

Leonessa Il 13 e 14 ottobre, con stand gastronomici e mostra mercato di prodotti tipici

La Sagra della patata torna alla ribalta

► LEONESSA

Torna di scena la Sagra della patata leonessana, il 13 e 14 ottobre prossimi, con tante degustazioni di prodotti a base della famosa patata, e la mostra mercato dei prodotti tipici, cui parteciperanno 100 espositori da tutta Italia. Dal 1990, la seconda domenica di ottobre si tiene a Leonessa la Sagra della Patata, una manifestazione che ogni anno raccoglie consensi e successi sempre più rilevanti per l'economia e il turismo di Leonessa. La manifestazione si distribuisce tra il sabato e la domenica con un programma fieristico e gastronomico. La mattina del sabato vede l'apertura ufficiale degli stand dei prodotti tipici collocati lungo il corso e la piazza principale di Leonessa. Nel pomeriggio si

esalta il gusto della patata con l'olio extravergine prodotto in Sabina in una degustazione aperta a tutti, la giornata si conclude con una serata in allegria con musica dal vivo in piazza VII Aprile. Ma il clou della manifestazione è la domenica, con spettacoli del folklore e la degustazione di piatti a base di patata leonessana.

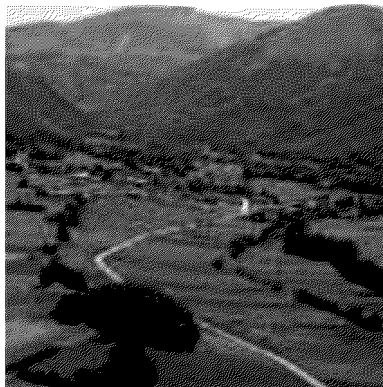
Le particolari condizioni climatiche e ambientali, fanno dell'altopiano di Leonessa un territorio particolarmente adatto alla coltivazione della patata.

La Sagra della patata intende valorizzare uno dei prodotti di punta dell'economia agricola della piana di Leonessa, quella patata che, sia nella qualità a pasta gialla sia in quella a pasta rossa, è considerata un pro-

dotto con caratteristiche di particolare pregio. Nella tradizione culinaria leonessana, la patata viene da sempre servita in molte varianti. La patata di Leonessa, tenendo bene la

cottura, risulta eccellente per la preparazione degli gnocchi che ben si sposano con i condimenti tradizionali. Molto appetitosa è anche la patata "rescallata", lessata e poi saltata in padella con cipolla e pancetta. Per i bambini e per i più golosi pos-

sono risultare più appetitose le patate fritte, in particolare quelle con la buccia rossa che rendono più croccante e dorata la frittura. Come dolce una prelibatezza della cucina leonessana: le ciambelle di patate, dolce molto diffuso nella zona. ◀



Leonessa Le particolari condizioni ambientali e climatiche dell'altopiano favoriscono l'eccellenza delle patate locali

