

Velletri, Sagra della Zuppa Cavoletti e Baccalà. In ringraziamenti dell'assessore Cristian Simonetti a

Velletri ha ospitato la Sagra della Zuppa di cavoletti, baccalà, Olio nuovo e Vino. La manifestazione, voluta dall'Amministrazione comunale, con il contributo di Regione Lazio e Arsial, si è svolta all'interno del Mercato coperto di piazza Metabo. All'inaugurazione i saluti dell'assessore all'Agricoltura e alla Sovranità alimentare, Cristian Simonetti, e del sindaco Ascanio Cascella. Per l'organizzazione il Comune di Velletri si è affidato all'Associazione di promozione sociale "Vignaroli Velletrani APS" presieduta da Michele Di Stazio che, a sua volta, in collaborazione con l'Associazione nazionale Città del Vino e l'Associazione nazionale Città dell'Olio, ha cercato di coinvolgere altre realtà associative del territorio come "O Stazzo" di Sabina Ponzo e "Il Flauto magico" di Francesca Trenta.

Allestito uno spazio gastronomico a cura del ristoratore "La Vecchia Taverna", dove è stata servita la Zuppa di cavoletti e baccalà con cavoletti e con olio novello prodotti del territorio, accompagnata da vino locale. Allestito anche un braciere per la cottura delle caldaroste poi offerte ai visitatori.

Nel contesto della manifestazione, allestita da "O Stazzo di Sabina Ponzo" una mostra descrittiva dei passaggi che dalla raccolta delle olive portano alla produzione dell'olio. A spiegare meglio il processo ci hanno pensato gli esperti dell'Associazione CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina) presenti con degustazioni gratuite di olio prodotto da frantoi e aziende del territorio: Frantoio Leporoni, Frantoio Salimei, Frantoio Vidili, Casale Cinque Scudi, Colle di Maggio Bio, La Giannettola, Le Quattro Vasche, Enza Pennacchi.

Proposta attività di animazione popolare con il coinvolgimento dei presenti a valorizzare in particolare la tradizione vocale e musicale contadina territoriale, che vede nello stornello la sua tipicità vocale. Presenti suonatori di fisarmoniche, organetti, tamburelli, cantori e danzatori in abito popolare gruppi folk velletrini e territoriali tra storie e racconti, momenti di ricordi, letture poesie dialettali che si sono alternate alla musica e ai canti. Tra i graditi ospiti della Sagra: Officine Meridionali in trio con Giuliano Gabriele voce e organetto, Eduardo Vessella voce e tamburi a cornice, Luigi Cioci violino e ukulele; Riccardo Taddei alla Fisarmonica in duo con Rossana Canta, voce e chitarra; I Passi della Tradizione; i giovani organettisti Maicol Mastrella, Emanuele Vicario, Diego Mattia, Monica Neri, Rita Tumminia, Dorian Prati alla fisarmonica con il coordinamento di Francesca Trenta.



L'assessore Simonetti e l'associazione Vignaroli Velletrani hanno ritenuto fondamentale coinvolgere i Musei Civici per far conoscere la storia e le ricchezze archeologiche della città di Velletri. Organizzate visite guidate ai Musei Civici e al sito archeologico delle Stimate e proposti laboratori per i bambini inserendo anche degustazioni di pene e olio di Velletri.

È stato pensato di inserire nel contesto della manifestazione anche un Tour con visite guidate presso alcune cantine del territorio che hanno dato la disponibilità. Ciò ha permesso, grazie alla collaborazione di Wine&Dine Holidays, di far conoscere ai visitatori il lavoro di produzione dall'uva al vino, il lavoro nelle cantine e i vini prodotti sul territorio. Il Tour è stato possibile con bus navetta messi a disposizione dalla ditta Schiaffini. Hanno aderito le aziende: Quattro Vasche, Tenimenti Leone, La Giannettola, Marco Serra, Tenuta Peretti.

I RINGRAZIAMENTI DELL'ASSESSORE SIMONETTI

ZUPPA CAVOLETTI E BACCALÀ: PAT DEL LAZIO

Dall'assessore all'Agricoltura e alla Sovranità alimentare, Cristian Simonetti, un ringraziamento alla Regione Lazio e Arsial per il sostegno all'evento e il contributo al Comune di Velletri, all'associazione Vignaroli Velletrani per l'organizzazione della Sagra, alla consigliera comunale Debora Rossi che ha seguito insieme a lui il coordinamento e a tutte le varie realtà che hanno collaborato alla buona riuscita

