



AVINEWS.IT – 24 OTTOBRE 2019

Perugia, la Fiera dei morti torna dall'1 al 5 novembre

Novità la mappa della fiera e la possibilità di gustare le tipicità locali in piazza del Bacio

(AVInews) – Perugia, 24 ott. – Al via da venerdì 1 fino a martedì 5 novembre l'edizione 2019 delle Fiera dei Morti, che 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.

L'appuntamento è stato presentato, giovedì 24 ottobre, con un'apposita conferenza stampa a palazzo dei Priori, alla presenza del sindaco Andrea Romizi e dell'assessore al Commercio Clara Pastorelli, con i tecnici Roberto Ciccarelli e Daniela Borghesi e dei partner dell'evento: il presidente del Consorzio Perugia in centro Sergio Mercuri, il presidente dell'associazione FareFacendo Marco Brilli, il presidente di Unpli – Comitato del Perugino Antonio Pucci, Giorgio Phellas in rappresentanza della Camera di commercio di Perugia, Fabrizio Valocchia per Gesenu Spa e Valentina Treppiedi per Minimetrò spa.

“La Fiera dei Morti è la più importante fiera del centro Italia e ogni anno si rinnova sempre con diverse novità – ha detto in apertura l'assessore Pastorelli –. Quest'anno, tra le novità introdotte vi è quella che riguarda piazza del Bacio, dove si è voluto dare vita a un esempio significativo di collaborazione tra le diverse aree del territorio comunale, in una sorta di percorso naturale tra le tre sedi della Fiera”.

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'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, Pila e le aziende locali. Nei giorni della Fiera, dunque, i visitatori potranno non solo acquistare i migliori prodotti a chilometro 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. “Come Pro loco siamo felici di poter dare il nostro contributo per riconnettere il centro e la periferia di Perugia – ha spiegato il presidente di Unpli Pucci – e di farlo valorizzando quelli che sono i piatti semplici della nostra tradizione, che sono protagonisti anche delle nostre sagre, e che il pubblico potrà gustare nell'arco di tutta la giornata, unendoli all'arte e all'artigianato artistico, anch'essi presenti in piazza”.

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. "A Pian di Massiano – ha precisato Fabrizio Valocchia, coordinatore dei servizi Gesenu – abbiamo adeguato il servizio alle peculiarità della situazione, individuando i diversi possibili rifiuti da differenziare e fornire sia agli operatori che al pubblico la possibilità di effettuare il più possibile la raccolta differenziata. Sarà presente anche personale di vigilanza, in grado di fornire tutte le informazioni necessarie".

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-bon, 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 15.30 alle 20, 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

FAMIGLIACECCHI

gratuito, in cui le cantine partecipanti, con la presenza di qualificati sommelier, faranno conoscere al pubblico alcuni dei loro prodotti.

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, alle 16.30 e alle 18.30, sono previste due degustazioni guidate gratuite riservate, dietro prenotazione, a 30 persone ciascuna, durante le quali saranno presentati e offerti in degustazione quattro 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 contattando Promocamera dalle 8 alle 17 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.

“È fondamentale che i giovani ritornino in centro – ha spiegato, dal canto suo il presidente Mercuri – offrendo loro stimoli sempre nuovi e anche l'occasione per conoscere i prodotti di qualità del nostro territorio e non solo, presenti nei 120 banchi selezionati”.

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 euro permettono a un adulto e un bambino al di sotto di 12 anni (fino a un massimo di 1 minore per ciascun adulto) di utilizzare, nell'arco delle 24 ore dalla prima convalida, treno, autobus e Minimetrol. Il biglietto sarà acquistabile dall'1 al 5 novembre presso le macchine di vendita automatiche del Minimetrol e presso le rivendite autorizzate UP. Rimane immutata la possibilità di acquistare presso le macchine di vendita del Minimetrol anche gli altri titoli di viaggio UP ('corsa singola' e '10 multiviaggi').

Gli orari di esercizio del minimetrol 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 minimetrol 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.