



VIVOUMBRIA.IT – 27 OTTOBRE 2019

Perugia, dal 1 al 5 novembre ritorna la Fiera dei Morti

di [Luana Pioppi](#)

PERUGIA – Anche quest'anno ritorna l'appuntamento con la **Fiera dei Morti** di Perugia, in programma da venerdì 1 fino a martedì 5 novembre. Anche per quest'anno si svolgerà nelle tre sedi ormai consolidate, ovvero quella tradizionale di **Pian di Massiano**, quella originaria del **centro storico** e, infine, la più recente in **piazza del Bacio**.

PIAZZA DEL BACIO: L'ENOGASTRONOMIA TIPICA DELLA REGIONE CON LE PRO LOCO – Piazza del Bacio, in particolare, sarà dedicata alle eccellenze enogastronomiche tipiche del territorio umbro, grazie all'UNPLI Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia – Comitato del Perugino e alla collaborazione tra le Pro Loco di Fontignano, Ripa, San Martino in Campo, San Martino in Colle e Pila e le aziende locali. Nei giorni della Fiera, dunque, i visitatori potranno non solo acquistare i migliori prodotti a km zero della nostra regione, direttamente dal produttore, ma anche gustare, nell'arco della giornata, i piatti della tradizione, protagonisti di sagre e feste paesane. Comodamente seduti all'interno dell'apposita struttura, si potrà pranzare o cenare o, semplicemente, prendersi un momento per assaggiare ricette tipiche come torte al testo farcite (tutta la giornata), primi piatti caldi come polenta e pasta col barbozzo (a pranzo e cena), dolci tipici come il torcolo di san Costanzo e i Fiordalisi di Mugnano, in abbinamento ai vini del territorio. Insomma, piazza del Bacio diventerà punto di partenza per un viaggio ideale in Umbria, attraverso i suoi sapori e saperi. Non a caso, nella stessa piazza si svolgeranno percorsi laboratoriali di disegno per bambini e competizioni d'arte, a cura dell'associazione La Casa degli Artisti e vi sarà spazio anche per artigianato tipico e oggettistica hand made.



FAMIGLIACECCHI

PIAN DI MASSIANO: CON LA MAPPA LA VISITA È PIÙ SEMPLICE – Intanto, a Pian di Massiano, il parco urbano più grande della città, tornerà la vastissima offerta di prodotti di ogni tipo, dall'abbigliamento agli accessori e le calzature, dalle specialità gastronomiche ai prodotti per la persona e agli articoli per la casa. Per scegliere in maniera mirata tra i più di 500 operatori presenti, da quest'anno è stata realizzata, per la prima volta, la mappa con tutti gli stand e le categorie merceologiche presenti nell'area e con le informazioni per una migliore e più sicura fruizione della fiera. La mappa, ideata dal Comune e promossa da Gesenu, è stata stampata in 15mila esemplari, disponibili all'ingresso della fiera. Grazie alla mappa sarà anche possibile, per il pubblico e gli operatori, una raccolta differenziata più attenta, con la presenza di contenitori adeguati a ogni tipologia di rifiuto e di personale di vigilanza in grado di fornire tutte le informazioni necessarie. Nell'area di Pian di Massiano saranno presenti, come sempre, anche varie associazioni no-profit e l'associazione G.B. Vermiglioli che realizza, anche quest'anno, l'annullo postale sulle cartoline commemorative della fiera. Altra novità per chi si recherà a Pian di Massiano è la possibilità di avere gratuitamente un biglietto del minimetrò/autobus per visitare le altre sedi della Fiera dei Morti del Centro Storico e di Piazza del Bacio. L'iniziativa è riservata alle prime 200 persone che si recheranno al centro servizi e informazioni del Comune di Perugia (Direzione Fiera) per conoscere da vicino il "Punto Assistenza Digitale", il nuovo servizio dell'ente, disponibile nella sezione del sito comunale relativa alle "Attività produttive", e compileranno l'apposito questionario.

CENTRO STORICO: GEMELLE IN FIERA E PRODOTTI DI QUALITÀ – Nella cornice del centro storico tornano, infine, i prodotti delle città gemelle, insieme all'artigianato artistico e ai prodotti alimentari di qualità di varie aree dello Stivale. Più di cento gli stand presenti, tra cui quelli di Aix-en-Provence, con salumi e formaggi francesi/provenzali, le profumatissime spezie, paté, mostarde, vino e miele dalla Provenza; quindi tessuti e biancheria per la casa in stile provenzale e profumate confezioni di lavanda. La novità di quest'anno è il coloratissimo stand di Amélie con bon-bons, lecca-lecca, caramelle al miele e dolcezze provenzali. E ancora, gli stand di Bratislava che presentano, come di consueto, l'artigianato tipico della Slovacchia: bijoux di filo di rame, decorazioni natalizie, lavorazioni con foglie di mais, utensili per la casa in legno lavorati a mano. Ma anche oggettistica moderna in ceramica e vetro. E poi i prodotti della gastronomia slovacca: wurstel grigliati, gnocchetti al formaggio, zuppa di cavolo, formaggio alla piastra, hamburger di vitello, miele e vino di miele. Da Grand Rapids, oltre alla tradizionale frutta secca dal Michigan, il vero, originale, squisito Maple Syrup, lo sciroppo d'acero made in USA con cui inondare generosamente i pancakes della prima colazione o addolcire dolci e bevande. E, infine, da Potsdam lo stand di Tessuti "Blaudruck" tinti a mano nell'indaco secondo un'antica tradizione che risale al XVII Secolo.

