



**Associazione Pro-Roccasalli**

# **4° Sagra della pasta del Vergaro**



**Roccasalli – 12 agosto 2007**

**RASSEGNA STAMPA**

# Il Messaggero

## RIETI

VENERDÌ 10 AGOSTO 2007  
REDAZIONE:  
Piazza Vittorio Emanuele, 15  
E-mail:  
rieti@ilmessaggero.it

PAG. 39

SAGRE E DINTORNI

## La bella estate di Casaprota con le fettuccine ai funghi porcini A Morro e Marcatelli il tradizionale "serpentone" gastronomico

Week end di sagre e itinerari gastronomici in Sabina. "La bella estate" di **Casaprota** dopo la processione odierna al Santuario di Santa Maria delle Grazie con la Filarmonica Verdi e il cabaret di Andrea Perroni domani sera, propone per domenica e lunedì la Sagra delle fettuccine ai funghi porcini. A **Contigliano** oggi festa e fiera di san Lorenzo, domani sagra a Belvece. A **Selci** tra spettacoli musicali e la fiera a Sant'Eleuterio (domenica) e la presentazione domani sera 20.30 in piazza Garibaldi dell'opuscolo "Selci in bianco e nero nelle cartoline d'epoca" a cura di Patrizia Enrica Fabi, domani e domenica torna la 51ª edizione della Sagra della porchetta. Sagra delle "strengozze" domani dalle 19 a **Cantalice** mentre stasera nel centro stori-



Sagra della porchetta a Selci

co di **Morro Reatino** appuntamento col tradizionale "Serpentone gastronomico". Domani e domenica "lumacata" a **Rocca di Corno di Antrodoco** e sagra della sagnetta ai funghi porcini a **Rigatti di Varco Sabino**. Sagra della trote domenica a **San Filippo di Contigliano** mentre a **Rocasalli di Accumoli** domenica

è la IV Sagra della pasta del **Vergaro**. A **Colle Rinaldo di Borgovelino** domenica "Sapori in piazza" con l'apertura delle antiche osterie. A **Scandriglia** domani nell'area Maestre Pie per la manifestazione "Aspettando Ferragosto" tornei di calcio balilla, serata musicale danzante con Rita Tomassini, stand gastrono-

mici con specialità tipiche in funzione dalle 19.30. A **Leonesse** domani sera la singolare "Cena rinascimentale" al Chiostro di San Francesco. A **Marcatelli** sempre domani sera la Pro loco organizza la IV edizione del "Serpentone" con un percorso gastronomico lungo le vie del centro storico con degustazione di prodotti tipici locali. A **Poggio Catino** domani sera stand in funzione dalle 19 per la festa di Ferragosto, a **Castel San Pietro di Poggio Mirteto** domani sera inizia la festa di San Sebastiano con l'itinerario gastronomico nelle cantine del borgo.

S.A.

pagina a cura  
di  
Marisa Gervasi

# Nuovo Oggi Rieti

9 0771824126180911



Euro 0,80

Edizione della Sabina e del Reatino

Sabato 11 agosto 2007

## Torna la Sagra della Pasta del Vergaro

PA6.9

SI svolgerà il 12 agosto presso la frazione Roccasalli di Accumoli, uno degli appuntamenti gastronomici più attesi della zona, con la quarta edizione della Sagra della pasta del Vergaro, organizzata dall'associazione Pro Roccasalli.

«Quando le greggi transumavano dalle campagne romane ai pascoli montani - spiegano gli organizzatori - erano accompagnate da un'intera struttura di uomini con incarichi e responsabilità ben codificate: tra questi vi era appunto il Vergaro, responsabile della gestione di tutti i pastori, dei loro spostamenti, della spesa necessaria al loro mantenimento, della custodia e manutenzione dei prodotti caseari». Da qui l'idea di riproporre un piatto che ha molto in comune con i «cugini» della

Amatriciana e della Gricia.

Il 12 agosto, dunque, si comincia alle ore 15 con una mostra di antiche fotografie e vecchi attrezzi inerenti proprio la pastorizia. Alle ore 18 si aprirà la sagra con la degustazione del piatto. Nel pomeriggio sarà presente la musica delle ciaramelle e dell'organetto e a seguire lo spettacolo «Capitan Matamor e l'uccello Buzzone». Alle ore 21 si svolgerà l'estrazione della lotteria del Vergaro, mentre alle ore 23 la serata si chiuderà con uno spettacolo pirotecnico.

