



VOCI di SAGRA

San Martino dei colli



redazione@giornaledellumbria.it

COSA DICONO



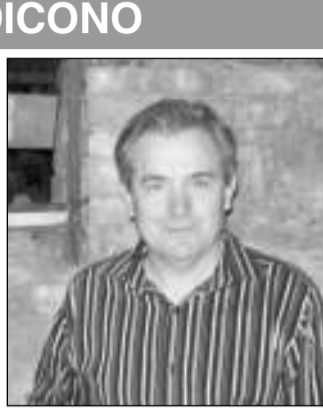
Covarelli Daniela
"Il nostro paese è una piccola comunità dove tutti si danno da fare"



Rosalba Biordo
"Ogni famiglia prende parte all'organizzazione della festa dei falò"



Delia Secca
"Tutti gli anni io e la mia famiglia diamo una mano per la festa"



Mario Scorpioni
"Sono l'addetto alle castagne, la griglia per cuocerle l'ho creata io"



Onelio Carlicchi
"Sono presidente della Pro loco grazie alla quale esiste questa festa"



Giovanna Manfroni
"I lavori in cucina per le donne hanno inizio già dalla mattina"

Più di una settimana di eventi con i prodotti tipici dell'autunno ed il calore della gente

Falò in festa lungo le vie del borgo

A San Martino dei Colli per mangiare: gli umbricelli al barbozzo, riso al Sagrantino e grigliate

San Martino dei Colli

Un evento che punta sul calore paesano. Nove giorni di buon cibo e atmosfera tipica autunnale, arricchiti dalle celebrazioni del santo più famoso di novembre. Lungo le vie del piccolo paese sono stati allestiti dei fuochi, che regalano un'atmosfera particolare al borgo. Tutto sembra essersi fermato al lontano Medioevo: il paese era un vero e proprio castello. Ancora oggi si possono ammirare i retaggi di questo glorioso passato come la chiesa, risalente al 1100 d.C., il pozzo al centro della piazza, le antiche mura. Ciò è confermato dalle parole di **Valmiro Fioroni**: "Questo paese fu in origine uno dei numerosi insediamenti benedettini. Successivamente San Martino dei Colli passò sotto il controllo di una antica famiglia nobile".

La "Festa dei falò" di San Martino dei Colli è iniziata venerdì scorso e proseguirà ancora fino a domenica.

Quest'anno, giunta all'ottava edizione, la festa è organizzata come sempre dalla Pro loco, che, come dice **Roberto Anastasi**: "Fra le sue file annovera persone di tutte le età, dai più giovani ai veterani del paese", alcuni dei quali - continuano - hanno iniziato a organizzare la festa come occasione per rivdersi e per stare insieme".

Grazie al successo di pubblico delle scorse edizioni non solo si è raggiunto lo scopo di aumentare i momenti di aggregazione fra la popolazione, ma i proventi della manifestazione sono stati a poco a poco utilizzati per migliorare il delizioso borgo medievale. In particolare quest'anno, secondo quanto riferisce il presidente della Pro loco, **Onelio Carlicchi**: "Il ricavato sarà utilizzato per migliorare l'area verde che il Comune ha concesso".

Inoltre si spera fra gli organizzatori che nei prossimi anni si potrà arrivare a costruire un campo da bocce. Finora, anche grazie ad alcuni contributi concessi dalla Regio-



Nelle foto in alto molti degli organizzatori della festa



ne e da enti locali, ma soprattutto per l'operosità e la buona volontà dei cittadini, sono stati allestiti stands che occupano sia la piazza centrale che alcune vie del paese. Le attrezzature per la cucina sono state costruite dagli abitanti, che hanno in programma negli anni di aumentare anche le risorse tecniche a loro disposizione. **Fabio Burattini** spiega "Presto anche San Martino avrà un nuovo sito internet a cui tutti potranno accedere con facilità".

Mario Scorpioni, vicepresidente della Pro loco, nonché fabbro e costruttore della griglia per cuocere le caldaroste, frutto che da sempre accompagna le celebrazioni di San Martino, afferma: "Ci sono voluti diversi anni e tanta fatica per raggiungere questi obiettivi, ma la soddisfazione è tanta". Ma non sono solo le castagne il piatto forte della manifestazione: dai primi ai dolci il menu offre una grande varietà, che unisce sfizio e tradizione.

Degli antipasti, ottime le bruschette di tartufo. Tra i primi, la fanno da padrone gli umbricelli al tartufo. Sfizioso il riso al Sagrantino. Stinco e agnello rimangono i piatti più richiesti dai partecipanti.

Per quanto riguarda i dolci, come spiega una delle addette, **Giovanna Manfroni** "accanto ai classici tozzetti, tiramisù e mimosa, la torta della nonna sembra essere la specialità più gradita".

Il tutto può essere accompagnato da un ottimo Sagrantino delle cantine locali. Si segnala infine il cocktail che ritorna per la seconda volta quest'anno. La "Moretta" - rivela **Chiara Foderà** - ha come base il caffè ed i liquori, ma la particolarità è costituita da un ingrediente segreto, che conferisce un sapore forte e deciso all'insieme". Per maggiori informazioni visitare il sito web <http://www.sanmartinodeicolli.it/>

BENEDETTA
ORSINI FEDERICI

Il pub, novità al top

SAN MARTINO DEI COLLI - Una festa, per essere una festa deve avere un pub. Per lo meno secondo i giovani che hanno voglia di sorseggiare qualche buon cocktail, ascoltando un po' di musica. Poco importa se con o senza il dj, l'importante è la musica.

E questo sembrano averlo capito i ragazzi di San Martino dei Colli, che quest'anno hanno avanzato la proposta di aprire un pub durante lo svolgimento della festa. La loro richiesta è stata subito accolta dai veterani che hanno dato il loro consenso. Dunque, da quest'anno, una



Da sinistra Gianna Carlicchi e Simone Lucarelli

grande novità in un paese così unito per la festa: nasce il "Fuego pub". "Il pub è gestito da me e da

Simone" - dichiara **Gianna Carlicchi**. "Abbiamo pensato che nel pub

era importante creare delle bevande particolari, oltre ai già noti gin lemon, rum e pera e cuba libre" dichiara **Simone Lucarelli**.

"E' per questo - aggiunge Simone - che qui al "Fuego pub" vengono serviti il "San Martino dei Falò - ossia brachetto, succo alla pera e gin - il "Colle" a base di campari, arancia gialla, cointreau e bianco strti; abbiamo pensato anche ad un analcolico fatto con arancia rossa, bitter bianco, acqua tonica e granatina". Se le note musicali per gli adulti saranno suonate da band come "I Grifoni", "Music Group" e "Full band", al pub le serate saranno all'insegna della musica house.

Pagina realizzata con l'Università degli Studi di Perugia.
Ha collaborato Silvia Colangeli