

con il patrocinio di



2014

MILLESAGRE

WWW.MILLESAGRE.IT

LE MIGLIORI SAGRE GASTRONOMICHE,
FESTE PAESANE E MANIFESTAZIONI STORICHE
DELLA PROVINCIA DI TERNI E... NON SOLO!

A VOLTE UN'IMMAGINE
NON COLPISCE
SOLO IL SENSO DELLA VISTA
MA RISVEGLIA
ANCHE TATTO, GUSTO,
OLFATTO E UDITO.

DAL 1927
LEGATI A VOI PER TRADIZIONE.



ARTI GRAFICHE CELORI
STABILIMENTO TIPOGRAFICO



celori

labels

05100 Terni
Via Maestri del Lavoro, 47
Zona industriale Sabbioni / Area 12
Tel. 0744 813512-13 - Fax 0744 813029

info@grafichecelori.com
www.grafichecelori.com

Presentazione
della guida!

2014

MILLESAGRE

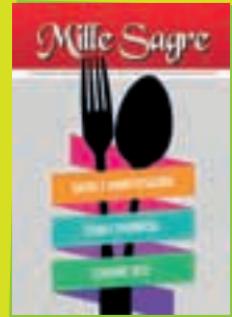
WWW.MILLESAGRE.IT

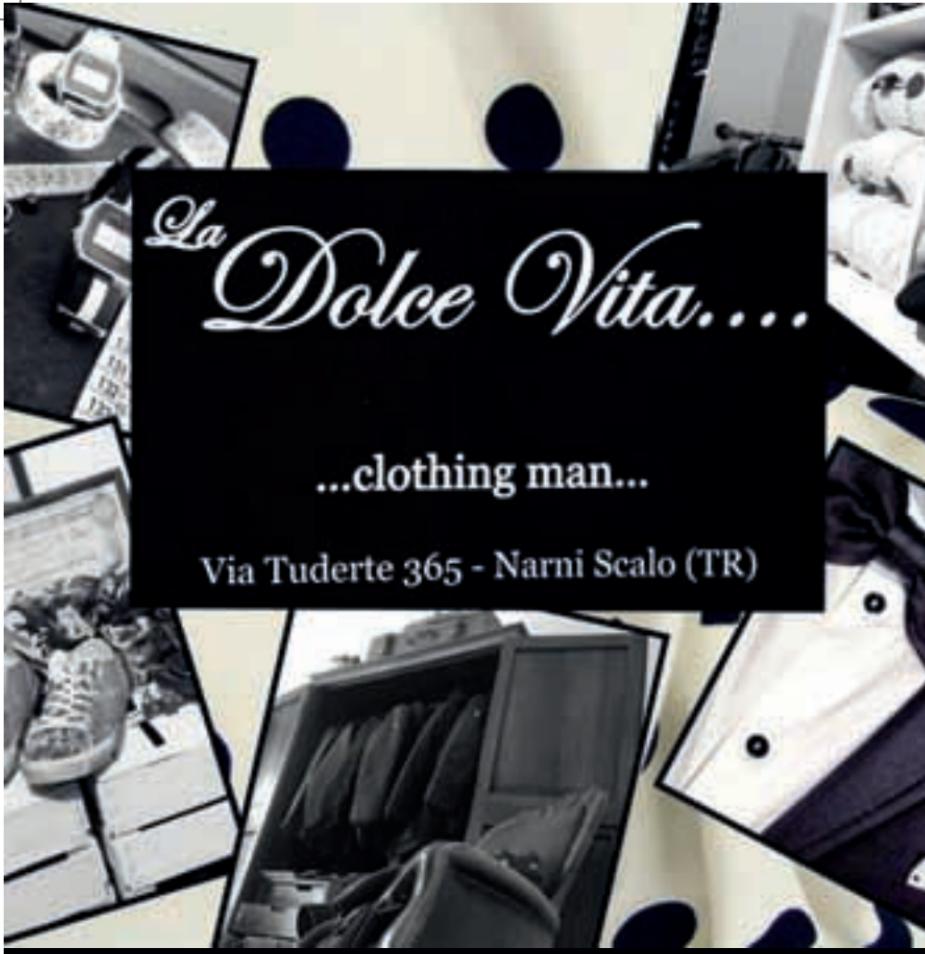
Con l'arrivo della bella stagione torna anche quest'anno la "Guida Mille Sagre", rinnovata nell'aspetto e nei contenuti, per fornire una panoramica ancora più ampia ed esauriente sulle manifestazioni in programma nella provincia di Terni, con uno sguardo rivolto verso alcune interessanti realtà extraprovinciali. Forte dei numerosi consensi riscossi nelle precedenti edizioni, la guida si conferma come uno strumento unico ed insostituibile per orientarsi nella vasta offerta di sagre gastronomiche, feste paesane e rievocazioni storiche di cui è ricco il nostro territorio. Il pratico formato tascabile consente di avere sempre a portata di mano una serie di informazioni essenziali per scegliere la serata più adeguata alle proprie esigenze, rimandando un eventuale approfondimento alle pagine del sito Internet www.millesagre.it. Porta sempre con te la "Guida Mille Sagre" la tua fedele amica che ti accompagnerà in un entusiasmante viaggio alla scoperta dei luoghi, delle tradizioni e dei sapori più autentici della cucina popolare.

