

CORRIERE DELL'UMBRIA

Tutto pronto a Monteleone per la mostra mercato dove saranno lanciati il "Farburger" e la "Farsiccia"

Buono e sano, il farro sorride alla Fao

► MONTELEONE

Tutto pronto per la seconda "Mostra mercato del farro dop e dei prodotti tipici della montagna", in programma dal 5 al 9 dicembre. Tanti eventi nel fitto cartellone illustrato a palazzo Donini, dal sindaco Marisa Angelini, insieme all'assessore regionale Fernanda Cecchini, l'antropologa Marilena Badolato e il professore di Agraria Mario Falcinelli. Si comincerà con la tradizionale benedizione e distribuzione del farro a tutta la popolazione da parte del parroco e le celebrazioni in onore del patrono San Nicola. Circa 30 gli 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 -



che funga da modello per gli altri, attraverso la valorizzazione, soprattutto dell'aspetto salutare, dei nostri prodotti. Porteremo il farro dop - ha poi anticipato - all'Expo 2015. Il pregiato cereale è stato proposto

alla Fao come Patrimonio alimentare dell'umanità". 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 la "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 Saperi. L'inaugurazione della mostra sabato 7 dicembre, alle 10, nel chiostro di San Francesco. Non mancheranno degustazioni, con l'apertura anche della taverna dei terzi, visite guidate. In cartellone anche due laboratori tematici delle condotte Slow Food, "Farro in bottiglia" e "Olio&Legumi". A concludere la kermesse il "Focone della Venuta". ◀