



Sagra del Fungo Porcino

Dopo il successo della 45esima Sagra dell'Agnello, è ancora Colle di Fuori la protagonista dell'estate roccapriorese che si sta chiudendo.

Nei due prossimi fine settimana, dal 4 al 6 e dall'11 al 13 settembre, infatti, si terrà la Sagra del Fungo Porcino, giunta quest'anno alla sua 23esima edizione.



La sagra ha però radici ben più profonde, che vanno cercate nella tradizione contadina della frazione, dove, fin dagli inizi del secolo scorso, uno dei lavori svolti dai suoi abitanti era proprio quello di "raccoltore di funghi".

Nei due week-end ci saranno stand enogastronomici soprattutto per gustare il re dei funghi in tutte le varianti, sui primi piatti, sulla pizza, accompagnata da polenta o cotta direttamente alla brace. Non mancheranno i vini e i dolci locali. I tavoli sono all'aperto, l'apertura degli stand è prevista dalle 12,30 per il pranzo e dalle 18,30 per la cena.

Numerosi gli eventi all'interno della sagra: una mostra micologica; una mostra fotografica dal titolo "Come eravamo"; una mostra di pittura; stand artigianali e commerciali. Domenica 13 settembre, giornata conclusiva della sagra, è previsto il 2° raduno ciclistico "Bici e Porcini". Tutte le sere musica dal vivo e ballo in pista.

La sagra è stata organizzata dall'associazione "Pietro Pericoli", per tutte le altre informazioni si può consultare il sito www.sagradelfungoporcino.com.

"La sagra del fungo porcino – ha detto il Sindaco di Rocca Priora, Damiano Pucci – è una delle più importanti per il nostro paese perché valorizza un fungo pregiatissimo che è un vanto dei nostri boschi. Un ringraziamento particolare all'associazione "Pietro Pericoli" – ha concluso il sindaco – e a quelli che si sono spesi e si stanno spendendo per la riuscita di tutti gli eventi che stanno chiudendo un'estate davvero ricchissima".

[Read More](#)