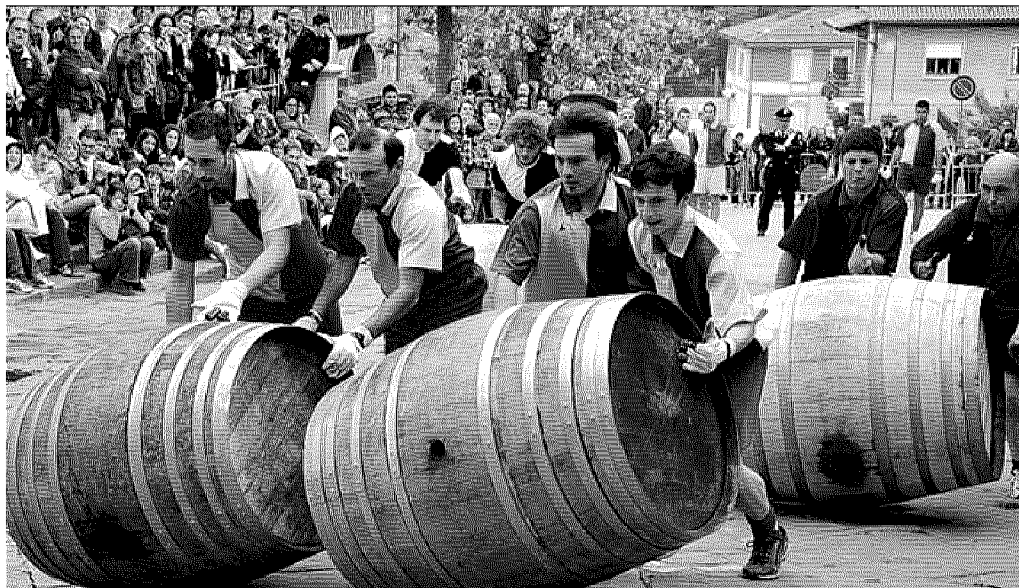


**OGGI****di Michelangelo Pasquinelli**  
SUVERETO

Si corre oggi a Suvereto il Palio delle botti in onore della Santa Croce patrona di Suvereto, gara valevole per la qualificazione alla finale nazionale di categoria.

Ai vincitori andrà la Bandinella con uno scorcio del palazzo comunale, realizzata dalla pittrice sanvincenzina Alessandra Bellucci, che dal 1996 ha collezionato tante mostre personali e collettive raccogliendo un vasto consenso di critica.

Il Palio è inserito nelle feste di primavera e si potrà approfittare del "Mangiar fuori" organizzato dai ristoratori a prezzi popolari, così come assaggiare i carciofi fritti in piazza e altre ghiottonerie.

Gli spingitori suveretani sono chiamati ad onorare il titolo di campioni nazionali delle "Città del Vino" conquistato lo scorso anno nella finale disputata proprio a Suvereto contro squadre provenienti da otto regioni.

Non avranno l'assillo della

## Si corre a Suvereto il Palio delle botti per la Santa Croce

qualificazione, quali detentori del titolo, ma cercheranno ugualmente di mettere la propria botte davanti agli altri concorrenti. Oltre ad alcune squadre locali e a quella di Campiglia, con due agguerriti spingitori venturinesi, ci saranno anche rappresentative toscane di Barberino di Mugello e Gambassi e gli stessi organizzatori laziali della fiale, Castiglione in Teverina. La manifestazione organizzata dall'associazione Amici di Suvereto, si aprirà alle 15,30 con la sfilata della Compagnia Sbandieratori e Musici "Santa Croce" di Suvereto fino in piazza Vittorio Veneto. Dopo la presentazione delle squa-

dre ci sarà la gimkana del "2° Palio dei giovani spingitori" con le botticelle, seguita da due gare di qualificazione degli adulti.

Dopo le evoluzioni degli sbandieratori saranno in campo di nuovo i futuri spingitori con un intero giro del percorso, come preludio alla finalissima del Palio di Santa Croce, con tutte le squadre alla partenza posta all'altezza dell'ex Mulino, più due giri del percorso tradizionale. Giovedì 2 maggio cena al Ghibellino con la partecipazione dei cuochi suveretani, che utilizzeranno ingredienti assolutamente locali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA