

A Preci dal 3 al 5 luglio si festeggia il prosciutto all'insegna della fantasia



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 norcini o 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