

## **DAL 19 AL 21 LUGLIO 2019 – MONTELEONE DI SPOLETO (UMBRIA)**

### **8^ edizione "Fiera di San Felice - mostra mercato del bestiame, dei cereali e dei prodotti tipici ad alta quota"**

**Nel Comune più alto dell'Umbria, la grande Fiera del bestiame, spettacoli equestri sotto le stelle, presentazione dei nuovi Presidi Slow Food umbri, trekking, passeggiate a cavallo, rievocazione della Transumanza, Concerti e merende ad Alta Quota**

**Dal 19 al 21 Luglio 2019 il Comune di Monteleone di Spoleto organizza l'8° edizione della "Fiera di San Felice - Mostra mercato del Bestiame, dei cereali e dei prodotti tipici ad Alta Quota"**, tre giorni di **gusto** - grazie alla qualità dei prodotti tradizionali e ai prodotti degli allevamenti locali - **di tradizione** - grazie alle iniziative folkloristiche come la Fiera della Transumanza - **di attività en plein air** - grazie alle tante proposte di passeggiate, merende attrazioni equestri sotto le stelle.

Il piccolo comune di **Monteleone di Spoleto**, uno dei borghi più Belli d'Italia, detiene diversi primati: è il **più alto dell'Umbria** (1000 metri slm), è noto per il ritrovamento della **Biga Etrusca**, custodita al Metropolitan Museum di New York, di cui una fedele copia si trova nel piccolo museo della città, è inoltre conosciuto per il **Farro Dop, unico cereale certificato Dop in Europa**.

Anticamente, nelle campagne antistanti il borgo, si teneva un grande mercato del bestiame e di merci. Ancora oggi a Monteleone di Spoleto gli animali hanno un ruolo importante nell'economia del borgo, sia per gli allevamenti di bestiame, che per i lavori nei boschi, dove in molti casi sono i muli a trasportare la legna da ardere. Il Comune, per evidenziare il ruolo che gli animali hanno per Monteleone, organizza la **"Fiera di San Felice"** che vuole essere rievocazione dell'antico mercato.

Nei tre giorni, **Monteleone di Spoleto** (Pg), sarà la sede di una grande fiera del bestiame, con esposizione e vendita di animali di piccola e grande taglia, da affezione, da lavoro e da cortile, razze rare e di pregio.

Nei giorni della fiera poi un'importante serie di iniziative collaterali:

**Focus sui formaggi e sulla Ricotta salata della Valnerina, nuovo Presidio Slow Food dell'Umbria** - Per le vie del centro storico sarà possibile degustare e acquistare prodotti alla **"Mostra mercato del Prodotti della Valnerina"** e al **"Mercato dei Presidi Slow Food dell'Umbria"**. Durante l'evento verranno presentati i **nuovi Presidi** Slow Food dell'Umbria: la "Ricotta Salata della Valnerina" realizzata con il latte degli allevamenti locali, il Fagiolo secondo del Piano di Orvieto che viene coltivato lungo il fiume Paglia e il Presidio del Grano Saraceno. Il focus "Formaggi a confronto" sarà dedicato alle produzioni della sola Valnerina in abbinamento ad altre tipicità.

Nelle tre piazzette del paese, saranno allestite per la degustazione tradizionale e tipica dei prodotti locali (piazza del Mercato, Piazza Margherita, piazza della Croce), mentre nei ristoranti e negli agriturismi di Monteleone verranno proposti menù dedicati alla tradizione e alla qualità senza però trascurare l'innovazione. Nel centro storico della città si terranno laboratori per imparare a cucinare il tipico agnello di Monteleone di Spoleto.

**Spettacoli equestri e attività equestri per bambini** - Nell'anfiteatro naturale, a pochi passi dal centro storico del borgo, saranno organizzati spettacoli equestri sotto le stelle e durante le giornate di sabato 20 e domenica 21 luglio, attività equestri per bambini con i pony ed i muli, il battesimo della sella, passeggiate in carrozza alla scoperta del centro storico della città, passeggiate a cavallo, scuola di equitazione per bambini, adulti e disabili.

**Turismo attivo** – Un’ampia proposta di passeggiate, trekking a piedi, in bicicletta e a cavallo attraverso cui sarà possibile percorrere i sentieri che circondano Monteleone di Spoleto e che attraversano boschi, pinete, altipiani, fattorie, botteghe artigiane, fino a spingersi ad alta quota dove si terrà l’iniziativa “Concerti e merende ad Alta Quota”.

