

Sagra degli Umbrichelli



SAGRA DEGLI UMBRICHELLI (Agosto)

La Sagra degli Umbrichelli, nata nel 2006 per celebrare questa amatissima pasta fatta a mano monteleonese e umbra, è diventata il cuore pulsante della Rimpatriata.

Gli Umbrichelli, conosciuti anche come Umbricelli, Strangozzi o Pici, sono un piatto semplice e povero della tradizione culinaria di questo paese. Erano spesso presenti nelle tavole dei monteleonesi perché economici e allo stesso tempo gustosi, anche con sughi semplici ricavati dai prodotti dell'orto.

Gli ingredienti sono farina, acqua e un pizzico di sale, lavorati a mano a ottenere un impasto omogeneo dal quale si ricavano spaghetti irregolari e grossi simili a lombrichi, in monteleonese "umbrichi", dai quali deriva il nome.

La sagra è espressione culturale di una cucina tradizionale e autentica, nella quale si fondono antiche ricette e ricordi di pasti conviviali, condivisi nei campi come ricompensa del duro lavoro svolto.

Il menù è ricco di piatti tipici, cucinati con amore e dedizione nelle calde giornate di agosto dalle instancabili signore del paese, che riportano a tavola i sapori del passato. Fanno parte degli antipasti salumi e formaggi locali, crostini rustici e panzanella. Ai primi piatti a base di umbrichelli, conditi con sughi tra i quali spiccano l'aglione, l'amatriciana, il cinghiale in bianco alla monteleonese, l'oca, funghi e tartufo e cacio e pepe, si aggiungono poi secondi piatti a base di carne e contorni che variano di giorno in giorno.

Il minimo comune denominatore di questa manifestazione è l'amore per Monteleone, espresso in momenti di festa, solidarietà e convivialità.

Per rimanere aggiornati sulle date dell'evento, i menù del giorno e gli spettacoli serali:

info@prolocomonteleonediorvieto.it; www.prolocomonteleonediorvieto.org; Pagina Facebook:

Sagra degli umbrichelli; Pagina Facebook: La Rimpatriata