edizione 2013



edizione 2012





La Dolce Vita....

...clothing man...

Via Tuderte 365 - Narni Scalo (TR)



FACEBOOK -----

www.facebook.com/ladolce.vita.777701

INSTAGRAM -----

[_la_dolce_vita_](https://www.instagram.com/_la_dolce_vita_)

SOMMARIO

Le manifestazioni in evidenza

APRILE & MAGGIO

- 01 MAGGIO COLLESCIPOLANO**
COLLESCIPOLI - Terni
- 02 FESTA DELLA MADONNA N.S. DI FATIMA**
GABELLETTA - Terni
- 03 CAMPOMAGGIORE IN FESTA**
CAMPOMAGGIORE - Terni
- 04 SAGRA DEL PROSCIUTTO E DEL TARTUFO**
CESI - Terni

GIUGNO

- 05 SAGRA DEGLI GNOCCHI - TAVERNA DELLO SCHIAVONE**
SAMBUCETOLE - Amelia
- 06 SISMANO IN FESTA**
SISMANO - Avigliano Umbro
- 07 FESTA DELLE TRE SPIGHE**
QUARTIERE COSPEA - Terni
- 08 SAGRA DEL PORCHETTO**
SAN LIBERATO - Narni
- 09 SAGRA DEL FIORE DI ZUCCA NERA**
MONTORO - Narni
- 10 SAGRA DELL'oca**
CORBARA - Orvieto
- 11 SAGRA DELLA PAPPARDELLA FINOCCHIETANA**
FINOCCHIETO - Stroncone

LUGLIO

- 12 SAGRA DEL CINGHIALE**
FERENTILLO
- 13 TAVERNA DI CASTELLO**
CASTEL DELL'AQUILA - Montecastrilli
- 14 SAGRA DELLA FREGNACCIA - IL BAR DELLA RABBIA**
MONTECAMPANO - Amelia
- 15 SAGRA DELLA LEPRE**
DUNAROBBA - Avigliano Umbro
- 16 SAGRA DEL BUON MANGIARE**
VILLA SAN FAUSTINO - Massa Martana
- 17 SAGRA DEL CINGHIALE E DELL'ARVOLTOLO**
MIGLIANO - Marsciano
- 18 SAGRA DELLA ROCCIATA**
SAN GIOVANNI PROFIAMMA - Foligno
- 19 SAGRA DE 'U CECU MARITU**
AGUZZO - Stroncone
- 20 SAGRA DELLA FAVA COTTORA** DELLA POLENTA ALLA CARBONARA E
COLLICELLO - Amelia DEL CINGHIALE ALLA COLCELLESE
- 21 CASTELLONANDO**
CASTELLONE ALTO - Ferentillo
- 22 SAGRA DEGLI SPIZZICOTTI** E DEL "CAPSICUM FRUTESCENS"
CAPITONE - Narni

AGOSTO & SETTEMBRE

- 23 AGOSTO AVIGLIANESE**
AVIGLIANO UMBRO
- 24 SAGRA DELLA CIRIOLA COPPAROLA**
COPPE - Stroncone
- 25 FESTA DEL CASTRATO**
POLINO
- 26 AGOSTO STRONCONENSE**
STRONCONO
- 27 GIOSTRA DELL'ARME**
SANGEMINI

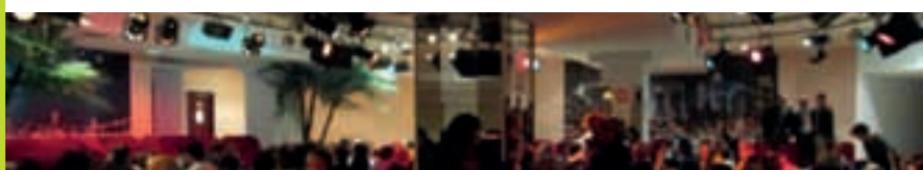


VIA GABELLETTA, 32
TERNI

DON CARLOS
SALA LISCIO

MYTHO'S
SALA ANNI 60/70/80

noche latina
SALA LATINO-AMERICANO



www.doncarlosterni.com

Mappa degli eventi!



