



Il 7 novembre tra gusto e tradizione al Museo Contadino di Anguillara

Descrizione

In vista di San Martino quando “ogni mosto si fa vino” domenica 7 novembre 2021 alle 11 al Museo della Civiltà Contadina e della Cultura Popolare “Augusto Montori” in programma una iniziativa che mette insieme i due prodotti tipici di novembre.

Celebra infatti il connubio tra le castagne e il vino la manifestazione Castagne al Museo: ogni mosto si fa vino organizzata in collaborazione dall’Associazione Culturale Sabazia e La Delegazione Fisar Manziana Lago di Bracciano.

Il programma prevede alle 11 una visita guidata al Museo che dal 1992 custodisce la memoria del vissuto rurale delle campagne attorno al lago di Bracciano oltre ad attrezzi di antichi mestieri. Per l’occasione si terrà inoltre alle 11.30 la Presentazione del Corso di Formazione per Sommelier a cura della Delegazione Fisar Manziana Lago di Bracciano accompagnata da una degustazione che abbinerà pietanze tipiche locali a vini.

In particolare si avrà l’occasione di degustare una vellutata di zucca, dei crostini ai broccoletti, prodotto tipico di Anguillara Sabazia, e del buon castagnaccio. Il tutto accompagnato da vini appositamente selezionati dagli esperti della Delegazione Fisar Lago di Bracciano.

L’iniziativa, inserita nel calendario Tesori Naturali 2021 del Parco di Bracciano-Martignano e patrocinata dal Comune di Anguillara Sabazia, prelude alla tradizione Festa dei Cornuti che si usava celebrare anche ad Anguillara l’11 novembre con una colorita processione oltre a bevute di vino novello e versi ironici legati ai tradimenti di coppia.