



**INGRESSO GRATUITO**

Arriva la **12<sup>o</sup>** Sagra della Salsiccia di Monte San Biagio

**4-5-6 MARZO** Piazzale Antistante Stazione FF. SS. Degustazioni, co Artigianato locale e F

**12 MARZO** CENTRO STORICO Percorso Enogastronomico nel centro ed Estrazione della

La Sagra della Salsiccia di Monte San Biagio, un viaggio tra bontà, tradizioni e folklore

**A Monte San Biagio, dal 4 al 6 marzo, la salsiccia al coriandolo sarà la regina di un week-end all'insegna della tradizione culinaria.**



INGRESSO GRATUITO

Arriva la **12°** Sagra della Salsiccia di Monte San Biagio

**4-5-6 MARZO** Degustazioni, Artigianato locale e  
PIAZZALE ANTISTANTE STAZIONE FF. SS.

**12 MARZO** Percorso Enogastronomico nel centro ed Estrazione dell'  
CENTRO STORICO

Sagra della Salsiccia di Monte San Biagio (LT), 4, 5, 6 e 12 marzo 2016.

Con la XII edizione della **Sagra della Salsiccia di Monte San Biagio (LT)**, torna una delle manifestazioni più attese e sentite da tutto il sud pontino e regioni limitrofe. Come di consueto, l'evento è organizzato dal **Consorzio Salsiccia di Monte San Biagio**, in collaborazione con la Pro-Loco di Monte San Biagio, e ha l'obiettivo di promuovere la locale salsiccia al coriandolo, uno dei **prodotti tipici laziali** più apprezzati dai buongustai.

Da venerdì 4 a domenica 6 marzo, la sagra si svolgerà nel piazzale antistante la ferrovia mentre, la giornata aggiuntiva di sabato 12 marzo, si terrà nel centro storico del paese per immergersi nelle antiche tradizioni culinarie e degustare le tipicità del basso Lazio, divertendosi con la musica dei gruppi folkloristici locali.

Gli stand gastronomici apriranno alle 16:00 di venerdì 4 e, presso i banchi d'assaggio, sarà possibile mangiare le specialità del Consorzio Salsiccia di Monte San Biagio tra cui la Salsiccia Fresca o la versione stagionata Barzotta, le Snele Brigante, la Pancetta Sugheretta, il Lardo Tupano, la Lombetta San Biagio, il Guanciale Valle Imperiale e l'ottimo prosciutto tagliato a coltello Torre Triangolare.

## Storia del Consorzio Salsiccia di Monte San Biagio

Per salvaguardare la tipicità e per promuovere la Salsiccia al coriandolo tipica di Monte San Biagio, nel 2003 si è costituita un'apposita associazione che, nel 2008, ha ottenuto la

registrazione del marchio “**Salsiccia di Monte San Biagio D.O.P.**” e l’approvazione del relativo disciplinare di produzione. Nel 2013, l’associazione diviene un vero e proprio Consorzio con l’obiettivo di valorizzare le tecniche di produzione tradizionali e di organizzare varie iniziative per riscoprire i sapori antichi.

## **Salsiccia di Monte San Biaggio DOP: qualità e tradizione**

La rinomata Salsiccia di Monte San Biagio è amata in tutta Italia per la sua bontà, per la genuinità, per la qualità delle materie prime e per il processo di lavorazione, tramandato da tempi antichissimi.

Per ottenere questa eccellenza, si effettua un impasto ben amalgamato di carne di un intero maiale di taglia superiore ai 160kg, comprendendo anche le parti più nobili. La carne viene tagliata a mano con il coltello e il grasso contenuto nell’impasto non supera il 25% del totale. Nell’impasto vengono aggiunti ingredienti naturali come sale, peperoncino piccante locale, pepe rosso dolce, vino moscato di Terracina doc e semi di coriandolo passati in forno per essere più croccanti; non è consentito l’uso di conservanti.

Dopo un riposo di 12 ore, si procede ad insaccare l’impasto in budella naturale di suino e chiuso con spago vegetale, per dare al prodotto la caratteristica forma a catena. Per essiccarle, le salsicce vengono appese a canne di bambù all’interno dei tradizionali pagliai. Qualche tempo dopo, le salsicce vengono affumicate per almeno venti giorni, bruciando legna di mirto e di lentisco, un legno particolarmente aromatico che ne conferisce un profumo penetrante.

## **Il programma della Sagra della Salsiccia di Monte San Biagio**

### **Venerdì 4 Marzo**

- Ore 16:00: apertura stand enogastronomici;
- ore 18:00: inaugurazione con la partecipazione dei gruppi folkloristici in abiti tradizionali locali e banda musicale di Monte San Biagio, alla Presenza delle Autorità Locali;
- ore 19:00: esibizione allievi scuola di organetto del Maestro Marco Iannucci;
- ore 20:30: apertura spettacoli con Ambrogio Sparagna.

### **Sabato 5 Marzo**

- Ore 10:00: apertura stand enogastronomici;
- ore 10:00: inizio visite al centro storico e Lago di Fondi in bici con percorsi enogastronomici e mercatini dell’artigianato;
- ore 16:00: Convegno “I prodotti tipici locali come fattore di sviluppo dell’economia: la Salsiccia di Monte San Biagio”, presso la Biblioteca Comunale;
- ore 18:00: esibizione gruppi sportivi Monte San Biagio;
- ore 20:30: apertura spettacoli con Eugenio Bennato.

### **Domenica 6 Marzo**

- Ore 8:00: 17° Corriamo a Monte San Biagio (gara podistica). Ritrovo ore 8:00; partenza gara ore 10:00;
- ore 10:00: apertura stand enogastronomici;
- ore 10:00: inizio visite al centro storico e Lago di Fondi in bici con percorsi enogastronomici e mercatini dell'artigianato;
- ore 13:30: premiazione Corriamo a Monte San Biagio;
- ore 19:00: esibizione gruppi folkloristici;
- ore 20:30: apertura spettacoli con MBL Musicisti del Basso Lazio.

### **Sabato 12 Marzo**

- Ore 10:00: apertura stand enogastronomici;
- ore 10:00: inizio visite al centro storico e Lago di Fondi in bici con percorsi enogastronomici e mercatini dell'artigianato;
- ore 18:00: esibizione gruppi folkloristici;
- ore 20:30: apertura spettacoli con MBL Musicisti del Basso Lazio;
- ore 21:00: estrazione della lotteria.

---

### **LA SAGRA DELLA SALSICCIA DI MONTE SAN BIAGIO – XII EDIZIONE**

**Dove:** Monte San Biagio (LT)

**Quando:** dal 4, 5, 6 e 12 marzo 2016

**Organizzazione:** Consorzio Salsiccia di Monte San Biagio

**Ingresso:** gratuito

**E-mail:** [info@consorziosalsicciadimontesanbiagio.it](mailto:info@consorziosalsicciadimontesanbiagio.it)

**Sito web:** [www.consorziosalsicciadimontesanbiagio.it](http://www.consorziosalsicciadimontesanbiagio.it)

**Pagina Facebook:** [Sagra Salsiccia di Monte San Biagio](#)

---

[mappress mapid="126?]

#### **Data di creazione**

27/02/2016

#### **Autore**

lucilla-mazzella