EVENTI FUORI PROVINCIA

SAGRA DEL BUON MANGIARE

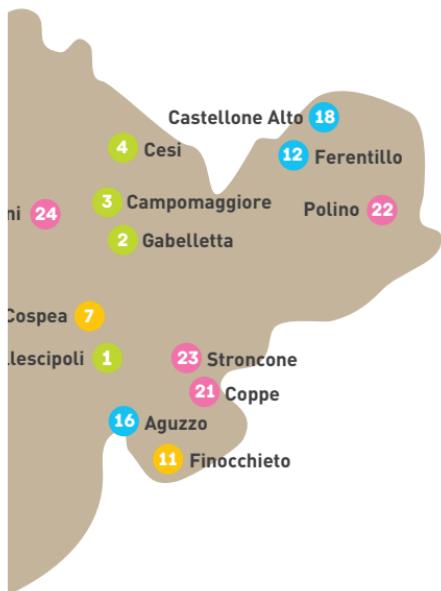
S. DEL CINGHIALE E DELL'ARVOLTOLO

SAGRA DELLA ROCCIATA

EVENTI IN PROVINCIA DI TERNI



- APRILE & MAGGIO
- GIUGNO
- LUGLIO
- AGOSTO & SETTEMBRE



- MAGGIO COLLESCIPOLANO
- F. DELLA MADONNA N.S. DI FATIMA
- CAMPOMAGGIORE IN FESTA
- S. DEL PROSCIUTTO E DEL TARTUFO
- SAGRA DEGLI GNOCCHI
- SISMANO IN FESTA
- FESTA DELLE TRE SPIGHE
- SAGRA DEL PORCHETTO
- SAGRA DEL FIORE DI ZUCCA
- SAGRA DELL'oca
- S. PAPPARDELLA FINOCCHIETANA
- SAGRA DEL CINGHIALE
- TAVERNA DI CASTELLO
- SAGRA DELLA FREGNACCIA
- SAGRA DELLA LEPRE
- SAGRA DE ' U CECU MARITU
- SAGRA DELLA FAVA COTTORA
- CASTELLONANDO
- SAGRA DEGLI SPIZZICOTTI
- AGOSTO AVIGLIANESE
- SAGRA DELLA CIRIOLA COPPAROLA
- FESTA DEL CASTRATO
- AGOSTO STRONCONESSE
- GIOSTRA DELL'ARME

Lorenzo
Paolucci
agency

ORCHESTRE
DELUXE

WWW.ORCHESTREDELUXE.IT

Lorenzo Paolucci Agency | 0744/982878



APRILE & MAGGIO

- 01 MAGGIO COLLESCIPOLANO**
COLLESCIPOLI - Terni
- 02 FESTA DELLA MADONNA N.S. DI FATIMA**
GABELLETTA - Terni
- 03 CAMPOMAGGIORE IN FESTA**
CAMPOMAGGIORE - Terni
- 04 SAGRA DEL PROSCIUTTO E DEL TARTUFO**
CESI - Terni



01 MAGGIO COLLESCIPOLANO

 COLLESCIPOLI - Terni

Collescipoli è un suggestivo borgo di epoca medievale situato alle porte di Terni. Quale migliore occasione per visitarlo e per scoprirne le bellezze artistiche, anche attraverso visite guidate su prenotazione, se non la 35a edizione del "Maggio Collescipolano"? È proprio nel corso di questa manifestazione, nata per festeggiare il Patrono San Nicolò ed organizzata dalla Pro Loco, che il paese torna a risplendere come un tempo, riappropriandosi del suo glorioso passato. La festa ha il suo culmine nel Corteo Storico e nel Palio del Guarnello, rievocazione di un torneo di tiro con l'arco del XV Secolo. La bellezza del luogo, rimasto pressoché intatto, il fascino dei raffinati e variopinti costumi, le spettacolari esibizioni di arcieri, tamburini e gruppi storici, contribuiscono a creare un affresco fuori dal tempo, in un'atmosfera di rara suggestione. Completano il nutrito programma, manifestazioni teatrali, mostre d'arte e spettacoli musicali, mentre, il 25 maggio, si svolgerà la prima gara del campionato umbro di tiro con l'arco storico. Nella "Taverna Turrilatum" sarà possibile gustare numerosi piatti tipici, tra cui i famosi Gnocchetti alla Collescipolana.



