

## Zagarolo, cena a Palazzo Rospigliosi a base di Sarzefineaa



Sabato 20 Gennaio, alle ore 20.00, le sale affrescate di Palazzo Rospigliosi ospiteranno la consueta cena annuale a base dell'eccellenza gastronomica di Zagarolo, le Sarzefine. Dallo scorso anno le Sarzefine sono state inserite nell'Arca del Gusto Slow Food. Quest'ultimo progetto seleziona e cataloga in tutto il pianeta i prodotti agroalimentari di qualità a rischio di estinzione. Oggi i prodotti segnalati sono oltre 2.000 in più di 120 paesi.

“Le condizioni particolari necessari alla coltivazione delle Sarzefine, oltre alla cura necessaria per la mondatura e cottura, ne fanno un prodotto prezioso, antico e molto raro – spiega il Sindaco di Zagarolo, Lorenzo Piazzai. – Le Sarzefine sono una verdura commestibile dalla lunga radice carnosa e bianca. Gli zagarolesi la piantano nei terreni “scassati”, cioè lavorati in profondità, e costituisce, insieme ai tordi matti, uno dei piatti più tipici della nostra cittadina”.

“L'appuntamento annuale di Gennaio è la conclusione di un percorso che in tutto il 2017 ha visto attivo un coordinamento che ha raccolto ricette, testimonianze e racconti della lunga tradizione della coltivazione delle Sarzefine. – aggiunge Massimiliano Petrassi, Assessore alle Attività produttive. – Il riconoscimento Slow Food è il coronamento di un percorso che, in collaborazione con il Comitato San Martino e l'Istituzione Palazzo Rospigliosi, ha esaltato un'eccellenza del nostro territorio, dando visibilità e facendo conoscere Zagarolo e la sua Comunità”.

### RICETTA

Le radici, ben lavate e ridotte a pezzetti di 5-10 cm, si mettono in un tegame con olio, aglio, prezzemolo, pomodoro, sale e peperoncino unitamente a salsicce o baccalà e si lasciano cuocere a fuoco lento. Si consiglia accompagnarle con un robusto vino rosso.

Prenotazioni per la cena di Sabato 20 Gennaio: 333 8574732

[Read More](#)