



Cerveteri celebra la 62^a Sagra dell'Uva e del Vino dei Colli Ceriti: quattro giorni di festa, cultura e tradizione

Descrizione

Cerveteri si prepara ad accogliere, dal 28 al 31 agosto, migliaia di visitatori per la storica Sagra dell'Uva e del Vino dei Colli Ceriti, giunta alla sua 62^a edizione. Un evento che non è solo celebrazione del vino, ma anche un tributo alla cultura, alla comunità e alla bellezza del territorio. Informazioni sulla sagra saranno visibili anche sullo schermo parlante della stazione Roma Termini, per promuovere Cerveteri e le sue eccellenze a un pubblico ancora più vasto.

Un'accoglienza regale

Il Sindaco Elena Gubetti ha aperto la conferenza stampa ringraziando la famiglia Ruspoli, i padroni di casa, che ha ospitato la conferenza stampa e aperto le porte del proprio palazzo per visite guidate durante i giorni della sagra. Un gesto simbolico che sottolinea l'ospitalità e il legame profondo con la storia locale. Gubetti ha espresso orgoglio per un evento che coinvolge tutti i rioni, le forze dell'ordine, gli assessori, i volontari e quanti si sono adoperati e si adopereranno per l'organizzazione e per una accoglienza indimenticabile per chi verrà a visitare la cittadina etrusca, sottolineando come la sagra sia diventata una vera festa collettiva. Ha poi salutato tutti i presenti fra i quali numerosi giornalisti, consiglieri e normali cittadini.

Quest'anno si registrano già vari record ha affermato la sindaca a cominciare dal numero di carri allegorici che sarà superiore a qualsiasi edizione precedente. Il programma culturale si arricchisce con ulteriori iniziative proseguendo idealmente l'Etruria Eco Festival e gli spettacoli dell'Estae Cerite curati dall'Assessore Francesca Cennerilli. Tra queste, oltre a musica, cinema e arte culinaria, si inseriscono le aperture straordinarie e biglietti ridotti per i musei di Cerveteri.

Ha poi ricordato che saranno inoltre presenti alla manifestazione delegazioni dalle città gemellate, nel segno e nel sogno di un'Europa unita, fatta di fratelli e sorelle. Un'occasione per rafforzare i legami internazionali e promuovere il dialogo interculturale.

Il vino come eccellenza

Il Vicesindaco e Assessore all'Agricoltura Riccardo Ferri ha sottolineato l'evoluzione della produzione vinicola locale. Se un tempo la cantina sociale rappresentava l'unica realtà produttiva, oggi Cerveteri può vantare ben 10 cantine, nate grazie al sostegno della Comunità Europea e della Regione Lazio, che producono vini locali che oggi sono considerati vere eccellenze e saranno protagonisti della sagra, con degustazioni aperte al pubblico.

Tra gli eventi più attesi ha concluso l'ottava edizione della gara di pigiatura, che quest'anno presenta un regolamento rinnovato per rendere la competizione ancora più coinvolgente; la Piazza del vino e dei sapori e la presenza di stand di artigianato locale, per non citare la Fontana del mascherone di piazza Risorgimento che, come ogni anno, dispenserà vino da degustare.

Cultura per tutti

L'Assessore alla Cultura Francesca Cennerilli ha ricordato come, dal 28 giugno, Cerveteri abbia offerto un ricco cartellone di eventi gratuiti, spaziando dalla musica al cinema, dalle visite guidate agli spettacoli popolari. Una proposta trasversale che ha attirato circa 20.000 persone, distinguendosi nel panorama culturale del territorio.

La sagra ha confermato l'assessora lungi dall'essere una semplice festa paesana, si svolgerà in quattro giorni di condivisione, comunità, entusiasmo, divertimento, voglia di ballare, cantare, stare insieme in uno stato di empatia generale. Sarà teatro di eventi importanti di trasversalità culturale.