DAL 4 MAGGIO
AL 25 MAGGIO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Fave e formaggio
Ciriole alla ternana
Bocconcini del borgo

PIATTO CONSIGLIATO

Gnocchetti alla collescipolana



CONTATTI

Pro Loco Collescipoli
<http://www.prolococollescipoli.it>
prolococollescipoli@libero.it
Facebook: Pro Loco Collescipoli
Tel. 338/6981265



02

FESTA DELLA MADONNA N.S. DI FATIMA



GABELLETTA - Terni



La Parrocchia Nostra Signora di Fatima, al quartiere Gabelletta di Terni, festeggia ormai da decenni la sua Patrona, con una serie di celebrazioni sia a carattere religioso che ricreativo. Si tratta di una manifestazione molto sentita, realizzata con il contributo e la partecipazione di numerosi fedeli, accomunati da un unico scopo: creare un momento di incontro e di aggregazione per tutti coloro che desiderano condividere un'occasione di festa e di gioia. Per l'occasione, nel grande salone parrocchiale, verrà allestita una taverna da oltre duecento coperti, dove verranno proposti piatti tipici della cucina ternana. Il grande cortile dell'oratorio si trasformerà poi in una balera all'aperto per serate danzanti e spettacoli musicali. Per tutta la durata della manifestazione rimarrà in funzione un fornитissimo bar a disposizione di tutti gli intervenuti, mentre una ricca pesca di beneficenza contribuirà a sostenere le varie iniziative caritatevoli della parrocchia. I festeggiamenti, in programma dall'11 al 25 maggio, saranno preceduti, la sera del 13 maggio, dalla solenne processione con la statua della Madonna di Fatima.



DALL'11 MAGGIO
AL 25 MAGGIO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Antipastone della cabela
Pappardelle al cinghiale
Agnello alla brace

PIATTO CONSIGLIATO

Stinco di maiale arrosto
con patate



CONTATTI

Parrocchia Nostra Signora
di Fatima - Via Gabelletta, 145
p.nostrasignoradifatima@
diocesitna.it
Tel. 0744/242664



03 CAMPOMAGGIORE IN FESTA

 **CAMPOMAGGIORE** - Terni

Tra le varie attività ricreative svolte dai giovani dell'oratorio della parrocchia di San Giovanni Bosco, nel quartiere Campomaggiore di Terni, merita particolare attenzione la manifestazione denominata "Campomaggiore in Festa". Nata come momento di aggregazione sociale e di partecipazione popolare, la festa si è ben presto fatta apprezzare sia per la qualità delle proposte gastronomiche, che per le numerose iniziative culturali, spettacolari e sportive ad essa collegate, diventando uno degli appuntamenti estivi più frequentati della città. In programma, quest'anno, dal 30 maggio all'8 giugno, presso i locali dell'oratorio, "Campomaggiore in festa" può contare sulla fattiva collaborazione dei tanti volontari che prestano la loro preziosa opera per la buona riuscita della manifestazione. La parte culinaria è affidata alla "Taverna da Teresa", che propone un menù composto ogni sera da un primo piatto diverso e da varie prelibatezze della cucina locale, come la carne cotta alla brace e la pizza sotto "lu focu". Numerose le occasioni di divertimento con le serate danzanti, gli spettacoli teatrali e i tornei di calcio.



DAL 30 MAGGIO
ALL'8 GIUGNO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Gnocchi
Polenta
Carne alla brace

PIATTO CONSIGLIATO

Pizza sotto lu "focu"



CONTATTI

Parrocchia S. Giovanni Bosco
email: sgboscoterni@tiscalinet.it
Tel. 0744/241543
338/3887181



04 SAGRA DEL PROSCIUTTO E DEL TARTUFO



CESI - Terni

Nell'ambito dei festeggiamenti del "Giugno Cesano", la Pro Loco di Cesi organizza la "Sagra del prosciutto e del tartufo", una manifestazione fortemente ancorata al territorio ternano, che si prefigge lo scopo di riscoprire e valorizzare i prodotti agroalimentari di qualità tipici di queste zone, come l'olio extravergine di oliva, il tartufo e il prosciutto crudo. L'utilizzo sapiente di queste importanti materie prime, ha consentito agli abili cuochi della Taverna del Grottino Cesano di realizzare un ricco e raffinato menù da proporre ai graditi ospiti. L'evento gastronomico sarà affiancato da un nutritivo e composito cartellone di spettacoli, mostre, conferenze e rappresentazioni teatrali e, il 22 giugno, dalla rievocazione storica di moto d'epoca Cesi Scalo - Cesi. Un altro significativo appuntamento organizzato dalla Pro Loco è l'ormai famosissimo "Serpentone®", cena itinerante per le vie del suggestivo borgo, giunta alla XXV^ edizione. Per festeggiare l'importante anniversario, grandi sorprese, a partire dalle ore 20 di sabato 28 giugno. Vista la risonanza dell'evento, saranno a disposizione gratuitamente due navette.



