

Pienone per la Sagra della Pecora a Civita Castellana



CIVITA CASTELLANA (Viterbo) – Grande successo per la prima settimana con la Sagra della Pecora a Civita Castellana.

Migliaia i piatti serviti, oltre 2500 le persone presenti e tantissimi complimenti agli organizzatori per il cibo di qualità ed i prezzi popolari.

Nuovo appuntamento nel prossimo weekend: da venerdì 19 a domenica 21 luglio.

Nella location all'aperto di viale Fiume Treja, saranno allestiti i maxi gazebo e le enormi griglie per la cottura degli arrosticini e sarà possibile gustare piatti da leccarsi i baffi.

Il segreto del successo è da ricercare nelle pietanze cucinate secondo le antiche ricette, nei costi contenuti (circa 18 euro per un menù completo) ed, infine, nelle serate allietate da musica dal vivo.

In carta, maxi antipasto del pastore, gnocchi al castrato e all'amatriciana, ravioli di pecora, pecora alla brace e alla callara, polpette di pecora, salsicce di maiale, arrosticini, costolette fritte.

Previsti anche menù per celiaci preparati in uno spazio specifico per evitare la contaminazione ma anche pietanze alternative alla pecora per chi non ama questo tipo di carne.

La zona è dotata di ampio parcheggio e di uno spazio attrezzato per i camper in via Terni, a poche centinaia di metri dalla sagra.

La manifestazione, alla 13° edizione, è organizzata dall'associazione Sagra della Pecora in collaborazione con il Comune di Civita Castellana.

Questi gli ospiti del secondo fine settimana:

venerdì 19 luglio Stranavoglia

sabato 20 luglio Cosmic Girls DjMisael

domenica 21 luglio Gianni Drudi

Per info: 366-2356728

Dopo il successo dello scorso anno, la sagra della Pecora torna a Civita Castellana



CIVITA CASTELLANA (Viterbo) – Progetto vincente non si cambia. Anche quest’anno, per la seconda edizione consecutiva, la sagra della Pecora, torna a Civita Castellana, dove lo scorso anno ha riscosso un grande successo.

Nella location all’aperto di viale Fiume Treja, saranno allestiti i maxi gazebo e le enormi griglie per la cottura degli arrosticini e, per due week end consecutivi, sarà possibile gustare piatti da leccarsi i baffi a prezzi estremamente popolari.

Dal 12 al 14 luglio e dal 19 al 21 luglio a Civita Castellana si celebrerà una delle più antiche tradizioni della Tuscia, quella della pastorizia, con un evento che si è sviluppato dall’idea iniziale di promuovere e valorizzare il territorio e le sue tipicità, e, nel corso degli anni, ha visto crescere in maniera esponenziale le presenze, registrando un numero sempre crescente di visitatori, attirati dalle ottime pietanze.

Immutata la formula: pietanza cucinate secondo le antiche ricette, prezzi popolari e serate allietate da musica dal vivo. Previsti anche menù per celiaci preparati in uno spazio specifico per evitare la contaminazione. Ed un ampio spazio per i camper in via Terni, a poche centinaia di metri dalla sagra.

La manifestazione, alla 13° edizione, è organizzata dall'associazione Sagra della Pecora in collaborazione con il Comune, e si è andata affermando 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, anche se in carta sono previste tuttavia pietanze alternative alla pecora.

Tutti a Civita Castellana quindi, dal 12 al 14 luglio e nel week end successivo, per poter gustare gli ottimi piatti in menù: maxi antipasto del pastore, gnocchi al castrato e all'amatriciana, ravioli di pecora, pecora alla brace e alla callara, polpette di pecora, salsicce di maiale, arrosticini, costolette fritte. Tutte le serate saranno allietate da musica dal vivo e, a seguire, dj set fino a tarda notte.

