

Montefiascone, svolta la Sagra dell'Acquacotta



di PIETRO BRIGLIOZZI –

MONTEFIASCONE (Viterbo) – Nella giornata di oggi, presso l'ampio locale-sala Riunioni dell'oleificio LE MOSSE, sulla Cassia Nord, alla periferia sud di Montefiascone, alla presenza di molti olivicoltori, membri della cooperativa, con la partecipazione di personalità dell'amministrazione comunale e diversi cittadini, per un totale di circa 130 persone, si è realizzata la seconda edizione del rinomato piatto locale montefiasconese, del settore minestre, l'AQUACOTTA, organizzata dalla Pro Loco del presidente Giuseppe Donnino.

Un piatto semplice e povero, di facile digeribilità, come lo stesso nome sta a significare; una ricetta dai pochi ingredienti: si mette a bollire tutto insieme acqua, cipolla, patate, cicoria di campo, bieta, mentuccia, pomodorini freschi, uovo fritto sopra con incaciata di pecorino. Dopo circa un'ora si brucia il pane lo si pone nel singolo piatto, si mesce sopra uno/due ramaglioli di quanto bollito, si aggiunge un uovo fritto, quindi del formaggio grattugiato, possibilmente pecorino, infine, un filo di olio d'oliva novello.

Per rendere il pranzo più completo, all'ACQUACOTTA, oggi si è aggiunto un secondo costituito da salcicce e costolette al forno accompagnate da fagioli ben condite e patate, in parte al forno, in parte fritte. Non è mancato l'olio novello,

quest'anno veramente di ottima qualità, come non è da meno il vino locale EST! EST!! EST!!! e l'omonimo spumante di pregiato valore anche se ancora poco conosciuto.



