



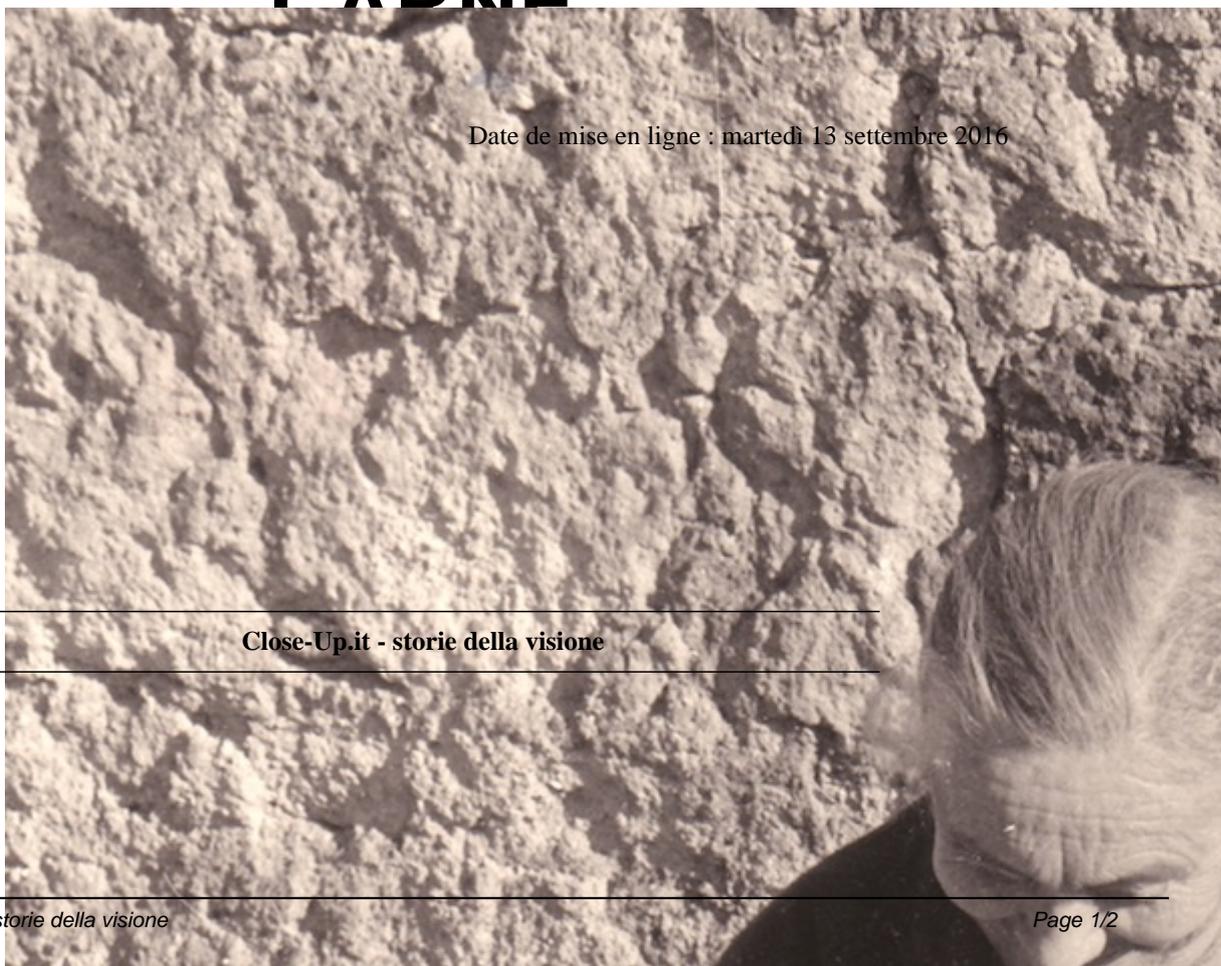
Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/per-i-cinefilo-ghiotto-fabrica-di-roma-16-18-settembre-la-quarta-sagra-del-fagiolo-carne>

Per il Cinefilo Ghiotto: Fabrica di Roma, 16/18 settembre: la quarta SAGRA DEL FAGIOLO CARNE