Questi gli ospiti del primo fine settimana:

venerdì 12 luglio Bop Frog

sabato 13 luglio Seventy Machine

domenica 14 luglio Ukus in Fabula

La Sagra della Pecora “on tour” quest’anno arriva a Civita Castellana



CIVITA CASTELLANA (Viterbo) – Prosegue il tour itinerante della Sagra della Pecora in tutta la Tuscia.

Dopo 10 edizioni con successo crescente a Fabrica di Roma è stata la volta di Monterosi lo scorso anno e, per l'edizione numero 12 l'evento si sposta a Civita Castellana.

Nella location all'aperto di viale Fiume Treja, saranno allestiti i maxi gazebo e le enormi griglie per la cottura degli arrosticini e, per due week end consecutivi, sarà possibile gustare piatti da leccarsi i baffi a prezzi estremamente popolari.

Dal 7 al 9 luglio e dal 14 al 16 luglio a Civita Castellana si celebrerà una delle più antiche tradizioni della Tuscia, quella della pastorizia, con un evento che si è sviluppato dall'idea iniziale di promuovere e valorizzare il territorio e le sue tipicità, e, nel corso degli anni, ha visto crescere in maniera esponenziale le presenze, registrando un numero via via crescente di visitatori, attirati dalle ottime pietanze.

Immutata la formula: pietanza cucinate secondo le antiche ricette, prezzi popolari e serate allietate da musica dal vivo. Previsti anche menù per celiaci preparati in uno spazio specifico per evitare la contaminazione.

La manifestazione, organizzata dall'associazione Sagra della

Pecora in collaborazione con il Comune, si è andata affermando 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.

Tutti a Civita Castellana quindi, dal 7 al 9 luglio e nel week end successivo, per poter gustare gli ottimi piatti in menù: maxi antipasto del pastore, gnocchi al castrato e all'amatriciana, pecora alla brace e alla callara, salsicce di maiale, arrosticini, costolette fritte.

Tutte le serate saranno allietate da musica dal vivo e, a seguire, dj set fino a tarda notte.

Questi gli ospiti del primo fine settimana:

venerdì 7 luglio Ebbiccasorci

sabato 8 luglio Prometeo

domenica 9 luglio Clito Swing band

**A Monterosi secondo weekend
con la "Sagra della Pecora"**



MONTEROSI (Viterbo) – Grande successo, a Monterosi, per il primo fine settimana con la Sagra della Pecora. Da venerdì 15 a domenica 17 luglio si replica.

L'undicesima edizione dell'evento ha visto lo spostamento da Fabrica di Roma alla nuova location di piazza Sant'Antonio a Monterosi, a due passi da Roma e servita da un ampio parcheggio nelle vicinanze.

Per il resto tutto è rimasto immutato: ottimi piatti e prezzi popolari.

La festa nasce per celebrare un'antica tradizione della Tuscia, quella della pastorizia e, dall'idea iniziale di promuovere e valorizzare il territorio e le sue tipicità, nel corso degli anni, è cresciuta in maniera esponenziale registrando un numero via via crescente di visitatori, attirati dagli ottimi piatti, realizzati secondo la tradizione.

Quest'anno la nuova location sarà Piazza Sant'Antonio a Monterosi, nel centro del paese,

La manifestazione, organizzata dall'associazione sagra della Pecora in collaborazione con il Comune e la Proloco di Monterosi, si è andata affermando 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.

In menù: maxi antipasto del pastore, gnocchi al castrato e all'amatriciana, pecora alla brace, salsicce di pecora e di maiale, arrosticini, polpette di pecora al sugo, costolette fritte, tiramisù e torta ricotta e pere.

Disponibili anche menù per celiaci.

Tutte le serate saranno allietate da musica dal vivo.

Appuntamento da non perdere, a Monterosi, da venerdì 15 a domenica 17 luglio.

