

PALOMBARA SABINA

Sagra del ciammellocco, longarini e vino: due giorni di festa



**La deliziosa ciambella della tradizione cretonese sarà il primo "pit stop"
di una passeggiata gastronomica**

Venerdì 6 Settembre 2024

Sabato 7 e domenica 8 settembre a Cretone torna l'appuntamento con la **"Sagra del Ciammellocco e dei longarini"**.

Protagonista indiscusso della manifestazione sarà proprio il ciammellocco, una deliziosa ciambella salata a base di uova, farina, anice, limone e olio d'oliva.

Sarà servito caldo come insegnano le nonne del posto e introdurrà al percorso gastronomico che si snoderà nel centro storico del piccolo borgo, territorio del Comune di Palombara Sabina.

Oltre alla tradizionale ciambella infatti ci saranno i longarini, un primo piatto a base di acqua e farina, al sugo di pomodoro fresco, rucola e guanciale e tanti altri piatti della tradizione locale con ingredienti a km zero.

Cos'è il Ciammellocco?

Alcuni pensano sia dolce e fritto. No... diffidate dalle imitazioni!
Tondo, cicciotto, gustoso, il ciammellocco è unico, **salato** e con l'**anice**.

Uova, farina, anice, limone e olio d'oliva della Sabina sono gli ingredienti alla base del ciammellocco, che sarà cotto al momento e servito caldo, così come insegnano le nonne del posto.

Quando se ne assaggia uno è davvero difficile riuscire a fermarsi; e oltre ad apprezzare il gusto particolare che gli danno l'anice a semi, i limoni grattugiati e spremuti e il liquore di anice e anisetta, i visitatori potranno farne incetta scoprendo la sua incredibile capacità di conservazione.

Non a caso, negli anni, ha costituito il **pasto ideale dei contadini** nelle quotidiane fatiche nei campi per la sua capacità di mantenersi gustoso e fragrante per tanti giorni.

La deliziosa ciambella della tradizione cretonese sarà il primo "pit stop" della passeggiata gastronomica che qui troverete nella due giorni di festa. Il piatto principe delle cene sono i longarini al sugo di pomodoro fresco, rucola e guanciale, un primo piatto semplice e gustoso realizzato con pasta acqua e farina fatta a mano.

Ci sarà spazio per lo street food, ma fatto in casa. I cretonesi si metteranno all'opera nei giorni precedente alla festa per realizzare delle bontà tradizionali e rigorosamente km a zero.

Passeggiare tra i vicoli di Cretone, "ciammellocco muniti" sarà quindi una goduria!

Evento nell'evento sarà il **Borgo Divino**, un percorso tra le cantine vinicole che proporranno una ricca selezione di etichette, provenienti dai luoghi migliori della produzione enologia italiana.

Nel programma è prevista tanta **musica live tutte le sere**, sia nella parte alta del paese che in quella bassa.

Chi volesse trascorrere qualche ora in più da queste parti potrà prevedere una sosta rigenerante alle Terme, note già ai tempi dei Sabini e degli Antichi Romani, con le loro acque sulfuree termominerali che sgorgano purissime da due sorgenti alla temperatura di 23,5-24 C°.

Oppure andare alla scoperta del piccolo borgo medievale di Cretone, circondato da ampie vallate, boschi e sorgenti di acqua e famoso anche per la gustosa frutta stagionale (pesche, ciliegie e susine) che cresce nelle sue campagne: il paese presenta ancora il tipico aspetto di borgo medievale che si sviluppa intorno all'antico castello risalente al XIII Secolo, e offre una magnifica vista su tutta la Sabina.