DAL 31 MAGGIO
AL 14 GIUGNO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Antipasto con prosciutto
e torta al testo
Scamorza al cocci con tartufo
Scottadito di agnello

PIATTO CONSIGLIATO

Ciriole al tartufo



CONTATTI

Pro Loco Cesi
proloco.cesi@alice.it
Tel. 333/3802745



CARNI BOVINE E SUINE
ANIMALI DA CORTILE
SALUMI
PRODUZIONE PROPRIA



San Gemini (produzione, trasformazione e vendita)
Via Fontana S. Giovanni, 9
Tel. 339 5273678 - 348 4387147 - 339 8200170

Montecastrilli (vendita)
Via della Fiera, 4
Tel. 339 1596086

Amelia (vendita)
Via Roma, 58
Tel. 331 3219035

Papigno (vendita)
Via De Amicis, 1/A
Tel. 338 8149755

e-mail: aziendaagricolafarinelli@virgilio.it

PLAYA del RI

TRAVEL AGENCY

...uguale a Te ...diversa da Tutte!

La tua agenzia viaggi!

Via del Rivo, 155 - 157
05100 TERNI

Tel. 0744 - 306921

Fax 0744 - 1921880

www.playadelrio.it

www.facebook.com/playadelrio



GIUGNO

- 05 SAGRA DEGLI GNOCCHI - TAVERNA DELLO SCHIAVONE
SAMBUCETOLE - Amelia**
- 06 SISMANO IN FESTA
SISMANO - Avigliano Umbro**
- 07 FESTA DELLE TRE SPICHE
QUARTIERE COSPEA - Terni**
- 08 SAGRA DEL PORCHETTO
SAN LIBERATO - Narni**
- 09 SAGRA DEL FIORE DI ZUCCA
NERA MONTORO - Narni**
- 10 SAGRA DELL'oca
CORBARA - Orvieto**
- 11 SAGRA DELLA PAPPARDELLA FINOCCHIETANA
FINOCCHIETO - Stroncone**



05 SAGRA DEGLI GNOCCHI Taverna dello schiavone



SAMBUCETOLE - Amelia

Gli gnocchi costituiscono uno dei primi piatti più antichi e più popolari della cucina italiana. Alla "Sagra degli gnocchi" di Sambucetole, borgo medievale nel comune di Amelia, se ne possono gustare di squisiti, preparati in numerose varianti: al castrato, ai quattro formaggi, al ragù, oltre ai famosi gnocchetti alla schiavona, antica specialità della cucina locale. Per tutta la durata della manifestazione, nei rinnovati locali al coperto della Taverna dello Schiavone, gli amanti della buona tavola potranno scegliere da un menù ricco di autentiche prelibatezze della tradizione gastronomica locale: non solo gnocchi, ma anche sfiziosi antipasti, gustose carni cotte alla brace e golosi dolci. La Pro Loco di Sambucetole, organizzatrice dell'evento, ha messo a punto un articolato programma di spettacoli musicali, serate danzanti e tornei sportivi in grado di soddisfare le esigenze di ogni tipo di pubblico. Recandovi a Sambucetole, avrete anche la possibilità di ammirare numerose testimonianze dell'antica "Castrum Sambucetoli", come i resti dell'antico castello, il Convento dei Cappuccini e la Chiesa di San Matteo Apostolo.



DAL 6 GIUGNO
AL 15 GIUGNO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Antipasto contadino
Gnocchi al castrato
Arrosto misto alla brace

PIATTO CONSIGLIATO

Gnocchetti alla schiavona



CONTATTI

Pro Loco Sambucetole
prolocosambu@libero.it
Tel. 335/1601655



06 SISMANO IN FESTA



SISMANO - Avigliano Umbro

Nell'incantevole scenario del borgo medievale di Sismano, nel comune di Avigliano Umbro, i volontari del Circolo ACLI "Giuseppe Frasca" organizzano la manifestazione denominata "Sismano in festa". Dodici giorni di festeggiamenti durante i quali sarà possibile apprezzare la celebre strappatella contadina, un primo piatto molto particolare, tipico della gastronomia locale, che le massaie del posto preparano strappando piccoli pezzi di pasta fresca, conditi con sugo di pomodoro. Alla strappatella si accompagna il rinomato stinco di maiale al forno con patate, altra pietanza tipica della manifestazione, oltre alle fragranti pizze al testo e alle prelibate carni alla brace, testimonianze di una cucina semplice ma gustosa, che affonda le proprie radici nell'antica tradizione contadina. Per quanto riguarda l'intrattenimento, nel palco centrale si esibiranno le più popolari orchestre da ballo, mentre l'open pub "Il Brillo Parlante" si rivolgerà ad un target più giovane, con la presenza di gruppi rock e tribute band. Tutte le sere pesca di beneficenza e, nella serata conclusiva, estrazione della ricca lotteria.



