

## ROCCAGORGA

### Festa dei Piccoli Comuni Italiani

*Un tour fra storia, artigianato e gastronomia*

*Organizzato dal Circolo Monti Lepini di Legambiente*

Il circolo dei Monti Lepini di Legambiente ha organizzato per la giornata di oggi la festa nazionale dei piccoli comuni italiani a Roccagorga.

Si comincia alle 9.30 con la visita guidata ai principali luoghi storici ed artistici del paese. Prima tappa piazza VI gennaio: costruita da un ignoto architetto tra il XVII e il XVIII in stile barocco, nel 1859 venne effettuata la selciatura totale con selci bianchi e neri, facendo partire dal centro della piazza otto rombi.

Nel 1913 è stata teatro di un eccidio che costò la vita a sette contadini. Si proseguirà con una visita alla chiesa S.S. Leonardo ed Erasmo, chiesa principale del paese, costruita nel 1600 dalla famiglia Ginetti, di forma circolare con all'interno l'impianto basilicale; nel 1798 i francesi la saccheggiarono. Nel 1972 un incendio distrusse l'intero coro di legno e negli anni ottanta fu oggetto di numerosi furti, sono state trafugate anche 4 pale d'altare. Nella sagrestia vengono ancora conservati i mezzi busti dei nobili personaggi della famiglia Ginetti. Ci si sposterà poi presso una bottega artigianale per la lavorazione del rame.

Ore 10:30 visita guidata all'etno-museo dei Monti Lepini presso il palazzo baronale Doria Pamphili (ingresso €2.5).

L'etno-museo dei Monti Lepini ha messo in scena un esperimento di ricostruzione della comunità locale nel Novecento una visita all'etno-museo cerca di rispondere

alla domanda "cosa significa sentirsi di Roccagorga?", inoltre il museo ospita un laboratorio di etnomusicologia rivolto alla Conoscenza e alla valorizzazione del repertorio musicale lepino, con una spiccata attenzione alla vita agropastorale nello studio di strumenti effimeri. Nel cortile del palazzo baronale sarà allestita una

mostra di prodotti artigianali ricavati dall'intreccio dei vimini; la giornata si concludeva con una degustazione di prodotti tipici locali formaggi, Zuppa rappaga cornuti, vino, olio.

La zuppa "rappaga cornuti" è una zuppa tipica della cucina tradizionale del paese; questa zuppa si prepara con verdure di Stagione e pane raffermo. Si prepara un brodo con fave, carciofi, bieta, zucchine, carote e tutte le verdure e gli ortaggi che si hanno a disposizione, poi si taglia il pane raffermo, a strati, si lascia impregnare dal brodo. A preparazione ultimata si aggiungono sulla superficie 2 -3 Uova, che si cuoceranno da sole con il calore della zuppa. Prima di mangiarla è consigliato aggiungere un filo di olio crudo ed accompagnare il piatto con delle olive e della cipolla cruda.

La "rappaga cornuti" (che in italiano significa zuppa appaga, calma cornuti) al fatto che, una volta preparata, questa zuppa si mantiene calda per ore; ciò permetteva alle donne di avere tempo libero da dedicare ad altro.