La location degli spettacoli sarà il parco della Legnara che ospiterà anche artisti locali e il tutto si concluderà con Maurizio Repetto, fondatore degli 883 e l'ormai classico spettacolo pirotecnico.

Tradizione e novità

L'Assessore ai Rapporti con i Rioni Manuele Parrocchini ha illustrato il programma e sottolineato le novità di quest'anno: il posizionamento sperimentale in piazza Aldo Moro di una tribuna con 140 posti a sedere, a pagamento, per assistere comodamente alla sfilata dei carri allegorici, che sarà a tema cinema, e che saranno valutati da una giuria presieduta da una donna, e una zona dedicata agli stand gastronomici e all'artigianato locale, inoltre tutti i ristoranti del centro storico parteciperanno alla 4 giorni di eventi dedicando dei menu speciali al prodotto re dell'evento.

Bere con attenzione per gustare e vivere

Catia Minghi, sommelier e freelance della Associazione Momenti Divini, ha ricordato l'iniziativa già felicemente collaudata e molto apprezzata Degusta il tuo calice a Castello Ruspoli, che prevede l'apertura straordinaria al pubblico, a pagamento, del palazzo Ruspoli, da giovedì 28 a domenica 31 agosto. Sarà un'occasione straordinaria per sorseggiare del buon

vino in una location unica che va dal salone delle feste alla suggestiva balconata su piazza Santa Maria •. Si Ã¨ poi dichiarata felice del successo dell'iniziativa nelle edizioni precedenti ed ha annunciato, per quest'anno, la presenza di 63 cantine e ben 150 etichette, con vini provenienti dalle regioni italiane piÃ¹ produttive e dall'estero. Un'occasione per confrontare i prodotti e scoprire che i vini locali non hanno nulla da invidiare a quelli piÃ¹ blasonati. L'invito Ã¨ chiaro: *Degustate con piacere, ma con prudenza e consapevolezza* •.

Un patrimonio da scoprire

Daniele Medaino di "Artemide Guide" ha evidenziato come la sagra sia ormai sinonimo di valorizzazione del patrimonio artistico e culturale e le sue meraviglie, a partire dal meraviglioso vaso di Eufonio. Le numerose richieste di informazioni ricevute durante l'anno testimoniano l'interesse crescente verso Cerveteri. Per questo, sono state organizzate visite guidate gratuite e aperture straordinarie di tombe della necropoli della Banditaccia, solitamente chiuse al pubblico. Tra gli appuntamenti piú suggestivi: le "letture etrusche" (il 28), la passeggiata "Trekking" alle cascatelle (il 30), e gli eventi emozionanti e suggestivi all'alba e al tramonto nella necropoli della Banditaccia (il 31), sito UNESCO Patrimonio dell'Umanità, e le serate al museo con ingresso simbolico a 2 euro.

Il vino è il canto della terra verso il cielo. (Luigi Veronelli)

Per informazioni inviare un messaggio vocale al 3534107535. Ampio parcheggio a pagamento in via Merlini.

Ricca

1 di 3

62^a SAGRA DELL'UVA

28-29-30-31

AGOSTO 2025

E DEL VINO dei Colli Ceriti **CERVETERI**

DEGUSTA IL TERRITORIO!

Menù della sagra e prodotti tipici ceretani

BACCANALE AL BORGH

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Vite di pomodoro con macinatura d'Uva Traminer **€ 12,00**
- Tognone di aglio bianco **€ 14,00**
- Molluschi di mare **€ 12,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata e molle d'olio **€ 16,00**

MONDO ANTICO

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

PRIMA DA AGOSTO

- Aglio trafilato, carciofi di pasta di forno bollito e caciocotta, trafilato alla stanga **€ 12,00**
- "Caciocotta" trafilata, formaggio, pasta, caciocotta, trafilato alla stanga **€ 14,00**
- Fagioli bianchi, cipolla, cipolla, pasta, caciocotta, trafilato alla stanga **€ 16,00**

