

## **LA SAGRA DELL'AMMUGLIATIELLO**

Ogni anno, a Casalduni, si svolge la sagra dell'Ammugliatiello, è definito un piatto povero della tradizione casaldunese poiché impiega l'utilizzo di materie prime locali. Il termine "ammugliatiello" deriva da "mugliatiello", "gomitolo", poiché ricorda un gomitolo sia per la forma, sia per il gesto che si compie per prepararli, simile a quello che si usa per avvolgere la lana. Si tratta di gustosi involtini di interiora di agnello accompagnate da aglio, prezzemolo e peperoncino. Tutte le varianti della ricetta prevedono che le interiora vengano lavate con attenzione per evitare la trasmissione di patologie all'uomo, immerse per qualche ora in acqua con bucce di agrumi e infine asciugate, per poi essere in parte utilizzate come base per l'imbottitura, in parte utilizzate per chiudere gli involtini.

Vengono conditi, infine, con una presa di sale e una manciata di pepe, cotti generalmente alla brace e serviti caldissimi.

La sagra è molto sentita dai casaldunesi grazie alle sue origini antiche, infatti ogni anno, grazie alla manifestazione, il paese si ripopola di turisti provenienti da molti paesi limitrofi. Generalmente la sagra si svolge intorno la seconda metà di luglio anche se, a causa di problemi organizzativi, la sagra ha subito diverse variazioni di data.

Affinchè la sagra degli ammuigliatielli riscontri grande successo, c'è bisogno di molto lavoro, infatti quasi tutta la popolazione si impegna per collaborare per la buona riuscita della sagra: gli allevatori del posto forniscono le materie prime per la preparazione degli ammuigliatielli e le signore del paese si riuniscono per assemblare e dare vita al prodotto finito. I ragazzi della Pro Loco, del Servizio civile, del Gruppo Folk "Fontanavecchia" (gruppo folkloristico locale), si fanno carico dell'allestimento, dell'organizzazione e della pubblicità che c'è alle spalle della manifestazione. Questi, infatti, promuovono l'evento grazie all'affissione delle locandine in tutto il territorio, allestiscono gli stand, rallegrano le serate con spettacoli folkloristici tradizionali, si occupano della contabilità e lavorano duramente durante tutte le serate, così da offrire un servizio ottimale a tutti i visitatori. Essendo una manifestazione molto sentita, tutta la comunità partecipa attivamente alla realizzazione della sagra.

