

# Sughitti da gustare: evento speciale a Montecassiano da non perdere dal 3 al 5 ottobre per il Grand Tour delle Marche 2025

*Li sughitti fanno cinquanta!* Per celebrare degnamente la festa di questa specialità gastronomica antica, eppure così moderna, sabato 4 ottobre alle 17:30 il Chiostro degli Agostiniani di Montecassiano ospita la **SugHIT parade**, irrinunciabile occasione per assaggiare i veri *Sughitti di Montecassiano De.Co.* preparati live dalle Vergare del borgo. Da non perdere anche le creazioni interpretate dai professionisti dell'Accademia di Tipicità con gli stessi ingredienti che compongono la ricetta storica.

---

Chef Serena d'Alesio propone l'intrigante *"Sughitti come nella loro t-shirt"*, mentre chef Davide Marchionni ha ideato per l'occasione una *"Cialda di polenta con glassa al mosto, granella di noci e bella lodi a fresco"*.



---

A condurre lo show, con annessa degustazione, la giornalista di viaggio Erika Mariniello, volto noto nella valorizzazione dei borghi italiani e delle tradizioni locali. Costo di partecipazione 5 euro a persona. Prenotazioni su [tipicita.it](http://tipicita.it) oppure al numero 320 7404643.

---

La tradizione è un concetto affascinante se nella nostra testa le regole (a volte dogmi!) presentano confini certi, mentre nella pratica le cose vanno in modo diverso. Basti pensare ai piatti della tradizione codificati. Un esempio emblematico? I Vincisgrassi! Di questo nostro gustoso piatto esiste una ricetta ufficiale eppure ogni famiglia, ogni massaia, ogni cuoco adotta la propria versione personale. Il bello della tradizione risiede proprio nel fatto che è parte essenziale del patrimonio culturale, estremamente viva e quindi in continuo cambiamento e costante evoluzione nel tempo.

---

La 50<sup>a</sup> *Sagra dei sughitti*, promossa dalla Proloco di Montecassiano e supportata dall'Amministrazione comunale, è sede di tappa ufficiale del ***Grand Tour delle Marche 2025***, il circuito di eventi firmato da Tipicità e realizzato in collaborazione con ANCI Marche. Un appuntamento imperdibile che nel long weekend 3, 4 e 5 ottobre attende frotte di golosi e curiosi nella scenografica cornice cittadina.

Sul portale [www.tipicitaexperience.it](http://www.tipicitaexperience.it) tutte le informazioni sul programma per accedere alle proposte ed organizzare la propria esperienza personalizzata.