Per info: 366-2356728

La Sagra della Pecora diventa itinerante e da Fabbrica di Roma si sposta a Monterosi



MONTEROSI (Viterbo) – Per l’edizione numero 11, la Sagra della Pecora è on tour e, dalla tradizionale location di Fabrica di Roma, si sposta a Monterosi.

Immutata la formula: pietanza cucinate secondo le antiche ricette, prezzi popolari e serate allietate da musica dal vivo.

La festa nasce per celebrare un’antica tradizione della Tuscia, quella della pastorizia e, dall’idea iniziale di promuovere e valorizzare il territorio e le sue tipicità, nel corso degli anni, è cresciuta in maniera esponenziale registrando un numero via via crescente di visitatori, attirati dagli ottimi piatti, realizzati secondo la tradizione.

Quest’anno la nuova location sarà Piazza Sant’Antonio a Monterosi, nel centro del paese, servita da un ampio parcheggio nelle vicinanze.

La manifestazione, organizzata dall’associazione sagra della Pecora in collaborazione con il Comune, si è andata affermando 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.

Le date da segnare in agenda sono: 8-9-10 luglio e 15-16-17 luglio.

Due week end consecutivi per poter gustare gli ottimi piatti in menù: maxi antipasto del pastore, gnocchi al castrato e all'amatriciana, pecora alla brace, salsicce di pecora e di maiale, arrosticini, polpette di pecora al sugo e costolette fritte.

Disponibili anche menù per celiaci.

Tutte le serate saranno allietate da musica dal vivo.

Dopo dieci anni la Sagra della Pecora lascia Fabbrica di Roma per Monterosi



MOTEROSI – L'Associazione Festeggiamenti SS Matteo e Giustino è lieta di informare che la 11° Sagra della Pecora si svolgerà nei giorni 8-9-10 e 15-16-17 Luglio 2022.

Dopo tentativi di contatto con l'attuale Amministrazione Comunale, tra cui l'invio di una Pec che non ha mai avuto risposta e, vista la volontà della nostra associazione di non lasciar morire questa bellissima festa, con il cuore spezzato,

abbiamo deciso di portare altrove la sagra.

Tra le tante richieste ricevute, siamo onorati di comunicare che la location della 11° Sagra della Pecora sarà il comune di Monterosi.

Ringraziamo il Sindaco Gliglietti Sandro e il Presidente della ProLoco locale Vittorio Totonelli, per l'immensa disponibilità ed entusiasmo dimostrateci.

Domenica 10 Aprile 2022, si è svolta presso il salone parrocchiale una riunione della nostra associazione, dove è stata comunicata la suddetta decisione ai partecipanti che hanno accolto con entusiasmo la nuova avventura.

Le parole del Presidente David Tombesi: "Dopo oltre dieci anni di eventi, con un gruppo di cento volontari che hanno dedicato tempo ed energie alla causa, sono costretto a darvi una brutta notizia. Quest'anno non potremo organizzare eventi e feste nel nostro paese.

Siamo onorati invece che questa possibilità ci sia stata data dal Comune di Monterosi".

COMITATO SAN MATTEO

**Sagra della Pecora, replica
nel prossimo weekend a
Fabrica di Roma**



FABRICA DI ROMA (Viterbo) – Grande successo, nello scorso fine settimana, per la Sagra della Pecora a Fabbrica di Roma, giunta quest'anno alla decima edizione.

Tantissime le persone che hanno partecipato agli stand allestiti in piazza Madre Teresa di Calcutta, località Le Vallette, rigorosamente secondo le normative anti covid e accessibili con il green pass.

Grande apprezzamento per il menù proposto, come sempre, con prezzi popolari: maxi antipasto del pastore, gnocchi al castrato e all'amatriciana, ravioli di pecora, pecora alla brace, salsicce di pecora e di maiale, arrosticini e novità 2021, polpette di pecora al sugo e costolette fritte.

Disponibili anche menù per celiaci.

