



SABATO 12 e
DOMENICA 13 GIUGNO 2010

"MONTELEONE ALLE POSATE"

Evento realizzato
dalla **Proloco** e dal **Comune di Monteleone Sabino**.

In collaborazione con Slow Food Rieti e OZU.

Con il patrocinio di Regione Lazio e Provincia di Rieti.

Il 12 e 13 giugno il borgo medievale di Monteleone Sabino, in provincia di Rieti, diventa il centro della cucina tradizionale dell'Alta Sabina.

Due giorni interamente dedicati al gusto e alla riscoperta di ricette e convivialità centenarie. Protagonista la tradizione locale che vi invita a un percorso goloso di particolare piacevolezza.

***Sabato 12 giugno**, gli abitanti della zona si cimenteranno nella produzione delle migliori fettuccine tirate a mano. A decidere il vincitore, una giuria formata da tre chef provenienti da tre delle migliori scuole dell'Italia Centrale e da giornalisti. Ma il bello è che chiunque verrà a Monteleone potrà assaggiare le fettuccine e votare la migliore tra quelle in gara.*

***Domenica 13 giugno**, invece, si ribalteranno i ruoli: gli chef entreranno in gara per sfidarsi alla preparazione del piatto più gustoso e originale, utilizzando i prodotti del territorio. E qui la partecipazione del pubblico è destinata ai più veloci: solo i primi 30 a prenotarsi avranno la fortuna di assaggiare e votare i piatti migliori. Ma chi dovesse restare fuori, avrà di che consolarsi: per tutta la tarda mattinata e fino alla sera, una domenica piena di intrattenimenti e spettacoli musicali unici, inoltre si potranno degustare una serie di piatti tipici della zona, tra cui: Frascarelli Sabinesi, Fettuccine, Fregnacce etc. A seguire, i Laboratori del Gusto curati dalla Condotta Slow Food di Rieti. E al calar del sole, la cena, tutta basata sui succulenti prodotti del territorio sabino.*

In palio, un viaggio in una delle più belle località d'Italia per la squadra che realizza le migliori fettuccine, e una giara di "oro verde" di Monteleone Sabino, realizzata dall'artista Liron Kahana, per il miglior chef.

Performance musicali, cantastorie, mini pièces teatrali e altro ancora, arricchiscono la passeggiata dei visitatori lungo il centro storico, catapultando tutti in un'atmosfera colma di Arte e Storia. Le vecchie cantine, che sorgono lungo gli stessi vicoli, ospitano prodotti alimentari tipici e di artigianato d'eccellenza.

SPECIAL GUESTS

TERRA MARIS

I CERCHI MAGICI

COLISEUM DIXIELAND JAZZ BAND

ALFONSO SESSA

SAESCIANT

LES HOT SWING

PROGRAMMA

Sabato 12 giugno 2010

- 17.00** Apertura botteghe di artigianato e di prodotti locali e inizio manifestazione.
- 17.30** Inizio preparazione delle fettuccine in gara in “Piazza XXIV Aprile 1944”.
Il tutto accompagnato dalle musiche tradizionali.
- 19.00** Degustazione delle fettuccine in gara da parte della giuria.
- 20.00** Degustazione delle fettuccine con diritto di voto da parte del pubblico
- 20.30** Spettacolo Musicale di apertura degli stand eno-gastronomici ed inizio distribuzione dei pasti.
- 21.30** Apertura dell’osteria con prodotti tipici della tradizione locale con accompagnamenti musicali.
- 22.00 circa** Spettacolo musicale dei “**Terra Maris**”.

Domenica 13 giugno 2010

- 10.30** Apertura Santuario di S. Vittoria, scavi archeologici e Museo Comunale con visite guidate e angoli musicali con musiche tradizionali e apertura botteghe di artigianato e di prodotti locali.
- 12.30** Apertura stand eno-gastronomici con i prodotti tipici del territorio.
- 13.30** Inizio della gara tra gli chef con successiva premiazione.
- 15.30** Laboratori del gusto di Slow Food e intrattenimento per bambini.
- 16.00** Spettacolo musicale dei “**Coliseum Dixieland Jazz Band**”.
- 17.00** Spettacolo musicale dei “**Les Hot Swing**”.
- 18.00** Spettacolo teatrale dei “**Alfonso Sessa**”.
- 19.30** Apertura degli stand eno-gastronomici e cena accompagnata dallo spettacolo musicale dei: “**Saesciant**”.
- 21.00** Apertura dell’osteria con degustazione dei prodotti tipici del territorio.