DAL 11 GIUGNO
AL 22 GIUGNO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Pizza al testo
Stinco di maiale al forno
con patate
Carne alla brace

PIATTO CONSIGLIATO

Strappatelle alla contadina



CONTATTI

www.sismano.org
aclisismano@alice.it
Telefono 334/3003993



07

FESTA DELLE TRE SPIGHE



QUARTIERE COSPEA - Terni

La manifestazione nasce nel 1994 per iniziativa di un gruppo di operatori della Parrocchia di San Giuseppe Lavoratore, nel quartiere Cospea di Terni, mossi dall'intento di creare un momento di incontro e di aggregazione per tutti gli abitanti della zona. Nel corso degli anni la festa ha varcato i confini rionali, facendosi conoscere ed apprezzare in tutto il territorio ternano, sia per la qualità della proposta gastronomica, che per le iniziative ludiche e spettacolari in programma. Come simbolo della manifestazione, organizzata dal Circolo ACLI "T.A.U.", sono state scelte tre spighe di grano, che incarnano altrettante virtù fondamentali: fede, famiglia e lavoro. Come in ogni festa popolare, il punto culminante della serata è rappresentato dalla cena sull'ampio terrazzo all'aperto. In questo caso, a farla da padroni, sono i piatti tipici della tradizione locale: dalla pizza al testo alle ciriole, dagli gnocchi alle pappardelle, dal cinghiale agli arrosti misti. Il ricco cartellone degli spettacoli, tutti ad ingresso libero, prevede serate danzanti, teatro dialettale ed iniziative culturali, mentre un ampio spazio giochi è a disposizione dei più piccoli.



DAL 12 GIUGNO
AL 25 GIUGNO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Antipasto delle tre spighe
Pappardelle al cinghiale
Arrosto misto alla griglia

PIATTO CONSIGLIATO

Gnocchi al sugo di castrato



CONTATTI

Circolo ACLI "T.A.U."
gigliano.contessa@libero.it
Cell. 333/9973037
Cell. 338/7321184
Tel. 0744/271944



08 SAGRA DEL PORCHETTO

 SAN LIBERATO - Narni

Incastonato tra dolci colline e la sponda destra del fiume Nera, in un'oasi naturale immersa nel verde, il piccolo borgo di San Liberato, nel comune di Narni, ospita, ogni anno nella seconda metà di giugno, un importante evento gastronomico, arricchito da serate danzanti, rappresentazioni teatrali e, quest'anno, anche dalle più importanti partite dei Mondiali di Calcio. Stiamo parlando dell'ecofesta "Sagra del porchetto", una manifestazione organizzata dalla Pro Loco di San Liberato con la partecipazione attiva di tutta la popolazione, durante la quale sarà possibile usufruire di un fornitosissimo stand gastronomico, utilizzabile anche in caso di pioggia, dove si potrà degustare un menù caratterizzato dalle specialità culinarie tipiche del territorio, con particolare riferimento ai piatti a base di carne di maiale. Recita un vecchio adagio che "del maiale non si butta via niente": ecco così che bracioli, salsicce, stinco, guanciale e fegatelli, preparati con maestria secondo le antiche tradizioni locali, vengono trasformati in piatti succulenti e prelibati dalle mani esperte delle cuoche del paese e dei cuochi che curano la brace.



DAL 13 GIUGNO
AL 22 GIUGNO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Guanciale con salvia e aceto

