Prima Sagra del Prosciutto cotto al vino bianco di Cori

Il 13 Ottobre debutta la manifestazione dedicata alla promozione e alla valorizzazione dell’eccellenza gastronomica tipica del territorio. In programma degustazioni, folklore della bandiera, musica jazz e popolare.

Sabato 13 Ottobre, a piazza del Tempio d’Ercole, si volgerà la prima edizione della **Sagra del Prosciutto cotto al vino bianco di Cori,** manifestazione ad ingresso libero organizzata dal **Comune di Cori – Assessorato all’Agricoltura** e **Sportello Unico per le Attività Agricole** – e dalla **Pro Loco Cori**, con il contributo dell’**ARSIAL – Regione Lazio**, in collaborazione con l’**Associazione Volontariato e Protezione Civile di Cori** e gli studenti dell’indirizzo alberghiero dell’**IIS San Benedetto di Latina.**

Il protagonista dell’iniziativa – sostenibile, perché aderente alla **campagna Plastic Free** - è una eccellenza esclusiva della tradizione contadina corese, dal gusto unico, frutto di un peculiare processo di trasformazione, le cui testimonianze risalgono agli inizi del Novecento; in origine conosciuto come **Prosciutto della Madonna**, perché particolarmente venduto nella seconda domenica di Maggio in occasione dei festeggiamenti in onore della Madonna del Soccorso.

Gli stand apriranno alle ore 16:30. Presso quelli con **Denominazione Comunale (De.Co.)** sarà possibile effettuare **una degustazione gratuita** del Prosciutto cotto al vino bianco di Cori, insieme ai vini autoctoni di qualità e ai prodotti dolciari locali messi a disposizione dalle cantine e dai biscottifici del territorio. Acquistando il **tagliando sagra da 2** **euro** si avrà diritto a 2 assaggi di prosciutto e 3 di vino. Saranno presenti anche i produttori tradizionali abilitati solo alla vendita.

Faranno da cornice l’esibizione dell’arte del maneggiar l’insegna proposta dagli **Sbandieratori di Cori** (ore 17:00) e i concerti del musicista **Marco Serangeli** (ore 17:30), dell’ensemble **“Jazz Funk Quartet”** (ore 19:00) e del gruppo di musica popolare **“I Brigallè”** (ore 21:15). Alle ore 18:00 la **Gara Gastronomica** tra i ristoratori dedicata alla riscoperta, promozione e valorizzazione dei piatti tipici a base di Prosciutto cotto al vino bianco di Cori. Interverranno rappresentanti di Regione Lazio, ARSIAL e Amministrazione Comunale.