



Nel week end marinese la Festa della Ciambella al Mosto



Comune di Marino

APPUNTAMENTI – Sarà il profumo del mosto a pervadere le strade del centro storico di Marino sabato 19 e domenica 20 ottobre prossimi. Dopo la Sagra dell’Uva e i Castelli di Cioccolato di Roma Chocolate, gli assessorati alla Cultura e alle Attività produttive guidati da Arianna Esposito e Giuseppe Bartolozzi hanno in serbo per cittadini e visitatori un’altra occasione «golosa» all’insegna delle eccellenze territoriali: la «Sagra della Ciambella al Mosto», la manifestazione in omaggio al prodotto principe della tradizione dolciaria marinese.

Giunta alla sua XVII edizione, la manifestazione è realizzata con il «Consorzio Tutela Ciambella al Mosto»

presieduto da Venanzio Sagratella.

Allestita nel cuore del centro storico, accoglierà i visitatori fin dalle ore 16.30 di sabato in corso Trieste dove verrà allestito «Artigianando di Mosto», curata dall'associazione Eventi di Roma un mercatino di artigianato e curiosità che, nella giornata di domenica, sarà presente anche in viale Massimo d'Azeglio fin dalle ore 9.

Sempre domenica, ma alle ore 10, in vicolo Giunio Bruto l'inaugurazione della mostra delle Locandine della Sagra della Ciambella al Mosto organizzata dall'associazione culturale Valorizziamo i Castelli Romani.

Alle ore 11 la Santa Messa nella basilica di San Barnaba officiata dall'abate parroco monsignor Pietro Massari. Con la benedizione delle ciambelle. Alle ore 16, in piazza San Barnaba, l'esibizione del gruppo danze popolari Civita Folk mentre alle 16.30, nella cantina Zelinotti di via Santa Lucia, la svinatura de «a vennegna co' parimu e mammima» a cura dell'associazione U Torcitu.

Alle 17 la degustazione della Ciambella al Mosto, il tipico dolce marinese preparato dagli artigiani pasticceri e dai fornai componenti il Consorzio, offerto dagli associati negli stand allestiti nel centro storico (corso Trieste, piazza Garibaldi, piazza della Repubblica, viale Mazzini, viale Massimo D'Azeglio) fino ad esaurimento scorte.

Sempre alle 17 ma in viale Massimo D'Azeglio, gli spettacoli musicali con Valtur Band in concerto mentre in piazza Garibaldi andranno in scena Gli Stornellatori a cura dell'associazione Surya e del Comitato di Quartiere Borgo Garibaldi. Alle ore 20.30, in via Posta Vecchia, Bacco in Cantina «Le Baccanti», Museo del Vino.

«Preparate nel periodo di disponibilità del mosto, durante la raccolta dell'uva e lavorate nel rispetto della tradizionale ricetta locale presso i produttori del centro storico – spiega Venanzio Sagratella – le ciambelle al mosto vengono realizzate seguendo una ricetta di origine popolare le cui prime tracce si ritrovano in occasione di una visita di San Francesco alla discepola marinese Jacopa de' Settesoli. La tradizione, infatti, fa risalire la produzione dei gustosi dolci al 1600 quando, in occasione della vendemmia, era uso onorare le mense dei nobili con i prodotti tipici del lavoro della terra. Si narra – racconta ancora – che le mense dei Papi, in particolare gli Orsini, venissero spesso fornite dell'uva, del vino e dei dolci tipici marinesi».

«Valorizzare e far conoscere il territorio nelle sue eccellenze e unicità». Questo, secondo il vice sindaco Fabrizio De Santis, l'obiettivo alla base dei progetti messi in campo dall'Amministrazione «eventi che, come per l'Estate Marinese, la Sagra dell'Uva e i Castelli di Cioccolato appena conclusi e, adesso la festa in onore della Ciambella al Mosto, assumono il carattere di nota distintiva in grado di suscitare attenzione».

«Lavoriamo – affermano gli assessori Esposito e Bartolozzi – per una crescita costante della nostra città, anche contribuendo a favorirne la visibilità con eventi e manifestazioni nei quali alta è l'attenzione alla qualità. Il nostro grazie ai tanti che, collaborando con noi nella realizzazione di appuntamenti nei quali il protagonista è il nostro territorio, contribuiscono a raccontarne unicità, autenticità, storia e tradizioni. Consolidando e tramandando, come il Consorzio della Ciambella al Mosto, una tradizione custodita gelosamente in ogni famiglia marinese».

[Read More](#)

---