

FARA FILIORUM PETRI CELEBRA LA SUA CIPOLLA

Si svolgerà i giorni sei e sette agosto prossimi la caratteristica Festa della Cipolla Piatta di Fara Filiorum Petri.

L'appuntamento, che animerà il centro storico pedemontano il primo week – end di agosto e ormai giunta alla sesta edizione, rappresenta una vera e propria occasione per far conoscere il prodotto gastronomico che ha reso il paese di Fara famoso nell'intera Regione e non solo.

Fara Filiorum Petri, ribattezzata da sempre "Fara Cipollara", proprio per l'intensità, soprattutto in un recente passato, della coltivazione di un prodotto particolarmente "dolce" e dalla caratteristica forma piatta.

"La Cipolla Piatta di Fara", spiega il Sindaco Domenico Bucciarelli, è una coltura praticata tradizionalmente nel territorio circoscritto tra i fiumi che bagnano le terre di Fara Filiorum Petri. La storia stessa di questo prodotto è legata all'evoluzione storica del medesimo territorio in cui veniva coltivato. La cipolla, infatti, si coltivava inizialmente nelle zone limitrofe al vecchio Monastero di S. Eufemia, il primo insediamento di Fara Filiorum Petri e, successivamente, in tutte le zone umide e sabbiose del paese.

Purtroppo, essa, pur rappresentando un prodotto tipico del territorio faese rappresenta un prodotto difficile da coltivare con i metodi moderni e con condizioni climatiche modificate nel tempo.

E' nostra intenzione incrementarne la coltivazione e la commercializzazione, anche attraverso contributi agli agricoltori e il riconoscimento del marchio IGT, indicazione geografica tipica".

La deliziosa cipolla è in vendita nei supermercati e presso gli agricoltori di Fara Filiorum Petri, ma la commercializzazione si sta diffondendo dentro e fuori Regione, anche grazie alla collaborazione di esperti del settore e, in particolare dell'agro-tecnico Claudio Tucci, vero amante del settore ortofrutticolo:

"Siamo innamorati di questo prodotto sia come faresi, sia come esperti del settore agricolo. E' una prelibatezza unica del genere, fa bene alla salute e, soprattutto, è una produzione che intende rivalutare il nostro territorio e le nostre antiche origini".

L'appuntamento, quindi, è per le serate del sette e otto agosto con stands gastronomici, iniziative culturali e tante, tante cipolle.

Il Sindaco

Avv. Domenico Bucciarelli