

Monte San Savino Presentata la 56esima edizione, certificato di qualità per la festa Sagra della Porchetta in coppia con l'Aglione

MONTE SAN SAVINO

■ La “carta d'identità della Toscana”, la porchetta di Monte San Savino, celebrata con una festa ormai divenuta storica e riconosciuta nel mondo come prodotto enogastronomico di assoluta eccellenza, quest'anno si presenta in un connubio “perfetto e straordinario”: l'Aglione della Valdichiana un altro marchio di fabbrica regionale, molto apprezzato per l'alta digeribilità e coltivato sin dall'epoca degli Etruschi.

È questa la novità della 56esima edizione della Sagra dedicata al fiore all'occhiello della gastronomia savinese, in programma da venerdì a domenica e presentata in palazzo del Pegaso dalla vicepresidente del Consiglio regionale Lucia De Robertis: “Complimenti ad Aldo e Giorgio Iacomoni, titolari dell'azienda ‘I Sapori della Valdichiana’, che quest'anno ci regalano un'altra, e sempre squisita, interpretazione della porchetta” dichiara.

E ricorda il “percorso dal basso” che le amministrazioni locali stanno portando avanti per la creazione di un marchio dop per il bulbo detto anche “aglio del bacio”, che garantirebbe “tracciabilità e legame indissolubile con il

territorio”.

Lucia De Robertis elogia i fratelli Iacomoni per aver saputo “unire in un prodotto di eccellenza, tanto basilico quanto profondamente radicato nella tradizione e nella maestria artigianale, tutta una comunità. Il vostro sapere, innova-

to di anno in anno, permette di far conoscere la Toscana nel mondo”.

L'eccellenza della porchetta viene riconosciuta anche dal presidente dell'Assemblea regionale Eugenio Giani: “Monte San Savino era considerato il “granaio della Toscana”, la porchetta insieme all'allevamento della Chianina è il nostro biglietto da visita”.

“Questa 56esima edizione - continua Giani - è anche occasione per conoscere il territorio gustando prodotti tipici che tutti ci invidiano”.

“Quest'anno la manifestazione può vantare anche un titolo non da poco. Ha infatti ottenuto, lo scorso luglio in Senato, il certificato di qualità, identificativo di storia e tradizione, insieme ad altre 21 Sagre in Italia” ricorda Tiziano Cungi consigliere Associazione Pro Loco Monte San Savino.

In conferenza stampa anche il vicesindaco di Monte San Savino Marzio Pagliai: “L'unicità del nostro prodotto sta anche nel fatto di aver messo insieme associazioni e amministratori che, unendosi insieme, portano avanti l'idea di un prodotto che nasce povero, ma è carico di tradizione, lavorazione artigianale e gusto inconfondibile”.