



Made in Sabina
auto e micro-produzioni locali

Montasola (RI) – Parco comunale “Il Monte”
Dal 26 al 28 ottobre 2018

Made in Sabina è un’occasione per conoscere e assaggiare le auto e micro-produzioni agricole locali: oltre 50 produttori e coltivatori diretti si riuniranno dal 26 al 28 ottobre 2018 nel meraviglioso Parco Comunale “Il Monte” di Montasola, piccolo gioiello della Provincia di Rieti.

L’evento si inserisce all’interno del progetto del Comune di Montasola “Sei Montasolino se”, in collaborazione con il “Centro di Ricerca e Sperimentazione Metaculturale”, il “Comitato festeggiamenti”, l’Ass. cult. “Città dei Lauri” e MADESABINA, il portale per la vendita dei prodotti enogastronomici locali ed è cofinanziato dalla Regione Lazio attraverso l’avviso pubblico “Lazio delle meraviglie – Estate 2018”.

Il Comune dunque, insieme ad un gruppo di Associazioni locali, ai piccoli agricoltori e singoli cittadini legati dalla volontà di divulgare le ricchezze del proprio territorio, propone un grande evento-vetrina per quell’agricoltura ancora legata alle tradizioni e che sta offrendo ogni giorno sempre più occasioni di inserimento lavorativo nella nostra Provincia.

La distanza da Roma, se da un lato ne ha impedito la crescita economica, dall’altro ne ha favorito la conservazione del territorio. Tanti di quei giovani che erano fuggiti nella Capitale negli anni ’70 e ’80 ora sono tornati alle terre dei loro avi, hanno cominciato a ripristinare e convertire i campi, i vecchi oliveti, le vigne, gli orti, i frutteti e i pascoli in una fonte di guadagno, creando una microeconomia che con Made in Sabina avrà modo di farsi conoscere al grande pubblico.

Gli espositori saranno suddivisi all’interno del parco in aree tematiche: i birrifici artigianali, le cantine vinicole e le distillerie, i caseifici, le norcinerie e macellerie, i produttori di frutta e verdura, i produttori di farine e loro derivati (pane, pasta, etc.), i produttori di spezie ed erbe aromatiche, i produttori di mieli, conserve e marmellate e, ovviamente, i produttori di olio extravergine di oliva, prodotto di punta della Sabina.

E per chi vorrà approfondire, sarà possibile visitare gratuitamente in un unico tour una fattoria, un orto, un mulino per la produzione della farina di mais, un campo di olivi oppure il centro storico di Montasola con le sue Mostre permanenti di arti e mestieri e fotografica, il forno, la Biblioteca e l’Archivio.

Durante tutto l’evento sarà possibile degustare piatti della tradizione contadina: venerdì 26 sera spazio ai prodotti da forno locali inondati da fiumi di birra artigianale; sabato 27 a pranzo sarà possibile farsi cucinare dai cuochi locali i prodotti acquistati dagli espositori, mentre la sera faranno da padrone gli arrosticini di pecora; infine, domenica 28 ottobre, dalle ore 12:00, il parco accoglierà la “Sagra delle antiche polente”, una delle occasioni più golose di Montasola.

Sia l’area degli espositori che l’area ristorazione saranno coperte da strutture appositamente allestite per l’occasione e che permetteranno di far spesa, cenare e godersi i concerti serali senza preoccupazioni legate al meteo.

Ecco il programma completo dell’iniziativa:

Venerdì 26 ottobre 2018

Ore 18:30 Apertura di Made in Sabina – area birrifici, cantine e distillerie

Ore 20:00 Degustazioni per una “Oktoberfest” dai sapori unicamente sabini

Ore 21:00 Grazie Mario in concerto

Sabato 27 ottobre 2018

Ore 10:30 Apertura di Made in Sabina

Ore 12:00 Apertura stand gastronomico

Ore 16:30 Visita del Centro storico di Montasola (appuntamento all’ingresso del Parco)

Ore 20:00 Apertura stand gastronomico

Ore 21:00 Siamo solo noi in concerto, cover band ufficiale di Vasco Rossi

Domenica 28 ottobre 2018

Ore 10:30 Apertura di Made in Sabina

Tour dei produttori locali (appuntamento al parcheggio del Campo sportivo in loc. Forcella)

Ore 12:00 Sagra delle antiche polente

Ore 14:30 Tour dei produttori locali (appuntamento al parcheggio del Campo sportivo in loc. Forcella)

Ore 16:00 Presentazione del libro “il volo del canarino” di Franco Casadidio

Per maggiori informazioni:

<https://madeinsabina.com/home>

madeinsabin@gmail.com

ingresso gratuito