Tagliatelle del porchetto

Fegatelli

PIATTO CONSIGLIATO

Stinco di maiale al forno



CONTATTI

Pro Loco San Liberato

Fb: Proloco San Liberato

prolocosanliberato@gmail.com

proloco-san-liberato.webnode.it

339/8889268 - 366/6481026



09 SAGRA DEL FIORE DI ZUCCA



NERA MONTORO - Narni

Il fiore di zucca è un ingrediente molto versatile, che si presta ad essere utilizzato in tante appetitose ricette: oltre a costituire la base per le classiche frittelle farcite con alici e mozzarella, può contribuire ad arricchire un ripieno per ravioli, a valorizzare un piatto di tagliatelle o ad insaporire le caratteristiche fregnacce. Alla "Sagra del fiore di zucca" di Nera Montoro si può addirittura gustare un intero menù, dall'antipasto al dolce, realizzato con questo variopinto elemento. Completano l'allettante proposta gastronomica alcuni tra i piatti più rappresentativi della gastronomia locale, come le ciriole rosse o l'agnello tartufato. A rendere ancora più piacevole l'atmosfera concorre il suggestivo ambiente del Parco Piscina, che ospita la manifestazione, organizzata dall'Associazione Parco Piscina di Nera Montoro. Il crescente consenso di pubblico ha permesso agli organizzatori di investire i proventi della manifestazione in servizi ed attività a favore degli abitanti e dei graditi ospiti. Da segnalare due divertenti spettacoli di cabaret, in programma venerdì 27 giugno e domenica 6 luglio.



DAL 25 GIUGNO
AL 6 LUGLIO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Frittelle ai fiori di zucca
Tagliatelle ai fiori di zucca
Fregnacce ai fiori di zucca

PIATTO CONSIGLIATO

Ravioli ai fiori di zucca



CONTATTI

Associazione Parco Piscina
di Nera Montoro
www.parcopiscinaneramontoro.it
Tel. 328/9439375



10 SAGRA DELL'OCA



CORBARA - Orvieto

Un tempo, i contadini di questa parte dell'Umbria erano soliti festeggiare la fine della trebbiatura con un lauto banchetto da consumare sull'aia, il cui piatto forte era costituito dall'oca cotta nel forno a legna. Con l'abbandono dei metodi tradizionali di trebbiatura e l'avvento delle moderne macchine per la raccolta del grano, sono scomparsi anche tutti i riti e le abitudini legati a questa attività agricola. Per non disperdere questa memoria storica e per rinnovare le antiche tradizioni rurali, i volontari dell'Associazione Culturale "Il Giglio di Corbara" organizzano, ogni anno, la "Sagra dell'oca", un appuntamento irrinunciabile per migliaia di estimatori della cucina nostrana, provenienti anche da fuori provincia. Negli ampi spazi campestri siti in località Canino, nel comune di Orvieto, una capiente tensostruttura accoglierà i graditi ospiti, che, oltre a deliziarsi il palato con le gustose specialità gastronomiche, potranno divertirsi con spettacoli, giochi ed attrazioni per tutta la famiglia. Gran parte dei proventi della manifestazione verranno devoluti, come sempre, ad opere di utilità sociale.



DAL 26 GIUGNO
AL 6 LUGLIO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Tagliatelle col sugo d'oca
Oca arrosto
Oca alla cacciatoria

PIATTO CONSIGLIATO

Tris di primi: tagliatelle,
pappardelle e gnocchi



CONTATTI

Associazione Culturale
"Il Giglio di Corbara"
www.sagradeloca.com
ilgigliocorbara@gmail.com
Tel. 347/2548642



11 SAGRA DELLA PAPPARDELLA FINOCCHIETANA



FINOCCHIETO - Stroncone

Per il decimo anno consecutivo l'Associazione Culturale "La Piazzetta" di Finocchieto organizza questo evento gastronomico che richiama un gran numero di buongustai e che può essere considerato un vero e proprio festival della pappardella. Nei dieci giorni di manifestazione, presso i funzionali spazi al coperto dell'area polivalente, grandi quantità di pappardelle fresche vengono preparate a mano dalle massaie del paese e servite in tante gustose varianti (da provare quelle al cinghiale, all'anatra, alla montanara), insieme a tante altre specialità della cucina locale, come gli gnocchetti, il cinghiale o la carne alla brace. La bellezza di questo minuscolo borgo di epoca feudale, immerso nel verde degli Appennini della bassa Umbria ad un'altitudine di 460 metri sul livello del mare e la presenza delle migliori orchestre e gruppi musicali rendono ancora più allettante l'invito a trascorrere una piacevole serata conviviale in un clima di sana allegria e di divertimento. Grazie all'adozione di una serie di adempimenti finalizzati alla riduzione dell'impatto ambientale, la manifestazione si è guadagnata tra le prime l'appellativo di "Ecosagra".



