









Stefano Petrilli Presidente Comitato Ara Di Norma

Nella serata di mercoledì 28 Settembre a Lariano presso il Ristorante il Bersagliere in via Sandro Pertini, si è svolta la cena sociale dell'Associazione Comitato Ara di Norma. Un'occasione è stata per trascorrere insieme la serata e ringraziare tutti coloro che hanno collaborato per l'ottima riuscita della terza edizione della Cellittata larianese-festa dell'enogastronomia che si è svolta all'inizio del mese di luglio, evento che esalta i valori dell'enogastronomia e le tipicità e i produttori locali. Grande l'affluenza dei tanti soci dell'associazione Comitato Ara di Norma guidata dal suo presidente Stefano Petrilli, e tutto lo staff dell'organizzazione, gli sponsor e i ristoratori e tutti coloro che hanno collaborato alla terza cellittata larianese. Presenti per l'amministrazione comunale di Lariano: il sindaco Maurizio Caliciotti e l'assessore Fabrizio Ferrante Carrante e il consigliere Marco Petrilli, ha animato musicalmente la serata con il karadance Simone Di Tullio. Ottime le specialità e prelibatezze che si sono degustate durante la serata con la cucina del Ristorante il Bersagliere dai cellitti, contorni, agli arrostiti di pecora, a dell'ottima porchetta preparata e offerta dal Ristorante Pizzeria Bruno, poi per finire una bellissima torta preparata dalla Premiata Trattoria Prati con lo stemma dell'associazione Comitato Ara Di Norma. Durante la serata ci sono stati gli interventi del presidente dell'associazione Stefano Petrilli che ha dapprima ringraziato tutto lo staff delle donne dell'associazione e ha consegnato loro un piccolo riconoscimento. Poi il presidente ha ringraziato i tre ristoratori il Bersagliere, Premiata Trattoria Prati, e Ristorante Pizzeria Bruno, poi ha ringraziato tutti gli sponsor della manifestazione, e i fornitori dei prodotti tipici locali. "Ci terrei ancora una volta a precisare che l'evento centrale da questa associazione organizzato non è una sagra ma una festa di quartiere e proprio questo spirito ci contraddistingue insieme alla valorizzazione di tutti i prodotti tipici locali e degli esercizi e attività commerciali di Lariano. Un grazie va al nostro amico Stefano Petroni dell'Attività Antichi Sapori per la pasta, per il pane di Lariano che ha il marchio collettivo geografico e il bollino di riconoscimento. Un grazie a tutti i panificatori e all'associazione panificatori di Lariano guidata dalla dott.ssa Raffaella Biagi, ringraziamo poi l'attività commerciale dell'amico Bianchi Fabio per la carne, e la ditta Abbatati Renzo per il vino, e per il materiale cartaceo e plastica il magazzino De Marchis, un grazie anche alla tipografia Linea Grafica, al bar Ricasoli e al Bar Europa. Un grazie infinito lo rivolgo a tutti i soci dell'associazione che rappresento, alle nostre famiglie che ci sostengono e che partecipano attivamente al lavoro e a tutte le persone sostenitrici della nostra associazione (volontari che, come i soci e familiari, non percepiscono alcuna retribuzione economica) che hanno contribuito all'ottima riuscita della terza edizione della Cellittata. Non ci limitiamo solo all'organizzazione della Cellittata larianese, ma come associazione siamo attivi tutto l'anno con varie iniziative su vari fronti. In occasione della Settimana Giubilare qui a Lariano, abbiamo partecipato attivamente sia alla Cena Amatriciana di Solidarietà del Giovedì dando come associazione un importante contributo alla lodevole iniziativa di raccolta fondi per le popolazioni colpite dalla sisma, poi abbiamo partecipato mercoledì 21 settembre insieme alla Parrocchia e alla Caritas alla serata dedicata agli Antichi Sapori e alle Ricette della Nonna. Ricordiamo il nostro grande progetto che sta riscuotendo sempre più successo "Archeologia Uomo e Territorio il quale si pone l'obiettivo primario di divulgare le conoscenze e le informazioni archeologiche riferibili all'occupazione del territorio di Lariano, ma non solo, in momenti remoti e recenti della preistoria. A tal proposito un grazie va alla dottoressa Rachele Modesto e alla dott.ssa Elisa Petrilli. Un progetto che vede la collaborazione dell'Università la Sapienza di Roma e il coinvolgimento

