



5/9 DICEMBRE 2012

MONTELEONE DI SPOLETO

EMOZIONI & GUSTO AD ALTA QUOTA



MOSTRA MERCATO DEL FARRO DOP E DEI PRODOTTI TIPICI DELLA MONTAGNA MONTELEONE DI SPOLETO

5/9
DICEMBRE

5/6 DICEMBRE 2012 (mattina)

Tra Rito & Mito

Celebrazioni per la festa del Patrono San Nicola e tradizionale distribuzione del farro a tutta la popolazione.

7 DICEMBRE 2012 (pomeriggio)

Mercati "In Musica"

Inaugurazione della MOSTRA MERCATO DEL FARRO DOP di Monteleone di Spoleto, allietato dalle note dello storico corpo bandistico "C.Innocenzi" e dal concerto corale "E.Vannozzi".

8 DICEMBRE 2012 (mattina/pomeriggio)

Sapori in Festa

Apertura STAND Mostra Mercato, FARRO COOKING SHOW, TAVERNE DEI TERZIERI. In serata grande CONCORSO CULINARIO con degustazione a scopo benefico.

Sulle Strade del FARRO

Viaggio nelle aziende locali produttrici del FARRO DOP.



9 DICEMBRE 2012 (mattina/pomeriggio)

Sapori in Festa

Apertura STAND Mostra Mercato e delle TAVERNE DEI TERZIERI. In mattinata TAVOLA ROTONDA sul tema: "Farro, la sua cultura, la sua storia".

Focene della Venuta

Accensione del GRANDE FUOCO sulle note dello storico corpo bandistico "C.Innocenzi".

TAVERNE DEI TERZIERI

VISITE GUIDATA

ANGOLO DEGLI ARTISTI

SPOLETO
(20km)



MONTELEONE DI SPOLETO
(1000 s.l.m)



LEONESSA
(9km)

NORCIA
(19km)



CASCIA
(9km)



Per maggiori informazioni
info@monteleonedispoletoeventi.it
tel: 0743 70421 / fax: 0743 70422
www.monteleonedispoletoeventi.it



MINESTRA DI SAN NICOLA

Per 2 persone: farro 2 pugnetti, cipolla e sedano abbondanti, olio extra vergine di oliva, pomodori pelati o salsa di pomodoro, acqua, sale q.b. Si può aggiungere anche una patata tritata.

Tritate finemente cipolla e sedano e fateli rosolare in una pentola capiente con olio e pomodoro. Versate l'acqua, e al momento dell'ebollizione, aggiungete il farro mescolando bene. Lasciate cuocere per circa mezz'ora mescolando spesso e aggiungendo sale a piacere. A fine cottura potete aggiungere un pizzico di peperoncino. Servite calda.