

I 50 ANNI DELLA MOSTRA DEL SEDANO NERO DI TREVI E DELLA SAGRA DEL SEDANO NERO E DELLA SALSICCIA

Le pazienti e secolari cure degli agricoltori locali hanno portato alla creazione di una particolare cultivar di sedano: il sedano nero di Trevi, così detto perché le specifiche tecniche di coltivazione e l'intensa ipernutrizione della pianta abbinata alle particolarissime proprietà del terreno producono foglie di colorazione verde intensissimo e scuro. Ma una cura particolare viene rivolta all'imbianchimento delle coste, che naturalmente sarebbero dure e legnose, per ottenere un prodotto tenero e privo dei fastidiosi "fili" che conserva però il forte sapore proprio. La coltivazione di questo speciale ortaggio avviene in una ristrettissima zona del fondo valle, irrorata da un canale artificiale derivato dal mitico Clitunno.

Ci sarà pure un fondo di verità nelle straordinarie proprietà che gli antichi romani attribuivano alle acque del Clitunno. Autori classici asserivano infatti che i buoi allevati sulle sue sponde - da ciò forse deriva il toponimo Bovara - erano resi candidi dalle sue acque, cioè immacolati e perciò adatti per i sacrifici.

Dalla metà dell'800, epoca in cui si affermò questa coltura, fino all'immediato anteguerra i sedani di Trevi raggiungevano anche la piazza di Roma. Testimonianze orali confermavano che nei primi del '900, grandi quantità di Sedano Nero venivano commerciate nei Mercati di Ottobre.

Raccogliendo tutte queste tradizioni, ormai in fase di declino, l'Associazione Pro Trevi istituì nel 1965 la Sagra del Sedano e della Salsiccia, che ben presto mutò la dicitura in "Mostra mercato del Sedano Nero di Trevi" e Sagra.

Si ritenne opportuno aggiungere ai sedani anche

le salsicce, altra tradizionale eccellenza locale, perché a metà ottobre, quando il Sedano Nero giungeva a maturazione, si confezionavano anche i primi insaccati di suino.

Il giorno della Sagra, canonicamente la terza domenica di ottobre, si possono acquistare sulla piazza i famosi sedani di Trevi, si possono assaporare "in pinzimonio", con olio extra vergine di oliva di Trevi, sale e pepe e si possono altresì gustare panini con le ottime salsicce di suino, cotte espressamente su grandi bracieri.

Nei ristoranti locali e nelle taverne dei tre terzi, si possono gustare le tradizionali specialità locali e il sedano cucinato secondo decine di ricette; ma il piatto clou è l'elaborato "sedano ripieno", con carne macinata, di bovino e suino.

Da alcuni anni il Comune di Trevi e la Regione Umbria, sotto la spinta dell'Associazione Pro Loco Trevi, sono fortemente impegnati sul versante della promozione e della certificazione del sedano nero.

L'impegno si è concretizzato grazie ai produttori di sedano nero che si sono riuniti in Associazione, nel riconoscimento di Presidio Slow Food, nella produzione - in collaborazione con il parco tecnologico Agroalimentare 3A dell'Umbria - del Disciplinare di produzione del sedano nero per la certificazione, nella realizzazione di importanti seminari di studio e progetti di approfondimento in collaborazione con la ex Facoltà di Agraria di Perugia e con il Gal Valle Umbra e Sibillini, nonché alcuni lavori editoriali e di studio a cura della Comunità Montana dei Monti Martani, Serano e Subasio.



Pro Trevi
www.protrevi.com
0742.781150



Comune di Trevi
www.treviturismo.it
0742.332269



Foto: Franco Spellini



Foto: Laurentini, 1923



TREVI

MOSTRA MERCATO DEL SEDANO NERO DI TREVI

SAGRA DEL SEDANO NERO E DELLA SALSICCIA

Sabato 18 e Domenica 19 Ottobre 2014



Pro Trevi



Comune di Trevi

SABATO 18 OTTOBRE

Ore 10:30 - Teatro Clitunno

CERIMONIA

"1965-2014: 50 anni di Mostra Mercato del Sedano Nero e della Sagra del Sedano Nero e della Salsiccia". *A cura del Comune di Trevi*

Ore 16:00 - Piazza Mazzini (Palazzo del Podestà)

GEMELLAGGIO DI GUSTO - IL SEDANO NERO DI TREVI INCONTRA ALTRI PRODOTTI TIPICI.

