

ALLEGATO PROGETTO / RELAZIONE ILLUSTRATIVA DELL'INIZIATIVA CON FINALITA' E DURATA e PIANO FINANZIARIO

SOGGETTO PROPONENTE (solo nome e cognome o denominazione)

PROLOCO DI COLFIORITO APS

NOME DELL'INIZIATIVA 2024

1. SAGRA DELLA PATATA ROSSA
2. GEMONA FORMAGGIO E DINTORNI

- **Progetto / Relazione illustrativa** (vedi nota A)

RELAZIONE ILLUSTRATIVA DELLA **45ª Sagra della Patata Rossa** **9-18 Agosto 2024**

Nell'anno 2024 nel mese di agosto dal giorno 9 al 18 di Agosto si è svolta la manifestazione denominata 45ª MOSTRA MERCATO E SAGRA DELLA PATATA ROSSA DI COLFIORITO.

ATTIVITA' CULTURALI

La Sagra della Patata Rossa di Colfiorito è ormai un appuntamento tradizionale per migliaia di persone che, da due versanti dell'Appennino Umbro-Marchigiano salgono sull'altipiano, taluni per l'intera durata della manifestazione, attratti dalle specialità gastronomiche, ma anche dal variegato programma ludico e culturale.

ESPOSIZIONE DI MACCHINE AGRICOLE

La richiesta da parte del mondo agricolo locale di macchine per alleviare il già disagiato lavoro nei campi e la continua attenzione dello stesso alla riduzione dei costi fa sì che molti costruttori di macchine agricole da sempre e sempre più numerosi partecipano a detta esposizione.

ALLESTIMENTO STANDS AZIENDE ARTIGIANALI-COMMERCIALI

Uno spazio, anche se non eccessivo, è stato riservato ad aziende e commercianti locali per la vendita: questo si fa anche nel rispetto della tradizione della fiera di Plestia.

CONVEGNI VARI

- Conferenza permanente della montagna
- Sulle orme dei Plestini

ATTIVITA' SPORTIVE

Il Trofeo Sagra della Patata Rossa accende il Ferragosto di Colfiorito

Un Ferragosto di festa e di grande ciclismo è quello andato in scena a Colfiorito in occasione del 23° Trofeo Sagra della Patata Rossa. Sotto l'inedita regia organizzativa dell'Unione Ciclistica di Foligno la classica per la categoria Esordienti è tornata a brillare in tutto il suo splendore, con 93 corridori provenienti da tutto il Centro Italia e non solo che hanno colorato nel pomeriggio gli scenari da cartolina dell'altipiano.

MENU'

Il menù proposto è tutto a base di prodotti locali: tutto quello che va dagli antipasti (affettati di salumeria della zona) ai formaggi locali, ai primi piatti (gnocchi fatti a mano ed altre pietanze a base di patate) ai secondi (castrato, bistecche e fettine di vitello, maiale, arrosti e arrostitini vari) fino ai contorni (patate, lenticchie, ceci, cicerchie, farro, orzo perlato, fagioli) al dolce (rigorosamente Ciambelle dolci di patate rosse e altri dolci a base di patate): TUTTI QUESTI PRODOTTI SONO PREVALENTEMENTE LOCALI.

RELAZIONE ILLUSTRATIVA DI **"Gemona, formaggio... e dintorni" 2024.**

Nei giorni 8-9-10 del mese di novembre 2024 e tutti gli anni dal 2001 il Comitato prima e la Proloco di Colfiorito poi, partecipano alla manifestazione **"Gemona, formaggio... e dintorni" 2024.**

La kermesse enogastronomica nel 2024 che ormai ha raggiunto il traguardo dei 24 anni e alla quale la Comunità di Colfiorito ha sempre partecipato per tenere sempre vivo il Gemellaggio del Comune di Foligno con il Comune di Gemona e a tutte le manifestazioni collaterali, per continuare ad intensificare i rapporti tra le due comunità, per contribuire attraverso incontri, scambi culturali, economici e sociali, a diffondere gli ideali di amicizia, di collaborazione e rispetto, affinché restino di esempio alle generazioni future, nel contesto di un'Italia unita e solidale.

La festa inizia con una cerimonia organizzata dalla Proloco di Gemona alla presenza dell'assessore regionale all'Agricoltura, al Sindaco di Gemona, l'associazione allevatori, la Coldiretti, le organizzazioni professionali e come tutti gli anni il Presidente della Proloco di Colfiorito viene chiamato a portare il proprio saluto; alla fine viene tagliata una forma di formaggio e offerta insieme per un brindisi ai presenti si va poi in corteo alla visita della fiera.

Il giorno successivo, dopo la Santa Messa nella splendida cattedrale di Gemona, dove si può ancora ammirare lo sforzo di colonne ritorte per il terremoto subito, e dopo la benedizione dei prodotti e dei mezzi agricoli locali, si dà inizio alle vendite dei prodotti di tutti gli espositori intervenuti.

Alla manifestazione partecipano anche alcune aziende importanti di Colfiorito con la vendita dei loro prodotti e la Proloco con il suo staff di cucina propongono ai visitatori le specialità gastronomiche tipiche della nostra montagna. Nell'ultimo giorno di festa la Proloco organizza un pranzo con degustazione al quale partecipano le autorità locali e regionali.

Vengono servite bruschette con olio umbro, zuppe di legumi, gnocchi con sugo di castrato e ai 4 formaggi, mozzarelle fatte a mano in loco e le speciali e richiestissime Ciambelle di patate rosse di Colfiorito.