

A Fabbrica di Roma la decima edizione della “Sagra della Pecora”



FABRICA DI ROMA (Viterbo) – Tutto pronto a Fabbrica di Roma, per un nuovo appuntamento con l’attesa Sagra della Pecora, giunta quest’anno alla decima edizione.

La manifestazione, organizzata dal comitato San Matteo in collaborazione con il Comune si è affermata come un evento imperdibile per tutti gli estimatori di questo tipo di carne e anche per i curiosi che hanno l’occasione di provarla per la prima volta. Nata dall’idea di promuovere e valorizzare il territorio e le sue tipicità, la Sagra della Pecora, nel corso degli anni, è cresciuta in maniera esponenziale registrando un numero via via crescente di visitatori, attirati dagli ottimi piatti, proposti a prezzi popolari, realizzati secondo antiche ricette.

Un mix vincente che viene riproposto, con successo, ogni anno e che ha portato a replicare la sagra per due week end consecutivi: dal 20 al 22 e dal 27 al 29 agosto. L’appuntamento è, come sempre, in piazza Madre Teresa di Calcutta, località Le Vallette, e gli stand saranno

organizzati rigorosamente secondo le normative anti covid.
In menù, maxi antipasto del pastore, gnocchi al castrato e all'amatriciana, ravioli di pecora, pecora alla brace, salsicce di pecora e di maiale, arrostiticini e novità 2021, polpette di pecora al sugo e costolette fritte.
Disponibili anche menù per celiaci.
Tutte le serate saranno allietate da musica dal vivo.
Per info e prenotazioni: 366-2356728