Da segnalare un altro evento tipico che da tre anni si svolge a Roccasalli: il torneo di morra, in collaborazione con l'associazione sportiva Alam, sarà possibile anche iscriversi alla Federazione Italiana.

Per ulteriori informazioni su Roc-

casalli e sul programma estivo si può visitare il sito [www.roccasalli.it](http://www.roccasalli.it)

Ecco la ricetta della pasta:

400 gr. pasta (gomiti o mezze maniche), ventresca gr.150, ricotta fresca gr.80, ricotta secca gr.70, pecorino, sale, pepe nero macinato, meno di 1/4 di bicchiere di acquavite.

Preparazione: tagliare a cubetti la ventresca, rosolarla e sfumarla con l'acquavite in una padella capiente; a parte preparare le ricotte aggiungendovi, sale e pepe quanto basta e lavorarle insistentemente con una forchetta. Cuocere la pasta, scolarla e riversarla nella padella della ventresca. Mantegare, aggiungendo la ricotta precedentemente preparata, 1/2 bicchiere di acqua della cottura e pecorino grattugiato quanto basta, spolverare con ricotta secca.

# IL TEMPO

# LAZIO NORD

SABATO  
11 AGOSTO 2007 29

Roccasalli di Accumoli

## Torna il sapore della pasta del Vergaro

Si festeggia il sapore della tradizione a Roccasalli di Accumoli con la sagra della pasta del Vergaro. Domani la caratteristica frazione ospita per il quarto anno consecutivo, uno degli appuntamenti gastronomici più attesi della zona. Il piatto protagonista, preparato con pasta (gomiti o mezze maniche), ventresca (un tipo di pancetta), ricotta fresca e secca, pecorino, sale, pepe nero macinato e acquavite, rappresenta una vera e propria tradizione nato e chiamato

così "perché - spiegano gli organizzatori della sagra - quando le greggi transumavano dalle campagne romane ai pascoli montani - erano accompagnate da un'intera struttura di uomini con incarichi e responsabilità ben codificate: tra questi vi era il Vergaro, responsabile della gestione di tutti i pastori, dei loro spostamenti, della spesa necessaria al loro mantenimento, della custodia e manutenzione dei prodotti caseari". Un piatto per chi non lo avesse già fatto, asso-

lutamente da provare che ha molto in comune con i "cugini" delle famose Amatriciana e Gricia. L'organizzazione della giornata di domani, curata dall'Associazione Pro Roccasalli, offrirà agli ospiti piatti tipici ma non solo. Si comincia alle ore 15 con una mostra di antiche fotografie e vecchi attrezzi inerenti proprio la pastorizia per proseguire con la sagra, accompagnata dalla musica delle ciaramelle e dell'organetto e dallo spettacolo "Capitan Matamor e l'uccello Buzzone".

- [Cosa si muove nel Lazio](#)
- [Intercultura](#)
- [Strade e itinerari](#)
- [Cultura e natura](#)
- [Scienza, sport](#)
- [Politiche culturali](#)

## News

### 12/08/2007 - 4^ Sagra della Pasta del Vergaro

Si svolgerà il 12 agosto presso la frazione Roccasalli di Accumoli, uno degli appuntamenti gastronomici più attesi della zona, la quarta edizione della Sagra della pasta del Vergaro, organizzata dall'Associazione Pro Roccasalli. Il nome della sagra trae origine dal ruolo tradizionale del Vergaro, l'uomo responsabile della gestione di tutti i pastori nel periodo della transumanza delle greggi. Da qui l'idea di riproporre il piatto tipico legato alla produzione casearia. Il 12 agosto, dunque, si comincia alle ore 15 con una mostra di antiche fotografie e vecchi attrezzi inerenti proprio la pastorizia. Alle ore 18 si aprirà la sagra con la degustazione del piatto. Nel pomeriggio sarà presente la musica delle ciaramelle e dell'organetto e a seguire lo spettacolo "Capitan Matamor e l'uccello Buzzicone". Alle ore 21 si svolgerà l'estrazione della lotteria del Vergaro, mentre alle ore 23 la serata si chiuderà con uno spettacolo pirotecnico. Da segnalare un altro evento tipico che da tre anni si svolge a Roccasalli: il torneo di morra, in collaborazione con l'Associazione Sportiva ALAM, sarà possibile anche iscriversi alla Federazione Italiana. Per ulteriori informazioni su Roccasalli e sul programma estivo si può visitare il sito [www.roccasalli.it](http://www.roccasalli.it).

