

Mostra mercato del Farro DOP: tutto pronto!

martedì 04 dicembre 2012

Designata la vincitrice del Concorso Culinario, in anteprima lo spot radiofonico che pubblicizza l'evento!

In anteprima potete ascoltare lo spot radiofonico che sarà trasmesso sulle radio locali per pubblicizzare l'evento! **CLICCA QUI PER ASCOLTARE LO SPOT**; romana la vincitrice del primo Concorso culinario dedicato al farro dop di Monteleone di Spoleto. Con una serie di sfiziose ricette, tutte rigorosamente a base di farro, Maura Polinari, una insegnante romana, è la vincitrice del primo concorso culinario "Proponi il tuo menu", organizzato dal Comune di Monteleone di Spoleto, in occasione della Mostra Mercato del Farro e dei prodotti tipici della montagna, in programma dal 5 al 9 dicembre.

Il Concorso, al quale hanno partecipato con le loro specialissime proposte cuoche e cuochi dilettanti da tutta Italia, è stato indetto proprio per valorizzare il Farro dop, in quanto elemento-alimento della dieta mediterranea, "interno della cultura di una sana e corretta alimentazione e di uno stile di vita equilibrato. Proprio a questi criteri si è ispirata la giuria del Concorso, che si è avvalso della collaborazione tecnica dell'Università dei Saperi di Perugia, per assegnare la vittoria alla signora Polinari, che con i suoi sformatini di farro, fettuccine al farro e radicchio, coniglio ripieno al farro e costata di pere e farro, ha proposto un menu non solo sfizioso, ma anche economico - cosa non irrilevante in tempi di crisi - e, soprattutto, con materie prime appartenenti alla dieta mediterranea.

Tutti gli chef amatoriali che hanno preso parte al Concorso sono stati invitati dal sindaco di Monteleone di Spoleto, Marisa Angelini, alla Mostra Mercato del Farro e dei prodotti tipici della montagna, poiché nella serata dell'8 dicembre ci sarà la consegna dei premi e delle menzioni speciali, a cura dell'Università dei Saperi e di Marilena Badolato, giornalista e scrittrice enogastronomica. Tutti i menu proposti saranno inseriti in una pubblicazione edita dal Comune di Monteleone di Spoleto sul proprio sito www.monteleonedispolitoeventi.it.

E' tutto pronto, intanto, per l'avvio della Mostra mercato del farro Dop e dei prodotti tipici della montagna, dove il prezioso cereale, in tutte le sue possibili declinazioni - farro spezzato, perlato, assieme a tutti i derivati e addirittura i prodotti realizzati con gli scarti di lavorazione - è il protagonista indiscusso. Assieme al farro, la Mostra ospita anche altri preziosi prodotti tipici della montagna, tutti rigorosamente a marchio Dop o Igp, attraverso la presenza di oltre trenta ditte espositrici.

Il farro sarà protagonista anche delle degustazioni curate dall'Università dei Saperi di Perugia e delle proposte delle Tre Taverne che saranno aperte per l'occasione, una per ciascun quartiere in cui si divide la città.

Alla storia e alla cultura del farro sarà dedicato anche un convegno con illustri ospiti, che porteranno un contributo di conoscenza anche sui nuovi mercati che possono essere interessati a questo prodotto dalle grandi potenzialità.

Il programma completo dell'evento sul sito: www.monteleonedispolitoeventi.it.