



Ladispoli, sagra del carciofo romanesco, lâ??alberghiero câ??era

Descrizione

Eâ?? la piÃ¹ antica, a livello mondiale, dedicata allâ??ortaggio citato da Columella nel â??De Re Rusticaâ?• e da Plinio il Vecchio nella â??Naturalis Historiaâ?•: si Ã?? conclusa da pochi giorni, a Ladispoli, la 71^ Sagra del Carciofo romanesco, secondo alcuni la piÃ¹ partecipata della storia, con migliaia di visitatori che si sono alternati ai vari stand. E anche questâ??anno gli studenti dellâ??Istituto Alberghiero hanno partecipato alla manifestazione. â??Eâ?? una tradizione per noi irrinunciabile â?? ha spiegato il Prof. Paolo Ferranti, Docente di Pasticceria dellâ??Istituto di via Federici â?? che vede i nostri allievi impegnati â??sul campoâ?• pronti a soddisfare le richieste del pubblico con preparazioni che hanno visto come protagonista questo splendido e antichissimo ortaggio, divenuto un simbolo identitario e quasi unâ??icona della cittÃ . Ringraziamo la Pro Loco e il suo Presidente Claudio Nardocci che non solo ci ha consentito di dare visibilitÃ al lavoro del nostro Istituto, ma ha anche donato oltre 40 kg di derrate per le esercitazioni di laboratorio degli studenti. Un grazie speciale anche alla Dirigente scolastica Prof.ssa Vincenza La Rosa, ai colleghi Marco Erra, Ugo De Conciliis, Daniele Manzo, Manuel Orsini e agli studenti Emanuele Evangelisti, Martina Ferrazzi, Camilla e Sofia Fioravanti, Alessia Paoloni e Flavio Uzzoâ?•.

Era il 2 aprile del 1950 quando i fondatori della Pro Loco decisero nel corso di una cena al ristorante â??La Tripolinaâ?• di dar vita alla prima Sagra del Carciofo per rilanciare il turismo e lâ??economia della cittÃ . E dal 2 aprile di quellâ??anno il successo della Sagra non si Ã?? piÃ¹ fermato. Chiamato anche mammola o cimarolo, il carciofo romanesco Ã?? stato il primo prodotto in Italia ad essere tutelato a livello comunitario con il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta). Nel 2001, inoltre, la Sagra di Ladispoli Ã?? divenuta Fiera nazionale grazie alla partecipazione di un numero crescente di espositori provenienti da tutta Italia.