*fonte: [Comune di Amatrice](#)*

[Archivio News](#)

[Invita alla lettura](#)

[Stampa la news](#)

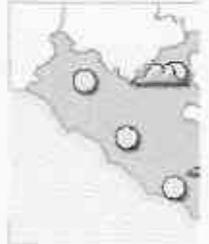
[Crediti](#) | [Privacy](#) | [Guida sito](#) | [Contatti](#) | [Webmaster](#) | [Redazione](#)

**SMS CALCIO A SQUADRE**  
Campionato 2007-2008

**GASTRONOMIA**

**SAGRE PER TUTTI I GUSTI NEL REATINO IN ATTESA DI FERRAGOSTO**

**METEO**



**LINK UTILI**

promosso dalla Società Italiana Cardiologia (SIC)

Cerca nel Sito

Vai

English News

**RUBRICHE**

- › Turismo & Mercato
- › Arte e Cultura
- › Speciale Eventi
- › Ambiente
- › Gastronomia



**RIETI** - Appuntamenti succulenti in provincia di Rieti tra questo fine settimana e Ferragosto. Si parte il 12 agosto a Roccasalli di Accumoli per la quarta edizione della sagra 'Pasta del Vergaro' (tel. 0746/80932) con degustazione dalle ore 16 del piatto tipico della Transumanza e, a seguire, uno spettacolo pirotecnico.

Il 13 agosto ci si sposta a Poggio Vittiano di Varco Sabino per la sagra della polenta (tel 0765/790025), mentre il 14 agosto protagonista sarà la tradizionale pasta di pane pizzicata, bollita e condita con sugo piccante, ossia i 'pizzicotti', in occasione della

'Sagra de' u' pizzicottu' organizzata a Contigliano (tel. 0746/706125). Sempre il 14 agosto appuntamento a Rocca Vittiana di Varco Sabino per la 'Sagra degli strigliozzi' (tel. 0765/790025), mentre bisognerà attendere il 16 agosto per lanciarsi alla scoperta della 'Sagra della pizzola' di Morro Reatino (tel. 0746/638031).

Un'occasione, quest'ultima, non solo per mangiare cibi gustosi, sani e dai sapori antichi, ma anche per visitare Morro, stazione climatica che sorge su uno sperone di roccia ricca di luoghi di culto suggestivi come la chiesa di San Lorenzo e la quattrocentesca chiesetta di Santa Maria.

Il 16 agosto ci si potrà recare anche a Concerviano per la 'Sagra dei fagioli con le cotiche' (tel. 0765/714020). Oltre ad uno dei piatti tipici della tradizione reatina, sarà possibile godere dello splendido panorama della Valle del Salto, definita 'la Svizzera d'Italia' dallo scrittore e patriota Cesare Cantù. Tornando a Varco Sabino, sempre il 16 agosto, sarà infine possibile partecipare alla 'Sagra della bracioletta'.

10/08/2007 02:01

© Copyright ANSA Tutti i diritti riservati

**LA CUCINA SALVA CUORE**

133 RICETTE PER TENERE A BADA IL COLESTEROLO



Home



Back



Stampa



Invia

CONTATTACI CREDITS DISCLAIMER

ANSA

© Copyright 1999 ANSA



<b>Sport</b>	<b>Newsonline</b>	<b>Musica</b>	<b>Cultura</b>	<b>Sociale</b>
☐ Informazioni	☐ Punto di Contatto	☐ Frequenze	☐ Programmazione	☐ Forum

**Buona Mattinata** **Domenica, 30 Settembre 2007**

**Trova sul Web con Google**

**Cerca...**

- HOMEPAGE**
- Newsonline
  - MEP Radio Basket
  - Rokko Notes
  - Frequenze
  - Programmazione
    - ☐ Redazione Giornalistica
    - ☐ Redazione Musicale
    - ☐ Redazione Sportiva
  - Collaborazioni
  - Directory
  - Meteo
  - Forum
  - Popolare Network
  - Immagini ...
  - RTSI
  - ☐ Cultura