OSTERIA AFRODITE

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Aglio trafilato, carciofi di pasta di forno bollito **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**
- Molluschi di mare **€ 12,00**

LA FRASCHETTA "DA POLLY"

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Pomodoro d'arancione **€ 12,00**
- Pomodoro d'arancione a guanciale **€ 14,00**
- Pasta di polli d'arancione **€ 16,00**
- Molluschi di mare **€ 12,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 14,00**
- Molluschi di mare **€ 12,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 14,00**
- Molluschi di mare **€ 12,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 14,00**
- Molluschi di mare **€ 12,00**

BAR MARTINI

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

PIZZERIA CARILLINO MATTEO

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

LA GROTTA

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Pomodoro d'arancione **€ 12,00**
- Pomodoro d'arancione a guanciale **€ 14,00**
- Pasta di polli d'arancione **€ 16,00**
- Molluschi di mare **€ 12,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 14,00**
- Molluschi di mare **€ 12,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 14,00**
- Molluschi di mare **€ 12,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 14,00**
- Molluschi di mare **€ 12,00**

PIZZERIA ILARI

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

SPACCO CONTADINO CUCINA NAZIONALE

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

BISTROT BIANCARLO & MARIANA

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

BOMBER PIZZA

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

PIZZERIA ILARI

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

PIZZERIA ILARI

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

SPACCO CONTADINO CUCINA NAZIONALE

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

BISTROT BIANCARLO & MARIANA

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

BISTROT BIANCARLO & MARIANA

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

BOMBER PIZZA

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

PIZZERIA ILARI

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

BISTROT BIANCARLO & MARIANA

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

BOMBER PIZZA

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

PIZZERIA ILARI

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

BISTROT BIANCARLO & MARIANA

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

BOMBER PIZZA

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

PIZZERIA ILARI

Menu a 120€ - 130€ (per 2 persone)

- Tognone di aglio bianco **€ 12,00**
- Molluschi di mare **€ 14,00**
- Pasta d'agnone con uva scacciata **€ 16,00**

BISTROT BIANCAR





agone 2024



























Comune
di CERVETERI



MUSEI NAZIONALI
CERVETERI



Cerveteri Turismo

LA CITTÀ
SITO
UNESCO
della
Etruria

62^a SAGRA DELL'UVA
E DEL VINO dei Colli Ceri
CERVETERI

28-29-30-31
AGOSTO 2025

GIOVEDÌ 28 AGOSTO
 **“LETTURE ETRUSCHE”** a cura del Personale del Pact
 ● ORE 20.00-23.00
 Piazza Santa Maria, Museo Nazionale Cerveteri

VENERDÌ 29 AGOSTO
 **TRAMONTO ETRUSCO** - visita guidata
 P.le M. Moretti
 ● ORE 18.30

 **VISITA AL MUSEO NAZIONALE CERITE E MOSTRA “IL PATRIMONIO RITROVATO”**
 ● ORE 21.00
 Piazza Santa Maria, ingresso museo

DOMENICA 31 AGOSTO
 **L'ALBA ALLA NECROPOLI**
 ● Dalle 6.00 alle 8.00

 **NECROPOLI DELLA BANDITACCIA**
 ● Ore 10.30
 P.le M. Moretti

 **VISITA AL MUSEO NAZIONALE CERITE E MOSTRA “IL PATRIMONIO RITROVATO”**
 ● Ore 21.00
 Piazza Santa Maria, ingresso museo



SABATO 30 AGOSTO
 **LE CASCADE DEI COLLI CERITI**
 Via dei Vignali
 ● ORE 9.00

 **VISITA AL MUSEO NAZIONALE CERITE E MOSTRA “IL PATRIMONIO RITROVATO”**
 ● ORE 21.00
 Piazza Santa Maria, ingresso museo




Durante i giorni della sagra il Museo Nazionale Cerveteri effettuerà apertura straordinaria, orario dalle ore 9.00 alle ore 19.00

➔ Ingresso museo agevolato a €7,00









