



La sagra del fungo porcino Ã” ormai una tradizione da conservare

Descrizione

La â??Sagra del fungo porcinoâ? di Oriolo Romano la potremmo definire un â??meccanismo di precisione ad orologeria svizzeraâ? costituito da centinaia di volontari â?? questâ??anno sono arrivati a 198, dai 5 ai 92 anni! â?? che offre e garantisce, da piÃ¹ di 20 anni, qualitÃ , affidabilitÃ e sicurezza dei prodotti offerti unitamente ad un elevato standard organizzativo e logistico.

Abbiamo incontrato il presidente dellâ??Associazione Culturale Oriolo Romano â?? A.C.O.R. â?? Enrico Lo Sardo al termine dei tre weekend di questa 20a edizione che, come al solito, non ha deluso le aspettative.

â??Siamo molto soddisfatti del risultato raggiunto che premia il lavoro di tante persone che per settimane, giorni si sono adoperate per la riuscita dellâ??evento e per lâ??accoglienza dei tanti â??fedelissimiâ? che ogni anno ritornanoâ?.

Sicuramente una delle carte vincenti di questa Sagra Ã” proprio il gruppo operativo, unito e coeso.

â??Penso di sÃ¬. I volontari sono sempre piÃ¹ numerosi; sentono questo evento come loro, in un certo senso identificativo per il paese. Da un poâ?? di anni, inoltre, ci siamo aperti alle collaborazioni per dare spazio ai piÃ¹ giovani: con lâ??Associazione Federico e Ilaria Gentili, da 3 anni, e con il gruppo Pallavolo della Polisportiva di Oriolo Romano da questâ??anno.

Lâ??A.C.O.R. propriamente nasce nel 2009 come associazione legata allâ??organizzazione e promozione della sagra. Tuttavia, la nostra â??missionâ? non si esaurisce soltanto in questi giorni di festa. Per quanto possibile cerchiamo di collaborare con lâ??amministrazione comunale, con le altre associazioni del territorio, con singoli cittadini e realtÃ . Una parte dei proventi, quindi, li investiamo in progetti a scopi benefici, di solidarietÃ o servizi per tutta la cittadinanza. Inoltre, negli anni abbiamo portato avanti una amministrazione oculata, attenta agli investimenti per renderci sempre piÃ¹ autonomi per quanto riguarda macchinari, attrezzature varieâ?.

I piatti piÃ¹ richiesti sono senza dubbio le fettuccine ai funghi porcini e i funghi fritti, pietanze che vengono cucinate secondo le tradizioni e le ricette tramandate. Inoltre, la presenza di una postazione A.I.C. dÃ la possibilitÃ â?? anche alle persone celiache â?? di poter partecipare alla sagra. **Sono in aumento le persone che scelgono diete vegetariane o vegane. Pensate anche voi di adeguarvi a**

questa nuova tendenza?

«Come ho detto prima siamo molto attenti alla qualità del prodotto che offriamo e, quindi, tendiamo ad essere inclusivi. Nel primo caso è una patologia, nel secondo una scelta personale. Sinceramente, anche volendo, ad oggi non avremmo spazio sufficiente per la preparazione di altre pietanze. Sicuramente siamo aperti al nuovo e in futuro chissà».

Squadra che vince non si cambia, formula che vince non si cambia. Qualche novità per gli anni prossimi?

«Un passo in avanti è stato fatto per ridurre al minimo le file: 3 casse con pagamento pos, anticipazione degli orari per le comande. Nulla da dire per quanto riguarda l'intera organizzazione, per gli intrattenimenti pomeridiani e musicali della sera.

«Una organizzazione che, ormai, va avanti da molti anni e i risultati raggiunti anche in termini di visibilità e conoscenza della sagra fuori del territorio ci confermano e ci ripagano di tante fatiche. Oltre ai volontari, al gruppo organizzativo vero e proprio, un ringraziamento particolare va anche all'amministrazione comunale per il suo supporto, alle forze dell'ordine nonché alla Croce Rossa».

Brunella Bassetti

L'agone 2024

