



Torna a Campagnano di Roma la Sagra della Pizzinchiella

Descrizione

Si riceve e si pubblica

La Sagra della Pizzinchiella Ã” diventato uno degli appuntamenti enogastronomici piÃ¹ attesi di settembre in Provincia di Roma. Organizzato e promosso dall’Associazione Pizzinchiella Campagnanese e dalla Pro Loco Campagnano, in collaborazione con il Comune di Campagnano, con il contributo di Arsial e della Regione Lazio, dopo il successo della prima edizione, si presenta venerdÃ¬ 12 settembre con un programma ancora piÃ¹ ricco. Dalle 16:30 il centro storico di Campagnano si animerÃ di stand gastronomici in cui verranno proposti tutti i principali prodotti tipici locali, unitamente alle eccellenze agricole del territorio, trasformandosi in un vero e proprio palcoscenico a cielo aperto, in cui si celebrerÃ una grande festa in onore della Pizzinchiella. Laboratori, giochi, conferenze, intrattenimento, accompagneranno fino a fine serata i numerosi visitatori, che ovviamente potranno gustare la Pizzinchiella in tutte le sue prelibate varianti.

La Pizzinchiella Ã un piatto salato tipico della cucina della tradizione campagnanese, solitamente preparato in occasioni speciali e servito nelle osterie, accompagnato da un bicchiere di vino locale.

Esteticamente simile ad una crÃapes, la ricetta della pizzinchiella ha radici che affondano nella tradizione contadina tipica delle campagne della tuscia romana, basata su farina, uova, acqua, pecorino e vino bianco; gli ingredienti cosiddetti poveri che avevano a disposizione i contadini del tempo.

Oggi lâ?Associazione Pizzinchiella Campagnanese si occupa di dare voce a quella che Ã la tradizione di un piatto semplice, che perÃ² conserva ricordi tramandati di generazione in generazione, e rappresenta lâ?identitÃ , gastronomica e culturale di un territorio.

Andrea Titti