

5^a SAGRA della RICOTTA



MONTEFIASCONE - Dopo il successo ottenuto nella giornata di Pasquetta, Zepponami accoglierà di nuovo, il prossimo 22 aprile, la Sagra della ricotta.

Protagonisti dell'evento saranno ricotta e formaggi. La ricotta fresca è un prodotto tipico per eccellenza della Tuscia viterbese. La tradizione contadina locale ha sviluppato nel corso degli anni una forte specializzazione nel settore dell'allevamento degli animali da latte e della produzione di formaggi di varia natura, da quelli freschi e consumabili pochi giorni dopo la produzione, a quelli che richiedono una breve, media o lunga stagionatura.

In breve tempo la ricotta si è affermata come prodotto non solo locale, conquistando il palato di numerosi estimatori.

Oggi la ricotta della Tuscia Viterbese è conosciuta ovunque e trova apprezzamento anche oltre i confini regionali.

Il successo di questi prodotti ha offerto lo spunto per la creazione di una sagra ad essi dedicata, che è diventata uno degli appuntamenti gastronomici più apprezzati dell'Alto Lazio. Giunta alla quinta edizione, la sagra attira ogni anno un gran numero di visitatori a Zepponami, località al km 95 della Cassia, nel Comune di Montefiascone. La sagra si offre anche come appuntamento folkloristico, culturale e gastronomico di ampio respiro, proponendo non solo la degustazione e la vendita di ricotta preparata sul luogo e di formaggi a breve, media e lunga stagionatura, ma anche un "viaggio" in grado di far scoprire le varie facce della cultura contadina locale.

Di buon mattino l'inizio della mescita, all'oratorio di Zepponami, e l'apertura degli stand dedicati ai prodotti caseari. A seguire, per tutta la giornata, i caciari locali si alterneranno nella preparazione della ricotta con relativa degustazione.

Secondo appuntamento quindi domenica 22 aprile dall'alba al tramonto, per la quinta edizione della sagra della ricotta in località Zepponami a Montefiascone.

L'evento è organizzato dalla proloco con il patrocinio del Comune di Montefiascone.