

A Preci dal 3 al 5 luglio Pane, Prosciutto & Fantasia

Si festeggia il prosciutto all'insegna della fantasia

© ILFILODIARIANNA.biz - 29/05/2009



A Preci, in Umbria, uno dei territori più suggestivi del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, si terrà dal 3 al 5 luglio 2009 la manifestazione "Pane, prosciutto e fantasia", organizzata da Comune di Preci con il contributo e il patrocinio della Regione Umbria e della Provincia di Perugia.

La manifestazione nasce per valorizzare il prodotto "principe" del territorio, il prosciutto I.G.P. di Norcia.

Un clima ottimale e un duro lavoro realizzato con tecniche di lavorazione tramandate da una generazione all'altra, sono gli elementi che hanno determinato la qualità del prosciutto stagionato, tanto da convincere l'Unione Europea a riconoscergli l'Identificazione Geografica Protetta che tutela le caratteristiche qualitative e l'antica tradizione gastronomica della norcineria.

Fulcro dell'evento sarà la mostra-mercato di prodotti tipici ospitata nelle cantine del centro storico del Comune: si potranno degustare e comprare oltre al prosciutto di Norcia I.G.P. e altre norcinerie, farro di Monteleone, lenticchie Castelluccio I.G.P., miele, formaggi, trota, zafferano, biscotti, vini, olio e tartufi.

E ancora a lezione di degustazione con veri e propri educational alimentari organizzati da GAL Valle Umbra e Sibillini, in collaborazione con AIAB Umbria, Associazione Città del BIO, Comune di Preci, dove allo studio delle caratteristiche sensoriali dei prodotti verranno abbinate degustazioni e le preparazioni di ricette tipiche.

Veri e propri "matrimoni di gusto" con la Crescia di Gubbio, il Sagrantino di Montefalco e l'olio di Trevi.

Da non perdere l'appuntamento con Chi la fa più lunga, la gara fra norcinio aspiranti tali, che si sfidano in una gara di abilità nel tagliare la fetta di prosciutto più lunga.

Un salto nel tempo è assicurato con la Rievocazione degli antichi mestieri quali il fabbro, il canestraio e il sellaio e all'interno delle cantine si assisterà alla lavorazione del pane, del maiale, del formaggio, e all'antichissima macinatura dal grano alla farina.

E per i più piccoli "La fattoria dei bambini", un laboratorio all'aperto per cimentarsi nei mestieri di una volta. I bambini potranno "giocare" a fare il pane e a infornarlo, a fare le salsicce e la ricotta.

Un weekend per tutti e per tutti i gusti per festeggiare i prodotti tipici del posto, ma anche per "riscoprire" antiche tradizioni fra visite ai borghi medievali, degustazioni, mostre fotografiche e convegni.

www.paneprosciuttoefantasia.com