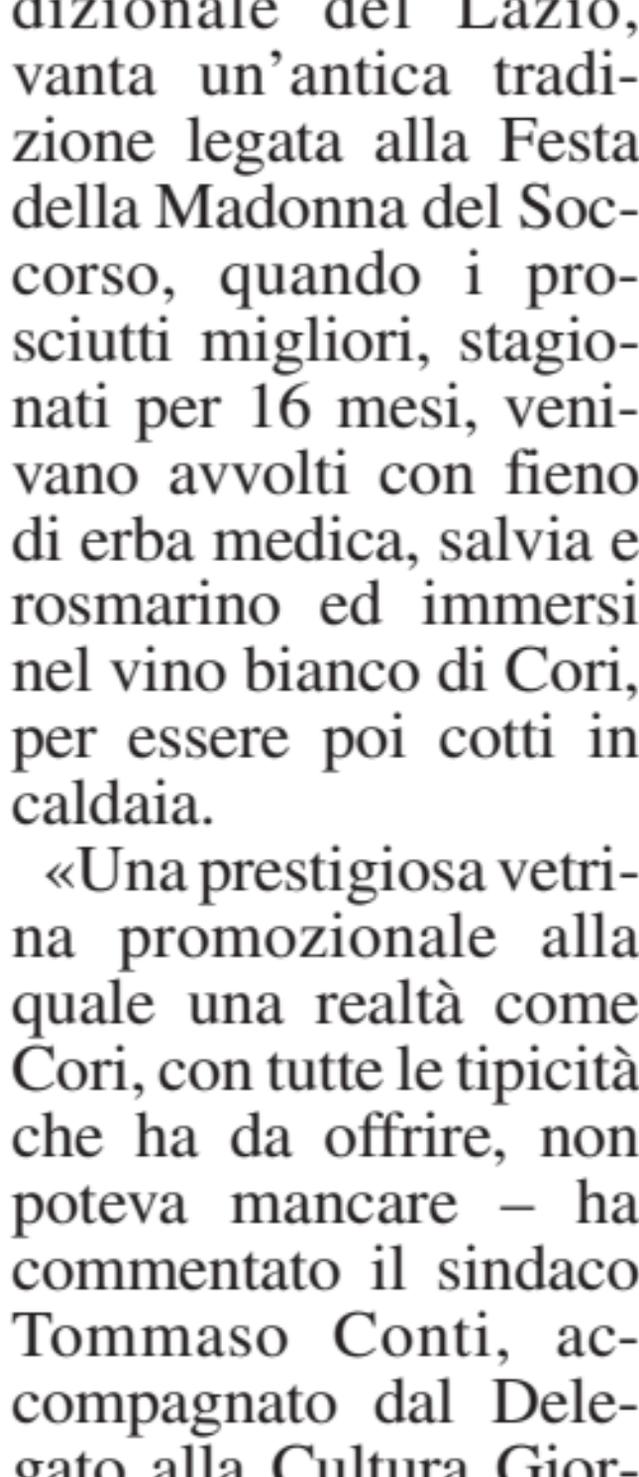


CORI

Prodotti locali

a «Ricette di famiglia»

CORI protagonista della puntata di «Ricette di Famiglia». Il programma dedicato alla cucina e ai territori, in onda sull'emittente Mediaset Retequattro e condotto da Davide Mengacci, con la partecipazione dell'inviata Michela Coppa, dedicherà spazio, dalle 10.50, alla cultura culinaria coresi. Uno sguardo sulle bellezze artistiche, storiche, architettoniche della Città d'Arte, con la coreografia folkloristica degli Sbandieratori dei Rioni, del Leone Rampante e delle Storiche Contrade, della Compagnia di Danza Rinascimentale Tres Lusores e dei costumanti del Carosello Storico di Cori. Il Sindaco Tommaso Conti, cuoco improvvisato, svelerà davanti alle telecamere le peculiarità del prosciutto cotto al vino bianco di Cori, preparato artigianalmente da due storici macellai coresi, Mario e Umberto Bernardi, gelosi custodi di una ricetta semplice e genuina, tramandata di padre in



Il prosciutto cotto di Cori

figlio. Riconosciuto come Prodotto Tipico Tradizionale del Lazio, vanta un'antica tradizione legata alla Festa della Madonna del Soccorso, quando i prosciutti migliori, stagionati per 16 mesi, venivano avvolti con fieno di erba medica, salvia e rosmarino ed immersi nel vino bianco di Cori, per essere poi cotti in caldaia.

«Una prestigiosa vetrina promozionale alla quale una realtà come Cori, con tutte le tipicità che ha da offrire, non poteva mancare – ha commentato il sindaco Tommaso Conti, accompagnato dal Delegato alla Cultura Giorgio Chiominto – usi e costumi del nostro popolo raccontati attraverso un piatto legato alle radici gastronomiche di questo territorio e le sue attrazioni turistiche a far da sfondo alla festa del buongusto».

Em.Gal.