

## Monte San Biagio festeggia la sua salsiccia tipica

Dai Longobardi fino ai giorni nostri, la regina delle salsicce ha stanziato il suo trono a Monte San Biagio: pochi lo sanno, ma la patria del famoso insaccato dista meno di un'ora di treno da Roma! La salsiccia tipica di Monte San Biagio, un tempo chiamato Monticelli – viene preparata in modo unico, come insegna una secolare tradizione: a dargli il suo gusto inconfondibile è la “petarda”, ovvero con il coriandolo, che veniva utilizzato già dall'antica popolazione germanica.

E così da 12 anni il paese in provincia di Latina apre le sue porte ai visitatori curiosi di scoprire questa vera e propria delizia insieme ad altre ricette tipiche della cucina locale: quest'anno l'appuntamento è fissato per il 4, 5 e 6 marzo nel piazzale antistante la stazione, e ancora il 12 marzo grazie alla collaborazione del comune e della proloco con un imperdibile percorso enogastronomico nel centro storico.

A portare nel basso Lazio la tradizione della salsiccia furono i Longobardi, la popolazione germanica protagonista di una lunga migrazione che la condusse, tra il II e il VI secolo, dal basso corso del fiume Elba fino alla nostra Penisola. E' da allora che gli abitanti del posto conducono la carne di maiale solo con il coriandolo “senza aggiunta di nessun conservante”, e oggi il Consorzio della Salsiccia di Monte San Biagio ha messo a punto una linea di salumeria di alta qualità sempre senza aggiunta di conservanti. Il coriandolo presente nella salsiccia è un potente antibatterico e per questo ne custodisce le proprietà: i Longobardi, che la sapevano lunga, ne facevano il giusto utilizzo. Questo popolo nomade, inoltre, preferiva ricavare dai maiali solo salsicce e salami, perché facilmente trasportabili e subito commestibili.

Ed ecco quindi che la gastronomia si mescola alla storia, con un processo produttivo che è rimasto praticamente immutato nei secoli: i semi di coriandolo vengono fatti essiccare o vengono abbrustoliti prima di aggiungerli alle salsicce, il cui retrogusto di fumo, dovuto al fatto che vengono fatte “maturare” per due o tre di giorni in un locale con un camino acceso con legna di lentisco, rappresenta un'altra loro caratteristica peculiare. Prima di essere insaccata in budelli naturali, inoltre, la carne viene a volte bagnata con il vino Moscato di Terracina, mentre la conservazione sott'olio avviene preferibilmente con olio extravergine di oliva della cultivar Itrana.

Il 4, 5 e [6 marzo](#) sono quindi in programma tre giorni di festa nei quali Monte San Biagio si animerà grazie anche agli stand dei prodotti tipici locali e nazionali, all'angolo dell'antiquariato, agli spettacoli folkloristici e alle band musicali che si alterneranno sul palco. Poi giusto pochi giorni per ricaricare le batterie, ed ecco che [sabato 12 marzo](#) la festa “traslocherà” nel centro storico, dove sarà organizzato un percorso enogastronomico a base di salsicce e delle migliori ricette del territorio

Un luogo ricco di storia, se si pensa che fino all'unità d'Italia Monticelli fu il primo centro abitato del Regno delle Due Sicilie in cui si imbattevano i viaggiatori che da Roma raggiungevano Napoli mediante la Via Appia: dalla Porta di San Rocco, da quella dedicata a San Vito oppure dalla Porta del Castello, non c'è che scegliere la strada che si preferisce per entrare a visitare il centro storico medievale del paese, dolcemente adagiato su una collina a 133 metri sul livello del mare.

Nei dintorni meritano una visita l'Epitaffio, una costruzione in pietra di stile classico che si trova al km 109,400 della Via Appia, e poco distante la Torre - costruita durante il pontificato di Sisto V – che segnò fino al 1870 il confine dello Stato Pontificio. E ancora il Castello, costruito sui ruderi di una fortezza o di un tempio romano, che domina il bacino Fondi-Monte San Biagio, il mausoleo dell'Imperatore Galba e il Passo di Portella. Per gli amanti della natura è impossibile non visitare la sughereta di San Vito, l'unica esistente in Italia con alberi di alto fusto, che si espande su una zona di circa 300 ettari e ospita sughere e lecci di oltre cent'anni.

### Info

Dove - Comune di Monte San Biagio LT

Tel – 3408505381

[info@fuoriporta.org](mailto:info@fuoriporta.org)

Date – 4-12 marzo