



***Regioni & Città - Priverno da record:
realizzata la falia più lunga di sempre!***

Priverno (Lt) - 10 set 2024 (Prima Notizia 24) Cinque forni uniti per creare una falia di 27 metri farcita con chilogrammi di mortadella. Il pane tipico privernate ha conquistato pubblico e buongustai in Piazza Giovanni XXIII, tra musica e tradizione. L'evento si ripeterà anche il prossimo anno.

L'8 settembre 2024 segna il record della falia più lunga mai esistita. Infatti i cinque forni di Priverno si sono messi assieme per un' iniziativa da record. Hanno impastato una falia, il pane tipico privernate, di ben 27 metri. Si tratta della prima volta di una tale iniziativa che verrà ripetuta anche il prossimo anno dato il grande successo di pubblico e di buongustai presenti in massa nella piazza Giovanni XXIII esimo della cittadina pontina. I panificatori di Priverno hanno inserito all'interno della falia vari chilogrammi di mortadella. E la falia è terminata dopo un'ora e mezza dall'inizio della degustazione. Molti dei presenti hanno apprezzato questo pane che affonda le radici nella storia millenaria di Priverno. Un'occasione per scoprire un borgo affascinante poco conosciuto e per godere della buona musica ciociara tra una leccornia e un'altra.

di Lorenzo Pisoni Martedì 10 Settembre 2024