**Musica nel Parco, Concerti e merende ad Alta Quota** - La montagna di Monteleone di Spoleto sarà un suggestivo palcoscenico naturale per un “Concerto ad Alta Quota” in abbinamento a merende a base di prodotti della Valnerina. La natura e la musica si abbracciano per dare vita ad un evento unico dove il paesaggio è scenografia e palcoscenico. La world music si arricchisce di sfumature inedite in luoghi straordinari. Il luogo del concerto sarà raggiungibile a piedi, in bicicletta e a cavallo.

Nel parco anfiteatro alle porte del borgo sarà possibile partecipare a concerti, ascoltare musica, pranzare, fare merende, cenare, fare spuntini di mezzanotte rigorosamente con prodotti di Monteleone di Spoleto (farro, lenticchie, formaggi e ricotte, salumi, birre artigianali, agnello di montagna etc); mentre nel Parco della Pineta si potrà riposare sotto i maestosi ed antichi pini, oppure a scelta fare fitness ed andare in carrozza.

#### **ALCUNE INFORMAZIONI SU MONTELEONE DI SPOLETO E SUL FARRO DOP:**

**Monteleone di Spoleto** sorge su un poggio che domina la valle del fiume Corno. **Circondato dai boschi e dal verde della Valnerina**, si differenzia dagli altri borghi di montagna per la sua conformazione e per la **tradizione nobiliare**. Il centro cittadino è infatti, **ricco di palazzi rinascimentali**, le pietre raccontano dell’antico castello di Brufa, del baluardo dei Cavalieri di San Giovanni. Le scritte scolpite nei portali dei conventi e delle chiese raccontano dei pellegrini, dei mercanti e dei condottieri che vi trovarono rifugio. **Monteleone di Spoleto è noto per la scoperta archeologica**, avvenuta nel 1902, di una pregevolissima opera d’arte greco-italica, la cosiddetta “**biga etrusca**”, **oggi conservata al Metropolitan Museum di New York e consistente in un antico carro da parata** in legno di noce, risalente alla metà del VI secolo a.C., completamente rivestito da lamine di bronzo dorato decorate a sbalzo con applicazione di placche in avorio.

La biga è una delle ragioni per cui Monteleone di Spoleto e la Mostra Mercato sono **definite anche “Carro, Ferro, Farro”**. Il Carro è appunto la famosa biga di cui a Monteleone di Spoleto si conserva una copia, il Farro Dop è l’unico certificato Dop d’Europa, un pregiatissimo cereale che cresce e nasce solo nelle terre di Monteleone di Spoleto, il ferro simboleggia la riscoperta delle miniere di ferro nei dintorni del borgo e per i percorsi di archeologia industriale che sono meta di trekking, biker e passeggiate a cavallo.

**Il farro** è uno dei più antichi cereali utilizzati dall’uomo. Esistono varie specie di farro; quella che si coltiva a Monteleone di Spoleto è la più pregiata: **il “Triticum dicoccum”**. La sua qualità consiste nella scarsità di grassi e nella ricchezza di sostanze amidacee. Le particolari caratteristiche fisiche ed organolettiche del **Farro Dop di Monteleone di Spoleto** e soprattutto la tipica cariosside dal colore ambrato e dalla consistenza vitrea alla frattura, sono da imputare alla combinazione delle condizioni climatiche della zona di produzione ed in particolare ai terreni calcarei sassosi posizionati sopra ai 700 m. s.l.m.

Per informazioni  
SERVIZIO TURISTICO  
Corso Vittorio Emanuele II n. 18  
Monteleone di Spoleto (PG)  
+39 0743 70421

[info@monteleonedispoletoeventi.it](mailto:info@monteleonedispoletoeventi.it) - [www.monteleonedispoletoeventi.it](http://www.monteleonedispoletoeventi.it)

#### **Ufficio Stampa ADD Comunicazione ed Eventi**

*Michela Federici - Giornalista*  
ODG Umbria n. 156365  
Tel. 328 0079662  
[press@addcomunicazione.it](mailto:press@addcomunicazione.it)  
[www.addcomunicazione.it](http://www.addcomunicazione.it)