☐ Homepage ☐ Newsonline ☐ Folklore ☐ **Dettaglio Notizia**



... in un clic tutta l'informazione locale

- ☐ Newsonline
- ☐ Punto di Contatto
- ☐ [newsonline@mepradio.it](mailto:newsonline@mepradio.it)

Cronaca	Politica	Sport	Curiosità	Turismo	Eventi	<b>Folklore</b>	Cultura	Musica	Economia
---------	----------	-------	-----------	---------	--------	-----------------	---------	--------	----------

## Dettaglio Notizia



☐ Folklore



Panorama di Roccasalli

### Roccasalli (Accumoli): torna la Sagra della Pasta del Vergaro - un appuntamento da non perdere con la tradizione

Si svolgerà domenica 12 agosto, presso la frazione Roccasalli di Accumoli, uno degli appuntamenti gastronomici più attesi della Valle del Tronto, la IV edizione della Sagra della Pasta del Vergaro, organizzata

dall'Associazione Pro Roccasalli. << Quando le greggi transumavano dalle campagne romane ai pascoli montani - spiegano gli organizzatori - erano accompagnate da un'intera struttura di uomini con incarichi e responsabilità ben codificate: tra questi vi era appunto il Vergaro, responsabile della gestione di tutti i pastori, dei loro spostamenti, della spesa necessaria al loro mantenimento, della custodia e manutenzione dei prodotti caseari >>. Da qui l'idea di riproporre un piatto che ha molto in comune con i "cugini" della Amatriciana e della Gricia. Dunque, domenica prossima si inizia alle ore 15.00 con una mostra di antiche fotografie e vecchi attrezzi inerenti proprio la pastorizia. Alle ore 18.00 si aprirà la sagra con la degustazione del piatto. Nel pomeriggio sarà presente la musica delle ciaramelle e dell'organetto e a seguire lo spettacolo "Capitan Matamor e l'uccello Buzzicone". Alle ore 21.00 si svolgerà l'estrazione della Lotteria del Vergaro, mentre alle ore 23.00 la serata si chiuderà con uno spettacolo pirotecnico. Da segnalare un altro evento tipico che da tre anni si svolge a Roccasalli: il Torneo di Morra, in collaborazione con l'Associazione Sportiva ALAM, sarà possibile anche iscriversi alla Federazione Italiana. Per ulteriori informazioni su Roccasalli e sul programma estivo si può visitare il sito [www.roccasalli.it](http://www.roccasalli.it).

MEP RADIO Live!



In questo momento in onda:  
**MEP Radio Live**

Massimo Spadoni, 09/08/2007 - Ore 23.17.41 - Notizia letta 154 volte

# ilGiornale di Rieti

Quotidiano indipendente d'informazione

Questa testata aderisce all'anso

- Politica
- Attualità
- Cronaca
- Cultura
- 10 righe
- Interviste
- Costume
- Libri
- Sport
- Turismo
- Ristoranti
- Motori
- Cinema

Stampa pdf   Invia articolo   Segnala notizia   Forum   Tutto città   Appuntamenti   Newsletter   Sondaggi   Rss   Redazione   Photogallery   Video

domenica 30 settembre 2007 13.16.8

Cerca una notizia:

Ultim'ora : 29/09/2007 10.19.26 - Festa di San Michele Arcangelo -Patrono della Polizia di Stato

## COSTUME

### «Ritrovarsi a Montopoli» per l'ultimo week-end



La ventunesima edizione della manifestazione organizzata dalla pro loco del comune sabino 27/09/2007 08:00

### Alpini in visita alla Rieti sotterranea

### Rieti, gli appuntamenti golosi



Uno degli appuntamenti enogastronomici

di Alice Lupi  
martedì 1 agosto 2006

“ Ci sono mille motivazioni che spingono ad affrontare un viaggio, ma con un popolo di golosi come il nostro, una delle più in auge è la curiosità di assaggiare e degustare sapori tipici locali ”

