

La Sagra della Porchetta di Ariccia al Mercato Contadino



Pig Floyd – birra artigianale in onore della Porchetta di Ariccia

E' cominciato il conto alla rovescia per il taglio del nastro della nuova edizione della 64° Sagra della Porchetta, che quest'anno si svolgerà dal 5 al 7 settembre. Un moderno rito pagano annuale con migliaia di "celebranti" provenienti da tutta Italia, in costante fase di crescita da quando l'organizzazione è stata affidata direttamente al Consorzio Porchetta di Ariccia, presieduto da Sandro Cioli, l'erede di una delle più antiche famiglie detentrici dei segreti di questa rinomata tradizione artigianale.

Un rito ed una lavorazione che, secondo alcuni, trova le proprie radici nei sacrifici di maiali che l'antica "Lega Latina", di cui l'antica Ariccia fu per molti anni a capo, compiva presso il tempio di Giove sul Monte Cavo, ove le carni suine venivano cucinate e distribuite ai partecipanti al rito.

Il protagonista assoluto della Sagra della Porchetta è il prodotto gastronomico ariccino che nel 2011 ha ottenuto, a livello europeo, il riconoscimento di indicazione geografica protetta (IGP) e per il quale il Consorzio si appresta a varare importanti iniziative a livello nazionale ed internazionale.

Quest'anno due grandi novità per i consumatori. L'alleanza della Sagra con i produttori del Mercato Contadino di Ariccia che saranno presenti alla Sagra con una propria rappresentanza e che tutti i fine settimana ospiteranno i produttori di porchetta all'interno del mercato contadino di Ariccia.

E poi, l'altra novità, la presentazione delle due birre che il Birrificio Castelli Romani ha dedicato ad Ariccia ed alla sua porchetta: "L'Ariccina" e la "Pig Floyd". La prima è una birra chiara e beverina, di stile saison, realizzata con il farro dei contadini del Lazio, buona come aperitivo e per accompagnare quei cibi che di solito si abbinano al vino bianco. E poi la "Pig Floyd" una birra scura e ben luppolata, una IPA dedicata proprio alla Porchetta di maiale, come è chiaro dalla denominazione dell'etichetta che coniuga l'immaginario giovanile della birra artigianale con le tradizioni locali di lavorazione della carne di maiale.



La Gelateria Greed, fiore all'occhiello del Mercato Contadino, in grado di realizzare gelati con i prodotti di coltivatori e pastori – sarà presente alla Sagra e farà degustare anche il gelato realizzato con la birra L'ARICCINA del Birrificio Castelli Romani che ha già avuto molto successo.

Alleanze non casuali, ma radicate negli antichi miti del territorio di "Ariccia" in cui, come scrisse l'antropologo Frazer ne "Il Ramo d'oro", la Dea Diana del Nemus Aricinum si personificava tanto nella femmina del maiale quanto nei cereali, la materia prima dalla cui fermentazione nasce la birra. E non è un caso che la fertile terra di Vallericcia nell'antichità sia stata uno dei luoghi di più alta produzione di cereali.