DEGUSTANDO TRA I RICORDI... – In occasione della Fiera dei Morti in centro, la Camera di Commercio di Perugia, attraverso la propria Azienda Speciale Promocamera, nell'ambito della sua attività di valorizzazione degli elementi caratterizzanti il tessuto produttivo e culturale del territorio locale, ha organizzato la manifestazione "*Degustando tra i ricordi.....*". Nel pomeriggio di sabato 2 novembre dalle ore 15.30 alle ore 20.00 nei locali del Centro Servizi Camerali "Galeazzo Alessi", in Via Mazzini, sarà offerta l'occasione di conoscere e degustare vini di cantine locali, con un tuffo nella Perugia del passato, ricostruita e ricordata da una serie di immagini d'epoca tratte dall'Archivio della Memoria del Comune di Perugia che ha collaborato all'iniziativa. L'evento è libero e gratuito. Nella Sala di Santa Maria del Mercato, per tutto il pomeriggio, sarà allestito un banco di assaggio permanente, libero e gratuito, in cui le cantine partecipanti, con la presenza di qualificati sommelier, faranno conoscere al pubblico alcuni dei loro prodotti.

FAMIGLIACECCHI

Queste le cantine e i vini presenti: Agricola Dionigi (Montefalco Rosso Doc 2015 e Montefalco Grechetto Doc 2018), Milziade Antano Fattoria Colleallodole (Montefalco Rosso Doc 2016 e Montefalco Sagrantino Docg 2015), Azienda Montioni (Umbria Grechetto Igt 2018 e Montefalco Rosso Doc 2017), Cantina F.lli Pardi (Montefalco Rosso Doc 2017 e Spoleto Trebbiano Spoletino Doc 2018), Chiorri Azienda Agraria (Titus 2018 Grechetto Igt Umbria e Sangiovese 2017 Igt Umbria), Il Poggio (Umbria Pinot Bianco Igt 2018 e Trasimeno scelto Doc 2016), **Tenuta Alzatura** (Montefalco Sagrantino Docg 2013 e Montefalco Rosso Doc 2016), Vignabaldo Group (Montefalco Sagrantino Docg Bg, Montefalco Grechetto Doc Nido del falco). Sempre all'interno del centro Servizi Galeazzo Alessi, alle ore 16.30 ed alle ore 18.30, sono previste due degustazioni guidate gratuite riservate, dietro prenotazione, a 30 persone ciascuna, durante le quali saranno presentati e offerti in degustazione 4 vini a sessione, attraverso l'abbinamento a formaggi e prodotti tipici del territorio. Le degustazioni saranno guidate dall'esperto di enogastronomia Claudio Spallaccia e dal sommelier Leonardo Rossi. Per partecipare alle due degustazioni è necessario prenotarsi entro il 31 ottobre 2019 contattando Promocamera dalle ore 8.00 alle ore 17.00 telefonicamente ai numeri 075.9660.589/639 o via mail all'indirizzo promocamera@pg.camcom.it, oppure direttamente all'interno del centro Servizi Galeazzo Alessi il pomeriggio del 2 novembre.

Come raggiungere la fiera – La Fiera dei Morti è comodamente raggiungibile con i mezzi pubblici. Dall'1 al 5 novembre, infatti, sono disponibili i biglietti Fiera dei Morti Up che, con € 3,50 permettono a un adulto ed un bambino al di sotto di 12 anni (fino ad un massimo di 1 minore per ciascun adulto) di utilizzare, nell'arco delle 24 ore dalla prima convalida, treno, autobus e Minimetron. Il biglietto sarà acquistabile dall'1 al 5 novembre presso le macchine di vendita automatiche del Minimetron e presso le rivendite autorizzate UP. Rimane immutata la possibilità di acquistare presso le macchine di vendita del Minimetron anche gli altri titoli di viaggio UP ("corsa singola" e "10 multiviaggi").

Gli orari di esercizio del minimetron in occasione della Fiera dei Morti sono i seguenti:

- Venerdì 1 novembre: 08.30 – 21.15 (ultima corsa)
- Sabato 2 novembre: 7.00 – 22.45 (ultima corsa)
- Domenica 3 novembre: 9.00 – 20.45 (ultima corsa)
- Lunedì 4 novembre: 7.00 – 21.05 (ultima corsa)
- Martedì 5 novembre 7,00 – 21.05 (ultima corsa)

Se si raggiunge Perugia con l'auto è possibile utilizzare uno dei molteplici parcheggi gratuiti situati intorno alla fiera e poi muoversi con il minimetron o l'autobus.

Scaricando la app del trasporto urbano Moovit sarà anche possibile conoscere in tempo reale gli orari, le fermate e le linee che portano alla fiera.

Si ricorda che saranno effettuati controlli serrati da parte della polizia locale e delle altre forze dell'ordine al fine di evitare la vendita di eventuali merci contraffatte e la presenza di parcheggiatori abusivi.

Per ulteriori informazioni: www.fieradeimorti.comune.perugia.it