

# La storia dell'evento e il marchio comunitario

*pagina a cura di*  
**ROBERTO CAMPAGNA**



Nata nel 1970, dopo aver «girovagato» tra viale dei Cappuccini, viale Marconi, Porta Pascibella e l'area del mercato settimanale dell'Anfiteatro, da alcuni anni la sagra si tiene stabilmente nel centro storico. Ogni stradina e angolo del paese sono occupati. Associazioni, gruppi, operatori economici... tutti contribuiscono alla riuscita della festa. Una festa di colori, spettacoli, mostre e degustazioni. Fu ideata dal compianto Giuseppe Titi in occasione del trecentesimo anniversario della morte di San Carlo da Sezze, e subito fatta propria dagli amministratori comunali. La prima edizione si svolse lungo viale dei Cappuccini, con la sfilata dei carri allegorici trainati da buoi (San Carlo era boaro) e la degustazione dei carciofi. Fu un grande successo che spinse gli organizzatori a ripeterla l'anno successivo. La sagra è anche un'occasione per discutere dei problemi dell'economia locale. All'inizio, e per molti anni, ad aprire la manifestazione era un convegno sull'agricoltura. Abbandonata per un lungo periodo, questa pratica è stata ripresa tre anni fa grazie allo Slow Food e alla stessa Amministrazione comunale. Il carciofo romanesco ha ottenuto l'Igp (Indicazione geografica protetta) nel 2002. E' facilmente riconoscibile grazie all'etichetta e al simbolo grafico, di forma ovale, con la sua immagine al centro. Un marchio, questo, che viene apposto lateralmente nelle confezioni, tutte sigillate e ricoperte con rete di plastica o con foglio di plastica trasparente. Nel caso di vendita a mazzi invece, il marchio compare in una fascia avvolgente gli stessi. Per fregiarsi del marchio, come prevede il disciplinare di produzione, i carciofi devono avere una forma sferica e compatta, con foro all'apice, e il diametro non inferiore a centimetri dieci e devono essere stati coltivati e raccolti da gennaio fino a maggio nel territorio di alcuni comuni delle province di Roma, Viterbo e Latina. ●