Date de mise en ligne : martedì 13 settembre 2016

Close-Up.it - storie della visione



Nell'attesa degli storici festeggiamenti dei Santi Patroni Matteo e Giustino che si svolgeranno la prossima settimana (dal 20 al 27 settembre) e che vedranno, tra i protagonisti, Dj Fargetta, Max Giusti e I Ricchi e Poveri, il Comune di Fabrica di Roma ospita questo fine settimana (16-17-18 settembre) un altrettanto popolare appuntamento legato alla tradizione: la Sagra del Fagiolo Carne. Dalle 19 in poi, e domenica anche in orario di pranzo, il borgo medievale della Tuscia fa festa sul piatto celebrando con un menu dedicato una semenza autoctona di origini antichissime, estremamente ricca dal punto di vista nutritivo con vitamine, proteine, amidi, fibre, zuccheri, calcio, ferro e fosforo. Dopo il riconoscimento di "prodotto tipico locale" ottenuto grazie all'impegno dell'amministrazione comunale e all'adozione di provvedimenti ad hoc, il rinomato "fagiolo" è così protagonista della quarta edizione della sagra ideata dal comitato San Matteo in collaborazione con Proloco e Comune. Nel corso della manifestazione ne verranno esaltate le specifiche proprietà attraverso un menu popolare interamente cucinato secondo le ricette della tradizione. Sarà possibile gustare a prezzi molto popolari piatti gustosi e robusti quali **l'antipasto del fagiolo, gli gnocchetti co i facioli, i facioli, facioli co le cotiche e co le sarsicce**.

Ad allietare l'iniziativa si esibiranno dal vivo, ogni giorno, anche le seguenti formazioni musicali: Tolomei Brothers, I Matti delle Giuncaie ft Scaramouche e i Cerchi magici. Del fagiolo carne, che ha rappresentato per tanti secoli la principale forma di sostentamento territoriale delle genti, si possono trovare molte testimonianze legate alla cultura contadina locale conservate sia nell'archivio storico comunale che nell'archivio di stato di Viterbo. La sua storia è legata infatti ad una tradizione che si è evoluta nel tempo: mentre in epoche remote veniva addirittura usato come pagamento in natura per il canone di locazione di terreni, ai nostri giorni, è stato inserito, paradossalmente, tra le semenze in via d'estinzione. La Sagra è anche una buona occasione per scoprire Fabrica di Roma, antico paese a 26 chilometri di distanza da Viterbo, che sorge a 300 metri sul livello del mare nelle vicinanze del Lago di Vico. Al suo interno meritano una visita la Chiesa Collegiata di San Silvestro Papa, nota anche come il Duomo, risalente al XII secolo, la Chiesa di Santa Maria della Pietà, il Castello La Rocca che sorge proprio al centro del paese e il medievale Palazzo Cencelli, che ora ospita il Comune; nel suo territorio spiccano invece Falerii Novi, sito archeologico di una antica città romana e la Chiesa di Santa Maria in Falleri, senza dimenticare la via Amerina, un itinerario turistico di grande impatto storico-religioso poiché rappresentava già agli albori dell'Impero Romano una via molto trafficata che collegava gran parte del territorio falisco.

Ricetta tipica degli Gnocchetti co' i facioli carne:

Ingredienti per 10 persone:

1 kg di Fagioli Carne Fabrichesi, 500 gr di farina, 6 lt di acqua, 500 gr di pomodori pelati, 1 cipolla, 1 mazzo di finocchietto fresco, cotica di maiale, olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Impastare 500 gr di farina con acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo, lasciare riposare l'impasto; con un coltello ottenere dei piccoli gnocchetti della grandezza di un'unghia; lasciare seccare o congelare della farina di semola. Lessare 1 kg di fagioli carne in 6 litri d'acqua aggiungendo 500 gr di pomodoro pelato frullato, 1 cipolla media, 1 bel mazzo di finocchietto fresco, qualche cotica e ultimare la cottura. Lessare a parte gli gnocchetti e poi unirli ai fagioli. Servire con un filo d'olio d'oliva a crudo e qualche fogliolina di finocchietto fresco.