

Comunicato stampa

Sagre: a Cimitile torna Sua Maestà lo gnocco al pomodoro San Marzano Una tre giorni dedicata alla tradizione gastronomica, agricola e religiosa

Il profumo del sugo al pomodoro San Marzano Dop e quello della parmigiana di melanzane. I prodotti agricoli del territorio in scena grazie al must della pasta fresca. Lavorati rigorosamente a mano così come indica la ricetta tramandata di madre in figlia, gli gnocchi tornano ad essere protagonisti di uno degli eventi gastronomici più attesi e conosciuti dell'hinterland partenopeo. "La sagra degli gnocchi cimitilesi" è in programma dall'8 al 10 luglio ed il menu preparato per l'occasione potrà essere gustato ogni sera a partire dalle 20,30. Location dell'invitante evento sarà come sempre il rione Macello. È lì che, ormai da 28 anni, l'Arciconfraternita del SS. Crocifisso e Maria SS. del Carmelo organizza la kermesse culinaria patrocinata tra gli altri, dall'amministrazione comunale di Cimitile, dalla Regione Campania e dall'Agenzia Area Nolana. Il modo per valorizzare i prodotti tipici e tramandare le tradizioni locali. Quella degli gnocchi fatti a mano è, infatti, una consuetudine legata al culto della Madonna del Carmelo la cui memoria liturgica si celebra il 16 luglio. Proprio in quel giorno, infatti, come raccontano i conoscitori degli usi e dei costumi del posto, *"i Cimitilesi si riunivano per pranzare nel Complesso Basilicale Paleocristiano, che è tra i monumenti più importanti della cristianità che il Meridione conservi, per condividere come una vera grande famiglia i tegamini con gli gnocchi accompagnati dalla parmigiana di melanzane"*. Con il passare degli anni l'evento è stato rimodulato ma resta invariata la ricetta degli gnocchi preparati con una speciale farina del Molino San Felice di Cimitile, impastati e incavati a mano uno per uno dalle provette pastaie del posto. La soddisfazione del palato è assicurata. Provare per credere.

Cimitile, 7 luglio 2016