prima persona le storie, le tecniche e la passione che stanno dietro alle eccellenze del territorio. Momento centrale dell’evento sarà il pranzo comunitario, occasione conviviale per condividere piatti della tradizione e rafforzare il senso di comunità, per iniziare al meglio il nuovo anno insieme. Nel pomeriggio, l’iniziativa si concluderà con una degustazione finale aperta a tutti, arricchita da interventi teatrali e testimonianze dirette dei produttori, a suggellare una giornata di incontro, memoria e partecipazione.

“Sapori e Memorie del Lazio – dichiara Cristina Valeri, Presidente di Stanza 236 Aps – si propone come un’esperienza culturale e sensoriale che mette al centro le persone, le storie e i saperi del territorio, promuovendo la cultura del cibo come patrimonio da vivere e condividere”.

[Read More](#)