VirtùQuotidiane

Vino novello, piatti tradizionali, canti e balli nel cuore di Treglio per “Borgo rurale”

10 Novembre 2025

di Redazione



TREGLIO – I piatti della cucina contadina, i dolci tipici della tradizione, il gusto autentico del vino novello e tanto intrattenimento sono stati gli ingredienti della 26esima edizione di “Borgo Rurale – Festa del vino novello, castagne e olio nuovo” che si è svolta questo fine settimana a Treglio. E anche quest’anno il numeroso pubblico ha decretato il successo di un evento che rappresenta il territorio e che cresce sempre di più nel tempo.

A tagliare il nastro dell’edizione 2025, nella giornata di sabato, insieme al sindaco Massimiliano Berghella e al presidente della Pro Loco Francesco Conserva, ci sono stati molti amministratori dei paesi limitrofi, i senatori **Etelwaldo Sigismondi** e **Guido Quintino Liris**, l’onorevole **Nazario Pagano**, i consiglieri regionali **Francesco Prospero** e **Nicola Campitelli**.

“Il grande successo di Borgo Rurale – commenta il presidente della Pro Loco Aps **Francesco**

Conserva che ha ricevuto un riconoscimento da parte dell'amministrazione comunale per aver organizzato per ben nove anni consecutivi l'evento – deriva dalla dedizione che tutta la popolazione di Treglio ha nei confronti dell'iniziativa e da un lavoro di squadra che si rinnova ogni anno, frutto della collaborazione tra i volontari dell'associazione pro loco, l'amministrazione comunale e i tanti cittadini che danno il proprio contributo alla manifestazione. Nonostante la pioggia che ha penalizzato la giornata di ieri, domenica, possiamo essere soddisfatti, anche per quest'anno, della perfetta riuscita dell'evento. Tanto pubblico, tanti sorrisi e tanto divertimento".

È questa l'atmosfera particolare che si crea in ogni edizione di Borgo Rurale, tant'è che il paese ha accolto di nuovo tante presenze anche da fuori regione.

La peculiarità della manifestazione è stata sicuramente il vino, non solo novello, ma anche Montepulciano e Pecorino servito dalle cantine Spinelli, Colle Moro, Casal Thaulero, Valle Martello, Vini Casalbordino, Citra, Agriverde e Miglianico. E poi c'è stato, come di consueto, il gusto dei piatti tradizionali ben rappresentato dalle pietanze preparate dall'organizzazione, con l'aiuto delle massaie del paese: maccarune alla trappitare, baccalà e peperoni arrosto, pancetta alla brace, arrosticini, sagnette e ceci con peperone dolce, pizz'e foje, pallotte cace e ove, sagnette e fagioli, salsicce alla spada, pizza fritta con mortadella e ventricina, cif e ciaf di ventricina, caciocavallo impiccato, pasta con zucca gialla, pancetta e crema di rape, formaggio pecorino e pane con olio nuovo, sagnette e ceci con peperone dolce, bocconotto, fiadone, crispelle. Inoltre: castagne e ceci alla brace, mieli, punch caldo, cicchetti, caffè, vin brulè e confetture varie. Non è festa senza la musica; tanti i gruppi e gli artisti che hanno fatto cantare e ballare gli appassionati di Borgo Rurale.

Altro elemento distintivo dell'evento è stato l'allestimento delle bellissime cantine addobbate a festa che hanno raccontato perfettamente l'antica tradizione contadina, con attrezzi e cimeli di un tempo. A Borgo Rurale nulla è lasciato al caso, perché come dice la Pro Loco: "Questa manifestazione è la vetrina della dedizione di tutti!". Ed è stato esattamente così anche nell'edizione numero 26.