

Mercoledì 27 novembre 2013

<http://www.lagoccia.eu/cultura-e-societa/14965-tutto-pronto-a-monteleone-di-spoletto-per-la-mostra-mercato-del-farro-dop.html>



LA GOCCIA

UNA FINESTRA SULL'UMBRIA



Tutto pronto a Monteleone di Spoleto per la Mostra Mercato del farro Dop



E' stata presentata questa mattina (27 novembre), presso la Sala Fiume di Palazzo Donini a Perugia, la seconda edizione della "Mostra Mercato del farro Dop e dei prodotti tipici della montagna" che si svolgerà a Monteleone di Spoleto dal 5 al 9 dicembre. Presenti all'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. Giovedì 5 dicembre ci saranno la tradizionale benedizione e distribuzione del farro a tutta la popolazione da parte del parroco del paese, mentre il 6 le celebrazioni in onore di San Nicola, Patrono del borgo. La distribuzione del farro, che avviene ogni anno il 5 dicembre alle 12 e rievoca il miracolo di San Nicola vescovo, 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, come ha precisato il Primo Cittadino: "Stiamo lavorando al riconoscimento di Monteleone di Spoleto come 'Borgo più buono d'Italia'. 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". La novità di questa edizione sarà il lancio di due nuovi prodotti: il "Farburger" per i vegetariani, ideato da Marilena Badolato e dalla chef Renata Petrangeli, e il "Farsiccia" con suino cinto magro, invece, del docente di storia dell'alimentazione, Paolo Braconi, e dello chef Marino Marini, con la partecipazione dell'Università dei Sapori di Perugia. Senza dimenticare il gemellaggio di gusto, attraverso la preparazione di un piatto, tra il farro, la cipolla di Cannara, il sedano nero di Trevi, la patata bianca di Gavelli e l'olio evo di San Felice di Giano dell'Umbria. L'inaugurazione della mostra si terrà ufficialmente sabato 7 dicembre, alle 10, nel chiostro di San Francesco, a cui seguirà, al teatro comunale, la presentazione del volume "I norcini e Roma. L'arte della norcineria dall'Umbria alla dominante (1770 – 1870)". In programma, domenica 8, alle 10, la presentazione di altri due libri: "Monteleone di Spoleto e il suo farro" di Mario Falcinelli e "Il farro. Da Ildegarda di Bingen ai nostri giorni. Storia, scienza, cucina" con la partecipazione dell'Associazione "La Ruota" di Milano. Non mancheranno degustazioni, con l'apertura anche della taverna dei terziari, 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.