

MONTELEONE DI SPOLETO (PG), A LUGLIO 2019 DUE EVENTI AL SAPORE DI FORMAGGI TIPICI



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

A **Monteleone di Spoleto** (Pg), il Comune posto nella posizione più elevata della regione umbra, in occasione della "**Fiera di San Felice – Mostra mercato del Bestiame, dei cereali e dei prodotti tipici ad Alta Quota**", il programma il 27 e 28 luglio 2019, è proposto un importante focus sui formaggi e sulla ricotta salata della Valnerina, nuovo Presidio Slow Food dell'Umbria. Nei due giorni



infatti, per le vie del centro storico, è allestita una grande fiera del bestiame. Inoltre, è possibile degustare ed acquistare prodotti di alta qualità alla "**Mostra mercato del Prodotti della Valnerina**" ed al "**Mercato dei Presidi Slow Food**". Ed ancora, è organizzato un approfondimento sui formaggi a seguito della sinergia con **Promocamera** (Camera di Commercio di Perugia), che da anni si occupa della valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio, in particolare di quelli caseari con il **progetto "Umbria al formaggio"**. Così, domenica 28 luglio (alle 14), è effettuata una degustazione di formaggi della **Valnerina** (Caciotte, pecorini, caprini, di diverse stagionature che saranno abbinati al Trebbiano Spoletino) ad

alta quota, in Località Colle La Caccia. Un evento proposto nel luogo in cui le greggi di capre e pecore sono libere al pascolo; la degustazione segue il concerto delle 12, con esibizione ad alta dei "Baro Drom Orkestar" (partecipazione gratuita).

Altre sessioni di assaggio, avvengono sabato 27 luglio (alle 11.30) presso i locali del Bar "Il Leone dell'Appennino" e presso lo spazio merende del Parco (alle 19.00) situato appena fuori le mura del borgo di Monteleone di Spoleto (in programma anche per domenica 28 luglio alle 17.00 presso i locali del Bar "Il Leone dell'Appennino").

Ed ancora sabato 27 luglio (ore 17.00) in collaborazione con Slow Food Umbria, si tiene la presentazione con degustazione della Ricotta Salata della Valnerina, Presidio Slow Food dell'Umbria. Prodotta con il latte delle greggi di pecore della Valnerina, la Ricotta salata può essere consumata dopo una stagionatura di qualche giorno od anche molto stagionata, da grattugiare sulla pasta, sulle minestre od anche completamento degli squisiti tortini di Farro Dop di Monteleone di Spoleto.



www.monteleonedispoletoeventi.it

(Pg.F.)