



Food & Agroalimentare - Latera accende i bracieri: la Sagra del Marrone arriva alla quarantesima edizione

Roma - 20 ott 2026 (Prima Notizia 24) Due fine settimana tra sapori, passeggiate nei castagneti, musica e antiche cantine aperte. La Pro Loco ha avviato l'iter per ottenere il riconoscimento "Sagra di Qualità" dell'UNPLI.

A Latera l'autunno si ritrova nelle piazze, attorno ai bracieri, davanti a un cartoccio di marroni e a un bicchiere di vino. Un rito collettivo che quest'anno raggiunge la quarantesima edizione: la Sagra del Marrone torna il 24 e 25 ottobre e il 31 ottobre e 1° novembre, con un programma che unisce gastronomia, natura, sport e musica tra le vie del borgo della Tuscia. A organizzare la manifestazione è la Pro Loco "Franco Dinarelli", in collaborazione con l'amministrazione comunale. Per questa edizione, accanto al traguardo delle quaranta edizioni, c'è anche l'attesa per un possibile riconoscimento: il marchio "Sagra di Qualità" dell'UNPLI, legato al rispetto di criteri che riguardano tipicità del prodotto, sostenibilità, sicurezza e igiene alimentare. «Abbiamo avanzato istanza e siamo in attesa di un riscontro che potrebbe arrivare presto», spiega Simone Bonanni, presidente della Pro Loco. «Il riconoscimento è subordinato all'esito di un sopralluogo da parte di una giuria che dovrà giudicare la corrispondenza dei parametri previsti dal regolamento. Noi, come sempre, ce l'abbiamo messa tutta». Un impegno che coinvolge più realtà del paese. Bonanni sottolinea come la macchina organizzativa si sia attivata per tempo, costruendo il programma insieme al Comune e agli altri protagonisti della manifestazione. Tra questi il Museo della Terra, che curerà le escursioni nei castagneti: un'occasione per conoscere il paesaggio dal quale nasce il prodotto celebrato dalla sagra. Il primo appuntamento è sabato 24 ottobre. Nel pomeriggio, la passeggiata "Tra i sentieri della Castagna" accompagnerà i visitatori alla scoperta del territorio, mentre caldarroste, vino, vin brulè e musica dal vivo introdurranno il clima della festa. Alle 17.30 è prevista l'inaugurazione, con le autorità provinciali e la banda musicale. In serata apriranno gli stand gastronomici per la cena all'aperto. La domenica comincerà all'insegna del movimento, con la "Maratonina del Marrone", gara podistica competitiva, e una camminata non competitiva. Dalle 13 spazio al pranzo negli stand; nel pomeriggio torneranno caldarroste e musica, insieme all'appuntamento dedicato al ciclo del formaggio e all'intrattenimento itinerante nelle strade del borgo. La giornata si concluderà con una nuova apertura serale della gastronomia, per la "Cena al volo". Il secondo fine settimana riproporrà l'impianto della festa, con un appuntamento particolare: sabato 31 ottobre, alle 21.30, il concerto in maschera "Halloween Night Fever". Per tutta la manifestazione, i bracieri resteranno accesi nelle piazze principali e le antiche cantine apriranno le porte ai visitatori, con vino rosso locale. In caso di pioggia, pranzi e cene saranno serviti nel Centro Polifunzionale. A rivendicare il legame tra la sagra e l'identità agricola del paese è il sindaco Francesco Di Biagi, che esprime fiducia nella riuscita

dell'appuntamento e richiama l'attenzione sulla specificità del prodotto. «Il marrone laterese è un prodotto unico nella Tuscia», afferma. «I monti Cimini sono ricchi di castagneti e diverse sono le località che celebrano questo frutto. Ma noi non festeggiamo la castagna, bensì il marrone». Il sindaco ricorda inoltre un Regio Decreto del 1939 che, sottolinea, distingueva origini, qualità e aspetto dei due prodotti: «Questa particolarità fa della nostra manifestazione un evento unico nella Tuscia che occorre sottolineare». Il marrone resta così il centro di una festa che invita a fermarsi, assaggiare e conoscere il paese. Tra una passeggiata nei boschi e una sosta in cantina, Latera affida l'accoglienza a una tradizione costruita nel tempo e al lavoro di chi, anche quest'anno, tornerà dietro gli stand e attorno ai bracieri.

di Giovanna Guidi Martedì 20 Ottobre 2026