

La Sagra della Ciambella

La sagra vuole celebrare un prodotto tipico della tradizione locale, dal sapore genuino e rustico: la "ciambella all'anice" preparata con ingredienti semplici, sani e naturali quali farina, olio, sale, vino, anice (è espressamente vietato utilizzare nella ricetta l'uovo).

L'origine della Sagra della Ciambelle nasce con la realizzazione a Stimigliano Scalo, negli anni '30, della Chiesa, ricavata trasformando e opportunamente riadattando un magazzino della locale Ceramica Sbordonì, che fu dedicata a San Giovanni Bosco. La ricorrenza del Santo è il 31 gennaio ma, per tradizione consolidata, si festeggia l'ultima domenica di giugno, facendo coincidere il periodo con il termine della mietitura in cui i contadini del tempo venivano gratificati, dai signori latifondisti dell'epoca, con una grande festa. Alcuni anni fa in occasione dei festeggiamenti, gli allora "festaroli" pensarono di valorizzare la "Ciambella" istituendo una "Sagra" di cui quest'anno si celebra la 29° edizione. Il Comitato organizzatore commissiona, al locale forno artigianale, la preparazione di una certa quantità di Ciambelle che la mattina vengono distribuite, dai ragazzi attraverso un camioncino in mattinata presto casa per casa, a tutte le famiglie.

La località è celebre anche per un altro prodotto, il fallone, un rustico, a forma di calzone, preparato secondo una antica ricetta con pasta di pane, ripiena di erbe aromatiche, condita con olio di oliva della Sabina e cotta nel forno a legna, di cui spesso si celebra una apposita sagra in settembre. Spesso il ripieno viene arricchito con salsiccia. Stimigliano va comunque famosa anche per le "fettuccine al ragù" e per una "grigliata" di carne, davvero superlativa. La festa, dunque, oltre a rappresentare un momento di incontro e di relax, vuole valorizzare un prodotto particolare e tutta la gastronomia tradizionale del paese.