Ci sono mille motivazioni che spingono ad affrontare un viaggio, ma con un popolo di golosi come il nostro, una delle più in auge è la curiosità di assaggiare e degustare sapori tipici locali quello che poi è definito come il turismo enogastronomico. Così il reatino, che di prodotti di qualità se ne intende, ha organizzato per il mese di agosto numerosi eventi che principalmente attraggono la "gola" dei visitatori attraverso le feste del cibo, ovvero le sagre. Vediamone una breve carrellata. Domenica 6 agosto a Monteleone Sabino si dà il via alla sagra delle fettuccine alla Trebulana, una ricetta antica, tramandata oralmente dalle donne di Monteleone composta da farina e uova immersa in un ricco sugo al pomodoro con pancetta, prosciutto, funghi, zucchine e tanto altro. Ascrea, in piazzetta Mareri, si prepara a presentare la Sagra delle fettuccine al fungo porcino,



«Vogliamo testare i vostri piatti tipici e conoscere la vostra storia» dice il capogruppo della delegazione  
22/09/2007 07:22

## Cinema, torna Skrek



In proiezione a Rieti il terzo appuntamento con l'orco  
21/09/2007 08:00

tradizionale piatto locale e poi vino, musica e tanta allegria. A Morro Reatino una divertente competizione ovvero la gara del "Mattarello d'oro" dove vincerà chi preparerà la migliore sfoglia per "fregnacce fatte a mano" da cuocere ed offrire a tutti i partecipanti accompagnati da buona musica. Alla quarantaseiesima edizione la Sagra della Braciola di Cittareale. Una delle sagre capostipite del folklore reatino. Dal pomeriggio del 11 agosto, fino a notte inoltrata, bracioline di pecora, abbacchio alla cacciatora, pasta alla amatriciana, vino, birra e tanta musica, rigorosamente locale, allieteranno in tutto e per tutto le oltre duemila presenze previste. La domenica successiva, ovvero il 12 agosto, Micigliano organizza la Sagra del tartufo con lo scopo di far conoscere il prodotto locale attraverso la degustazione di piatti tipici mentre a Roccasali, vicino ad Accumuli, ecco la Sagra "Pasta del Vergaro" dove saranno allestiti vari stand con prodotti tipici locali e degustazione del piatto tipico della Transumanza. Ed arriviamo alla vigilia della Festa dell'Immacolata, ovvero il 14 agosto, che vedrà Contigliano preparare la "Sagra de' ù pizzicottu", ovvero pasta di pane pizzicata, bollita e condita con sugo piccante. Mentre ad Accumuli la "Sagra delle fettuccine alla trota" sarà un'occasione per riscoprire prodotti spesso dimenticati e realizzati da mani sapienti ed assaporare le fettuccine, primo piatto tipico del reatino. A Ferragosto, a Confini, Monte Cosce prepara la Festa della Montagna, mentre a Borbona si sta organizzando la Fiera dell'Assunta, e Micigliano dispone il tutto per la loro Sagra della braciola. I festeggiamenti di San Rocco, il 16 agosto, vedono Petrella Salto impegnato con la Sagra del tartufo, prodotto locale pregiatissimo che impreziosisce tutti i piatti della tradizione del luogo, dalla bruschetta alle fettuccine, dall'arista ai fagioli. A Concerviano la "Sagra dei fagioli con le cotiche", una ricetta tramandata da generazioni. I fagioli con le cotiche rappresentano uno dei secondi piatti che fanno grande la cucina del reatino. Eccoci, poi, a Paganico Sabino che prepara la sua Festa d'Estate che si protrarrà fino al 20. Sarà un mix di festa religiosa, tradizioni, folklore, banda musicale, spettacoli serali, tornei sportivi, fuochi d'artificio e ballo delle "Pantasime" una danza folcloristica. Dal 18 al 20 agosto ad Antrodoco ci sarà la Festa della birra, mentre Amatrice, dal 26 al 27 agosto, prepara la Sagra degli spaghetti all'amatriciana, uno dei piatti italiani più famosi al mondo.