Gemellaggio dei prodotti tipici dei comuni di:

Cannara, Giano dell'Umbria, Monteleone di Spoleto, Sant'Anatolia di Narco e Trevi

A cura di Marilena Badolato (Giornalista enogastronomica)

Ore 17:00 - Piazza Mazzini (Circolo di lettura)

PROIEZIONI FOTOGRAFICHE RETROSPETTIVE SULLE 50 EDIZIONI

della Mostra Mercato del Sedano Nero e sulla Sagra del Sedano Nero e della Salsiccia

Ore 19:00 - Centro storico

SEDANO D'AUTORE

Degustazioni itineranti per le vie del centro storico tra le esposizioni di pittura

Bernhard Gillissen (Pittore, Portici Palazzo Comunale)

Altavilla Palini (Pittrice, Piazza Mazzini)

Vittorio Paris (Pittore e scultore, Via Marconi 8)

Alfio Tabarrini (Pittore e scultore, Via Zappelli 5)

Angela Cacciamani (Pittrice, Via Zappelli 3)

Leonardo Battistini (Pittore, Portici Palazzo comunale)

Pietro Rosi (Pittore, Via Roma 11)

DOMENICA 19 OTTOBRE

Ore 9:00 / 20:00 - Piazza Mazzini (Loggiato del Palazzo Municipale)

50ª MOSTRA MERCATO DEL SEDANO NERO DI TREVI

A cura dei Produttori di Sedano Nero di Trevi

Ore 9:00 / 20:00 - Piazza Mazzini

50ª SAGRA DEL SEDANO NERO E DELLA SALSICCIA

A cura dell'Associazione Pro Trevi

Ore 10:00 / 20:00 - Piazza Mazzini (Circolo di lettura)

PROIEZIONI FOTOGRAFICHE RETROSPETTIVE SULLE 50 EDIZIONI

della Mostra Mercato del Sedano Nero e sulla Sagra del Sedano Nero e della Salsiccia

Ore 12:00

MEDAGLIA AL PRODUTTORE DEL MIGLIOR SEDANO NERO DELLA STAGIONE

Ore 11:00

LABORATORIO DI CUCINA

A lezione di Sedano Negli negli storici locali del Ristorante Cochetto

A cura di Massimo Barbini

Ore 16:30

BANDA MUSICALE PER LE VIE DEL CENTRO STORICO

Ore 18:30 - Piazza Garibaldi

LANCIO DELLA MONGOLFIERA CON MESSAGGIO DI PACE

PROGRAMMA CERIMONIA SABATO 18 OTTOBRE

Ore 10:30 - Teatro Clitunno

"1965-2014: 50 ANNI DI

MOSTRA MERCATO DEL SEDANO NERO E DELLA SAGRA DEL SEDANO NERO E DELLA SALSICCIA".

A cura del Comune di Trevi

Saluti

Bernardino Sperandio (Sindaco di Trevi)

Sara Zafrani (Presidente Associazione Pro Trevi)

Introduce

Stefania Mocoli (Assessora Promozione Turistica e del Territorio di Trevi)

Intervengono

Franco Spellani (Associazione Pro Trevi)

Annibale Bartolomei (Associazione Produttori sedano nero di Trevi)

Luciano Concezzi (Responsabile Area Innovazione e Ricerca 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria)

Giuliano Nalli (Commissario Comunità Montana Monti Martani e Serano)

Francesco Pennacchi (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali di Perugia)

Fernanda Cecchini (Assessore Politiche Agricole e Agroalimentari Regione Umbria)

Con la partecipazione dell' On. Marina Sereni (Vicepresidente Camera dei Deputati)

