

Associazione EnoTradizioni E.T.S.
Presenta

dal **24** LUGLIO
al **28** 2024

FESTA DELLA TRIPPA ALLA *romana* E DELLO GNOCCHO *velletrano*

PER INFORMAZIONI
CONTATTARE
339.6028562
339.7906130

Live music
Balli di gruppo
Scuole di Ballo
Piatti e Prodotti
tipici locali

ingresso gratuito

PALABANDINELLI VELLETRI
Via Ariana, 4 - VELLETRI

24 MERCOLEDÌ LUGLIO

- ore 18.00 Apertura festa e saluti autorità
- ore 20.00 Apertura stand enogastronomici
- ore 20.30 Esibizione scuole di ballo **Ballando con Silvia** e I Dance di Alberto Maggi
- ore 21.00 Orchestra spettacolo **CICO&LUIS**
- ore 24.00 Chiusura



25 GIOVEDÌ LUGLIO

- ore 18.00 Apertura festa
- ore 20.00 Apertura stand enogastronomici
- ore 20.30 Esibizione scuola di ballo di **Antonio e Tamara**
- ore 21.00 Orchestra spettacolo **I MARACAIBO**
- ore 24.00 Chiusura



26 VENERDÌ LUGLIO

- ore 18.00 Apertura festa
- ore 20.00 Apertura stand enogastronomici
- ore 20.30 Esibizione scuola di ballo **Blue Star**
- ore 21.00 Orchestra spettacolo **VALENTINA URBINI**
- ore 24.00 Chiusura



27 SABATO LUGLIO

- ore 18.00 Apertura festa
- ore 20.00 Apertura stand enogastronomici
- ore 20.30 Esibizione scuola di ballo
- ore 21.00 Orchestra spettacolo **I FIGLI DELLE STELLE**
- ore 24.00 Chiusura



28 DOMENICA LUGLIO

- ore 18.00 Apertura festa
- ore 20.00 Apertura stand enogastronomici
- ore 20.30 Esibizione scuola di ballo **Luchi Dance** di Laura Mattacchioni
- ore 21.00 Orchestra spettacolo **MIRCO E L'OTTAVA NOTA**



Velletri, in arrivo la Festa della Trippa alla romana e dello Gnocco

velletrano dal 24 al 28 luglio al PalaBandinelli

L'estate di Velletri si arricchisce di un nuovo evento eno-gastronomico di qualità: dal 24 al 28 luglio, al PalaBandinelli di via Ariana, è in programma la Festa della Trippa e dello Gnocco velletrano. La manifestazione, promossa dall'Associazione Enotradizioni E.T.S., è patrocinata da Regione Lazio, ARSIAL, Comune di Velletri e Assessorato all'Agricoltura e Sovranità Alimentare, Accademia della Trippa e Fondazione De Cultura, e offre un ricco programma di live music, balli di gruppo, esibizioni delle scuole di danza e naturalmente tanti piatti e prodotti tipici locali.

La Festa aprirà tutti i giorni alle ore 18, mentre gli stand enogastronomici saranno operativi a partire dalle 20. Ogni sera, poi, alle 20.30 si esibiranno le scuole di ballo prima del concerto o dello spettacolo di intrattenimento previsto alle 21.

La trippa romana è uno dei piatti più prelibati e apprezzati della cucina regionale e non solo. La sua "fama" travalica i confini del Lazio, fino a far diventare questo alimento proverbiale, con la sua ricetta gustosa e apprezzata da secoli. Ad essa si abbina lo gnocco velletrano, preparato e condito con i prodotti tipici del territorio a chilometro zero e la maestria e la sapienza da parte dei contadini di zona che si tramandano le antiche ricette.

Cinque i giorni di festa, per un'ultima settimana di luglio ricca di appuntamenti. Si comincia mercoledì 24 luglio alle ore 18 con il taglio del nastro, alla presenza delle autorità e degli organizzatori. Alle 20.30 spazio all'esibizione di "Ballando con Silvia" e "I Dance" di Alberto Maggi. Alle ore 21 salirà invece sul palco l'Orchestra Spettacolo "Cico&Luis".

Giovedì 25 luglio sarà la volta della scuola di ballo "Antonio e Tamara" alle 20.30, mentre alle 21 la musica vedrà protagonisti i "Maracaibo". Venerdì 26 luglio si esibirà la scuola di ballo "Blue star", mentre alle 21 il pubblico veliterno verrà incantato da Valentina Urbini.

Il week end prevede ancora interessanti eventi musicali: sabato 27 in concerto "I Figli delle Stelle", mentre domenica 28 luglio per l'ultima serata dopo l'esibizione della scuola di ballo "Luchi Dance" di Laura Mattacchioni chiuderà la Festa lo spettacolo musicale di "Mirco e l'Ottava Nota".

"La Festa della Trippa e dello Gnocco Velletrano", ha dichiarato l'Assessore all'Agricoltura e Sovranità Alimentare Cristian Simonetti, "vuole valorizzare due tipici prodotti regionali e locali. Questa manifestazione ha ottenuto il riconoscimento della prestigiosa Accademia della Trippa e invito tutti i veliterni a venire alla Festa della Trippa e dello Gnocco per degustare prodotti di qualità e godersi le iniziative del territorio".

"Siamo entusiasti di questa festa. La nostra preparazione della trippa inizia con la cottura della cipolla con il vino, dopodiché si frulla, si va ad aggiungere la trippa, e la menta. La cottura col vino bianco si aggira intorno ai quaranta minuti, poi si aggiunge il pomodoro e cuoce un'altra ora e mezzo o due. Gli gnocchi, invece, sono conditi con pomodorino, pachino fresco, guanciale, basilico e pecorino. Due prodotti tipici gustosi che si potranno assaggiare in questi cinque giorni. Vorrei rivolgere un ringraziamento al Sindaco Ascanio Cascella, all'Assessore Cristian Simonetti, all'Assessore Regionale Righini e a tutti coloro che stanno lavorando per l'evento", ha detto il Presidente dell'Associazione Enotradizioni ETS Massimo Rocchi.

L'ingresso alla Festa è gratuito. Un'opportunità da non perdere per godersi, nelle fresche sere d'estate, piatti tipici della tradizione locale preparati con prodotti di qualità provenienti dal territorio.

[Read More](#)
