

## Sesta edizione della Sagra della Pecora a Fabrica di Roma

Author : La Redazione

Categories : [Eventi food & wine](#)

Date : 14/07/2017



**Torna a Fabrica di Roma**

**Piazza Madre Teresa di Calcutta Loc. Vallette (Piazza Mercato),**

la tradizionale Sagra della Pecora, una festa tesa a valorizzare la tipicità enogastronomica di un territorio, quello della Tuscia viterbese, che predilige nei menu dei suoi piatti più prelibati, l'ovino per eccellenza. Variegata le pietanze che saranno preparate per l'occasione le sere del 14, 15 e 16 luglio – novità di quest'anno gli arrosticini al tartufo e fegato-cipolla e gli affettati di pecora - servite ai tavoli nella piazza adiacente al centro storico del borgo medievale: proposte a prezzi

popolari che nella scorsa edizione hanno registrato record di produzione artigianale, sfamando oltre quattromilacinquecento convenuti per sei quintali di gnocchi e trentamila arrosticini, che quest'anno arriveranno a cinquantamila!



Nata da una riunione tra amici a casa dell'esperto figlio di un pecoraio, nel corso di pochi anni la sagra si è trasformata in una macchina organizzativa complessa, organizzata dal Comitato dei Festeggiamenti di San Matteo e Giustino e patrocinata dal Comune di Fabrica.

La sostanziosa cena ai tavoli sociali sarà accompagnata, come ogni anno, da differenti esibizioni di musica dal vivo e seguita dalla dimostrazione del Mastro formaggiaio sulla lavorazione casearia della ricotta di pecora.

## **Programma**

Ore 19,30

Apertura stand gastronomici

A seguire

Marching Band – Rock in Circus (14 luglio)

Studio Illegale – Gianni Drudi (15 luglio)

Sabato grasso disco funky 70's e 80's live band (16 luglio)

Inoltre (dopo la cena)

Dimostrazione dell'arte della lavorazione del formaggio e della ricotta di pecora da parte del Mastro Casaro

## **Menu**

Antipasto del pastore

Primi piatti: Gnocchi al castrato e all'amatriciana

Secondi: Pecora alla callara, pecora alla brace, salsicce di pecora, arrosticini di tartufo e di fegato-cipolla, affettati di pecora

Contorni: Insalata di pomodori e patatine fritte

Frutta: Cocomero

Dolce: torta ricotta e pere

Bevande: Vino, birra, acqua, bibite

*Reporter Gourmet – La Redazione*

## **Per tutte le Info**

Tel. +39 366 2356728

Mail [scaren\\_78@yahoo.it](mailto:scaren_78@yahoo.it)

[Pagina Facebook dell'evento](#)