**Week End d'Autunno**  
calendario eventi  
Romagna e  
speciali menu per il  
tuo week end  
[www.fabbrhotels.com](http://www.fabbrhotels.com)

**Feste e Sagre Locali**  
Feste e Sagre: le  
Manifestazioni a  
cui non puoi  
Mancare.  
[www.PaesiOnLine.it](http://www.PaesiOnLine.it)

**eventi nelle città d'arte**  
autunno e inverno  
Italia Europa tra  
eventi, mostre,  
prodotti tipici  
[www.eliotropica.it](http://www.eliotropica.it)

**Copertura ADSL Infostrada**  
Un'offerta che si  
vende da sola!  
Cambia passo con  
L' ADSL Infostrada  
[www.infostrada.it](http://www.infostrada.it)

asca | news 17:16 - NOTA DI CHIUSURA - 16:58 - UNICREDIT/CAPITALIA: DUE GRUPPI, UNO STESSO DNA - 16:58 - FINANZIARIA: V

Un Servizio per l'arte  
artisti, creativi, collezionisti organizziamo  
eventi, siti web  
Voli Milano a 10 €

Annunci Google

HOTEL  
CONTINENTAL

Bellaria

*Eventi Sagre***Sagra della pasta del Vergaro****Data/e:**

12/08/2007

Roccasalli di Accumoli  
Accumoli (RI)  
informazioni su Accumoli

**Lazio**  
**Italia**

**Per Maggiori Informazioni:**[www.roccasalli.it](http://www.roccasalli.it)*Fonte: Marzio Mozzetti***Domenica 12 agosto torna la  
sagra della Pasta del Vergaro**

*Un'appuntamento da non perdere  
con la tradizione*

Si svolgerà il **12 agosto** presso la frazione Roccasalli di Accumoli, uno degli appuntamenti gastronomici più attesi della zona, con la quarta edizione della Sagra della pasta del Vergaro, organizzata dall'Associazione Pro Roccasalli.

"Quando le greggi transumavano dalle campagne romane ai pascoli montani -spiegano gli organizzatori- erano accompagnate da un'intera struttura di uomini con incarichi e responsabilità ben codificate: tra questi vi era appunto il Vergaro, responsabile della gestione di tutti i pastori, dei loro spostamenti, della spesa necessaria al loro mantenimento, della custodia e manutenzione dei prodotti caseari". Da qui l'idea di riproporre un piatto che ha molto in comune con i "cugini" della Amatriciana e della Gricia.

**Il 12 agosto**, dunque, si comincia alle ore 15 con una mostra di antiche fotografie e vecchi attrezzi inerenti proprio la pastorizia.

Alle ore 18 si aprirà la sagra con la degustazione del piatto. Nel pomeriggio sarà presente la musica delle ciaramelle e dell'organetto e a seguire lo spettacolo "Capitan Matamor e l'uccello Buzzicone". Alle ore 21 si svolgerà l'estrazione della lotteria del Vergaro, mentre alle ore 23 la serata si chiuderà con uno spettacolo pirotecnico.

Da segnalare un altro evento tipico che da tre anni si svolge a Roccasalli: il torneo di morra, in collaborazione con l'Associazione Sportiva ALAM, sarà possibile anche iscriversi alla Federazione Italiana.



Per ulteriori informazioni su Roccasalli e sul programma estivo si può visitare il sito [www.roccasalli.it](http://www.roccasalli.it).

### **RICETTA DELLA PASTA DEL VERGARO (4 persone)**

400 gr. pasta (gomiti o mezze maniche), ventresca gr.150, ricotta fresca gr.80, ricotta secca gr.70, pecorino, sale, pepe nero macinato, meno di 1/4 di bicchiere di acquavite.

### **PREPARAZIONE:**

tagliare a cubetti la ventresca, rosolarla e sfumarla con l'acquavite in una padella capiente; a parte preparare le ricotte aggiungendovi, sale e pepe quanto basta e lavorarle insistentemente con una forchetta. Cuocere la pasta, scolarla e riversarla nella padella della ventresca. Mantegare, aggiungendo la ricotta precedentemente preparata, 1/2 bicchiere di acqua della cottura e pecorino grattugiato quanto basta, spolverare con ricotta secca.

*Data ultimo aggiornamento 10/08/2007 11:11:23  
Inserito da Monica*

### **Attenzione!!!**

*Le notizie riportate in questa pagina sono state reperite su **internet** o gentilmente fornite da **Enti Pubblici o Privati**. Vi consigliamo di **verificare date, orari e programmi**, che **potrebbero variare o non essere corretti**, contattando gli organizzatori o **visitando il sito ufficiale dell'evento**.*

Grazie **Gianfranco & Monica**

<< torna