La manifestazione, organizzata dal comitato San Matteo, in collaborazione con il Comune, è nata dall'idea di promuovere e valorizzare il territorio e le sue tipicità e si è affermata come un evento imperdibile per tutti gli estimatori di questo tipo di carne oltre che per i curiosi che hanno l'occasione di provarla per la prima volta.

La Sagra della Pecora, nel corso degli anni, è cresciuta infatti in maniera esponenziale registrando un numero via via crescente di visitatori, attirati dagli ottimi piatti realizzati secondo antiche ricette.

Un mix vincente che sarà riproposto anche nel prossimo week end, dal 27 al 29 agosto con apertura degli stand a partire dalle 19.

Tutte le serate saranno allietate da musica dal vivo.
Per info e prenotazioni: 366-2356728

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

**Conto alla rovescia per la
"Sagra della Pecora" a
Fabbrica di Roma, dal 21 al 23
agosto**



FABRICA DI ROMA (Viterbo) – Tutto pronto, a Fabrica di Roma, per la Sagra della Pecora.

Per due fine settimana consecutivi, 21-22-23 agosto e 28-29-30 agosto, l'evento più atteso dell'estate, in completa sicurezza, sarà ospitato negli spazi ancora più grandi del piazzale delle Vallette.

Saranno due week end "a tutto gusto" con deliziose specialità preparate secondo le ricette di una volta e le immancabili novità, a partire dai ravioli di pecora, new entry dell'edizione 2020.

Da non perdere poi i prelibati arrostiticini e i grandi classici del menù: maxi antipasto del pastore con oltre 20 prodotti, tra i quali il lonzino di pecora, gnocchi al castrato e all'amatriciana, ravioli di pecora, pecora alla callara, alla brace e salsicce di pecora, e la rinomata porchetta di pecora.

Per gli intolleranti al glutine possibilità di un menù gluten free.

Il tutto, come sempre, a prezzi più che popolari.

Le serate, nel completo rispetto delle normative anti-covid, saranno allietate da esibizioni di musica live.

In calendario venerdì 21 agosto le Polaroid Girl Band, sabato 22 gli Zerofobika, domenica 23 Peppe Live.

Venerdì 28 agosto Sabato Grasso dance anni 70-80 e 90, sabato 29 Raggi Gamma e domenica 30 Peppe Live.

L'evento è organizzato dal Comitato Festeggiamenti di San Matteo e Giustino e patrocinato dal Comune di Fabrica di Roma. Info e prenotazioni: 366 2356728 – scaren_78@yahoo.it

A Fabrica di Roma torna la tradizionale “Sagra della Pecora”



FABRICA DI ROMA (Viterbo) – A Fabrica di Roma torna tradizionale “Sagra della Pecora” non può mancare. Ecco quindi che, in completa sicurezza, l’evento più atteso della Tuscia torna ad allietare le serate estive con ottimi piatti e musica live. Per due week end consecutivi 21-22-23 agosto e 28-29-30 agosto nel piazzale delle Vallette si rinnova il tradizionale appuntamento con il gusto, arricchito dalle immancabili novità.

A partire dai ravioli di pecora, la new entry dell'edizione 2020.

Per il resto la collaudata formula, già sperimentata con successo negli anni precedenti non cambia: prezzi popolari, ottimi piatti e disponibilità di menù gluten free.

In menù, oltre agli imperdibili arrostiticini, maxi antipasto del pastore con oltre 20 prodotti, tra i quali il lonzino di pecora, gnocchi al castrato e all'amatriciana, ravioli di pecora, pecora alla callara, alla brace e salsicce di pecora, e la rinomata porchetta di pecora.

Le serate, allietate da esibizioni di musica live, si svolgeranno nel completo rispetto delle normative anti-covid.

L'evento è organizzato dal Comitato Festeggiamenti di San Matteo e Giustino e patrocinato dal Comune di Fabrica.

Info e prenotazioni: 366 2356728 – scaren_78@yahoo.it