

LA PRIMA SAGRA DEL PROSCIUTTO COTTO AL VINO BIANCO DI CORI

16 Agosto 2018



CORI – Una Sagra del Prosciutto cotto al vino bianco di Cori (Latina). È la nuova manifestazione dedicata ad una eccellenza esclusiva della tradizione contadina corese, che l'amministrazione comunale intende realizzare in autunno.

Il progetto elaborato dall'Assessorato all'Agricoltura e dallo Sportello unico per le attività agricole dell'ente lepino è stato approvato in questi giorni dalla Giunta municipale in risposta all'avviso pubblico dell'Arsial per l'erogazione di sovvenzioni in favore dell'agroalimentare del Lazio.

La prima edizione si svolgerà a Piazza Signina il 13 e 14 ottobre 2018, per poi ripetersi con cadenza annuale.

Il protagonista dell'iniziativa – sostenibile, perché aderente alla campagna Plastic Free – è un

prodotto dal gusto unico, frutto di un peculiare processo di trasformazione, le cui testimonianze risalgono agli inizi del Novecento, in origine conosciuto come Prosciutto della Madonna, perché particolarmente venduto nella seconda domenica di Maggio in occasione dei festeggiamenti in onore della Madonna del Soccorso.

Gli Stand e le degustazioni saranno allestiti e preparate dai produttori locali, che nei mesi scorsi hanno ricevuto la Denominazione Comunale (De.Co.), con la collaborazione dei ristoratori e delle cantine vinicole, e la partecipazione degli studenti dell'indirizzo alberghiero dell'IIS San Benedetto di Latina. Una giuria qualificata decreterà e premierà i vincitori del Concorso indetto per la creazione di piatti/abbinamenti originali, che comporranno un ricettario stampato e diffuso anche in forma digitale.

“Da tempo siamo impegnati nella promozione e valorizzazione di questa nostra tipicità culinaria, in stretta sinergia con la filiera del territorio – spiegano in una nota il sindaco **Mauro De Lillis** e l'assessore **Simonetta Imperia** – dopo averne assicurato la specificità e riconoscibilità con la De.Co. e il disciplinare di produzione, ora puntiamo a farla conoscere alla più ampia platea possibile dei consumatori e degli operatori gastronomici, sia al naturale che come ingrediente”.