



Oriolo: duplice appuntamento con la III Sagra dell'Acqua cotta e la XIX Festa dello Sport

Descrizione

Sport ed enogastronomia per quattro giorni ad Oriolo Romano, con due eventi che ormai sono diventati appuntamento fisso per paesani e non, richiamando molta gente anche da fuori, per una partecipazione sempre soddisfacente. Stiamo parlando della Terza Sagra dell'acqua cotta a chilometro zero e della XIX Festa dello Sport.

Iniziato il tutto nel weekend di sabato 21 e domenica 22 giugno, le altre due date da tenere a mente, invece, sono quelle del fine settimana successivo del 28 e 29 giugno. Si Ã partiti alla grande con il memorial Rossi nel quadrangolare di calcio e si proseguirÃ col noto trofeo dei Rioncini, molto tipico di Oriolo, in chiusura il 29 giugno. E, sempre in ambito di sport, per rispondere alla partita di calcio giovanile Scansano-Polisportiva Oriolo del mattino del 22 giugno, il 28 ci sarÃ (oltre al raduno Old Rugby) il triangolare di pallavolo. Rimanendo in tema di raduni, imperdibile quello alle ore 13 del 22 di auto d'epoca a cura del Club auto storiche Anguillara, che molta curiositÃ ed attenzione ha destato giÃ dallo scorso anno. Dunque per chi avesse perso una delle due giornate puÃ recuperare tranquillamente nell'altra, pressochÃ speculare possiamo dire. Non Ã mancata neppure la musica con lâ intera serata del 22 dedicata ad un'esibizione di Zumba a cura della Tony Dance. E poi tanto ballo con Cristian. In piÃ, novitÃ del 2014, per sottolineare lâ universalitÃ del calcio, verrÃ allestito un maxischermo per proiettare gli ottavi di finale dei Mondiali del Brasile in modo che tutti possano seguire questo importante evento sportivo.

Un connubio riuscito grazie ad un sistema che permette lâ autofinanziamento del sodalizio. Si Ã scelto questo piatto dell'acqua cotta poichÃ Ã un prodotto tipico della Tuscia viterbese. Si tratta di una zuppa di verdure (raccolte direttamente in campagna), che costituivano il pranzo tipico dei butteri quando si trovavano in aperta campagna a seguito delle mandrie, condite con un po' di olio, sale ed accompagnate da pane di grano duro. Oggi lâ acqua cotta esiste in differenti varianti personalizzate a livello locale: dalle piÃ semplici ricette a quelle piÃ complesse con lâ uovo o il baccalÃ addirittura. Elemento tipico sono gli aromi (come la mentuccia) utilizzati per dare un sapore suggestivo a questo piatto salutare. Ed a proposito di sana alimentazione (ma anche sana competizione si spera), dietro lâ organizzazione di questo duplice evento vi Ã proprio una motivazione sportiva come invito agli atleti a sostenersi con prodotti naturali. Oltre a quella culturale legata al territorio della Tuscia ed alla

tradizione contadina, per invitare a ritrovare le proprie origini e a riscoprire il luogo in cui si vive e si abita, a partire dai prodotti tipici e piÃ¹ antichi. Infine quella politico/ecologica legata ad Oriolo Romano: essendo uno dei Comuni â??Ricicloniâ?• italiani e fortemente impegnato sul piano ecologico, quale migliore argomento di un piatto che si puÃ² fare con ciÃ² che trovi spontaneamente in campagna? Ricordiamo anche il noto mercato contadino che qui si svolge dei prodotti appunto a chilometro zero.

Barbara Conti

L'agone 2024