

Mercoledì 27 novembre 2013

www.agi.it



A Monteleone di Spoleto la Mostra mercato farro dop e prodotti tipici montagna

(AGI) - Perugia, 27 nov. - Monteleone di Spoleto si prepara a rivivere le proprie tradizioni con la seconda 'Mostra mercato del farro dop e dei prodotti tipici della montagna', da giovedì 5 a lunedì 9 dicembre. A presentare stamani l'evento Marisa Angelini, sindaco di Monteleone di Spoleto, Fernanda Cecchini, assessore alle politiche agricole e agroalimentari della Regione Umbria, Marilena Badolato, antropologa e giornalista enogastronomica e Mario Falcinelli, docente alla facoltà di agraria dell'Università degli Studi di Perugia. La mostra si aprirà il 5 con la tradizionale benedizione e distribuzione del farro a tutta la popolazione da parte del parroco del paese, che rievoca il miracolo di San Nicola vescovo, che consiste nel donare un piatto di minestra di farro con sugo di magro, in primis ai bambini. La tradizione infatti vuole San Nicola protettore dei fanciulli e dispensatore di beni, proprio come Santa Claus. Nei giorni 7, 8 e 9 dicembre avrà luogo 'Emozioni e gusto ad alta quota', sottotitolo della vera e propria mostra mercato, con circa 30 stand selezionatissimi di prodotti e artigianato locale. "Stiamo lavorando al riconoscimento di Monteleone di Spoleto come 'Borgo più buono d'Italia' - ha detto il primo cittadino Marisa Angelini-. L'amministrazione comunale ha in mente un territorio che funga da modello per gli altri, attraverso la valorizzazione, soprattutto dell'aspetto salutare, dei nostri prodotti". "Porteremo il farro dop - ha poi anticipato Marisa Angelini - all'Expo 2015. Il pregiato cereale è stato proposto alla Fao come Patrimonio alimentare dell'umanità, in grado di nutrire il pianeta, titolo che gli appartiene da novemila anni". Non mancheranno degustazioni, con l'apertura anche della taverna dei terzi, visite guidate alle aziende locali produttrici di farro e dei prodotti tipici della montagna e ai monumenti della cittadina. In cartellone anche due laboratori tematici delle condotte Slow Food, 'Farro in bottiglia' e 'Olio&Legumi'. A concludere la kermesse sarà un appuntamento tradizionale legato all'agricoltura ed alla religione, tipico dei borghi della Valnerina: il 'Focone della Venuta', accensione di un grande fuoco per salutare il passaggio della Madonna di Loreto.(AGI) Pg2