





Panorama di Nemi

Mentre la Città di Nemi era impegnata nell'importante evento del Festival BiblioUp, che ha avuto il sostegno di Andrea Camilleri e ha visto la partecipazione di grandi autori della letteratura contemporanea italiana, al Salone del Gusto di Torino, uno delle più importanti vetrine enogastronomiche d'Italia, veniva presentata la "Sadorea", santoreggia selvatica che cresce spontaneamente vicino alle piante di fragole di cui la valle del lago è ricca. La presenza di questo prodotto tipico nemese a Torino, presentato nel corso del vivace e profumatissimo laboratorio "ponte ideale", che ha collegato le erbe del Lazio con le Spezie del Madagascar, è frutto di una sinergia tra Alberto Bertucci, sindaco di Nemi, e Franco Calafatti, presidente dell'Accademia delle Spezie. Alla presenza di Stefano Asaro, presidente regionale di Slow Food, il Comune di Nemi è stato menzionato "ad honorem", come esempio da seguire, per l'impegno dell'amministrazione nella promozione ed il rilancio dei prodotti "eccellenti" del territorio. Come vuole la tradizione nemese, la sadorea è stata proposta come ingrediente principe per la zuppa di fagioli gialloni (detti verdoni a Roma), tradizionalmente preparata con rimasugli e tessiture varie della pasta fatta in casa. Una vera delizia per il palato, un impegno concreto per il territorio. "E' stato un vero piacere aver avuto l'opportunità di esportare la tradizione enogastronomica di Nemi in una vetrina così prestigiosa – ha dichiarato il Sindaco Alberto Bertucci – come il Salone del Gusto di Torino quest'avolta non solo grazie alle note fragoline ma anche grazie ad un altro prodotto come la santoreggia, la cui diffusione anche fuori dalla nostra cittadina simboleggia il nostro concreto impegno per la valorizzazione del territorio".

[Read More](#)