DAL 28 GIUGNO
AL 7 LUGLIO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Pappardelle alla montanara

Gnocchetti alla paesana

Spiedini alla griglia

PIATTO CONSIGLIATO

Pappardelle all'anatra



CONTATTI

Associazione Culturale
"La Piazzetta"

<http://www.sagrappardella.net>

informazioni@lapiazzetta.info

Tel. 338/9745383

LUGLIO



- 12 SAGRA DEL CINGHIALE**
FERENTILLO
- 13 TAVERNA DI CASTELLO**
CASTEL DELL'AQUILA - Montecastrilli
- 14 SAGRA DELLA FREGNACCIA - IL BAR DELLA RABBIA**
MONTECAMPANO - Amelia
- 15 SAGRA DELLA LEPRE**
DUNAROBBA - Avigliano Umbro
- 16 SAGRA DEL BUON MANGIARE**
VILLA SAN FAUSTINO - Massa Martana
- 17 SAGRA DEL CINGHIALE E DELL'ARVOLTOLO**
MIGLIANO - Marsciano
- 18 SAGRA DELLA ROCCIATA**
SAN GIOVANNI PROFIAMMA - Foligno
- 19 SAGRA DE 'U CECU MARITU**
AGUZZO - Stroncone
- 20 SAGRA DELLA FAVA COTTORA** DELLA POLENTA ALLA CARBONARA E
COLLICELLO - Amelia DEL CINGHIALE ALLA COLCELSE
- 21 CASTELLONANDO**
CASTELLONE ALTO - Ferentillo
- 22 SAGRA DEGLI SPIZZICOTTI** E DEL "CAPSICUM FRUTESCENS"
CAPITONE - Narni



12 SAGRA DEL CINGHIALE



FERENTILLO

Nei verdi e rigogliosi boschi della Valnerina, in un ambiente naturale incontaminato, la presenza del cinghiale è piuttosto comune. Per celebrare questo fiero animale, le cui carni costituiscono la base per succulenti piatti, l'Associazione Cacciatori di Cinghiali "I Falchi" di Ferentillo organizza, per il sesto anno consecutivo, l'ormai famosa e molto apprezzata "Sagra del cinghiale". Per tutta la durata della manifestazione, in programma quest'anno da giovedì 3 a domenica 6 luglio, nelle caratteristiche taverne sarà possibile gustare numerose specialità tipiche della cucina locale: dalle pappardelle al ragù di cinghiale al cinghiale alla cacciatora, fino allo spezzatino di cinghiale al tartufo. Dopo aver soddisfatto il palato, i gentili ospiti potranno trascorrere il resto della serata presso i locali della palestra comunale all'interno dei giardini pubblici di Via della Vittoria, dove saranno intrattenuti da rinomate orchestre da ballo, in un clima di spensieratezza e di sano divertimento. Domenica 6 luglio, a partire dalle ore 17.00, si rinnoverà, in Piazza Furio Miselli, l'ormai tradizionale appuntamento con l'"Esposizione canina amatore".



DAL 3 LUGLIO
AL 6 LUGLIO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Pappardelle al cinghiale
Ciriole al tartufo
Cinghiale brasato alla
cacciatora

PIATTO CONSIGLIATO

Spezzatino di cinghiale
al tartufo



CONTATTI

Associazione
Cacciatori di Cinghiali
antonio.picchioni@libero.it
Tel. 348/9214277



13 TAVERNA DI CASTELLO



CASTEL DELL'AQUILA - Montecastrilli

Dopo il successo ottenuto dalle precedenti edizioni, torna anche quest'anno uno degli appuntamenti più attesi dagli amanti della buona cucina e dagli estimatori della musica di qualità. Fedeli al motto "formula vincente non si cambia", i volontari della Pro Loco di Castel dell'Aquila hanno deciso di riproporre una manifestazione capace di coinvolgere giovani e meno giovani, allestendo due distinte aree di spettacolo: nell'ampio piazzale antistante lo stand gastronomico si esibiranno le tradizionali orchestre da ballo, mentre nella Taverna da Boe sarà possibile assistere ai concerti dei gruppi più rappresentativi della scena rock, reggae e folk, sorseggiando un buon bicchiere di birra. Ad unire questi due mondi così apparentemente lontani, ci pensa la rinomata Taverna di Castello, con le sue proposte gastronomiche tratte dalla migliore tradizione contadina: la coratella d'agnello, le tagliatelle al ragù bianco, la pizza al testo o le golose crostate sono sono alcuni esempi del ricco e variegato menù disponibile ogni sera. Completano il nutrito programma, rappresentazioni teatrali, tornei sportivi ed una ricca lotteria.



DAL 6 LUGLIO
AL 20 LUGLIO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Coratella d'agnello
Tagliatelle al ragù bianco
Maialino alla castellese

PIATTO CONSIGLIATO

Tagliatelle al daino e daino
alla cacciatora
(martedì e mercoledì)



CONTATTI

Pro Loco Castel dell'Aquila
<http://www.daboe.com>
mirco-venturi@virgilio.it
Tel. 339/3210068

14

SAGRA DELLA FREGNACCIA IL BAR DELLA RABBIA



MONTECAMPANO - Amelia

La "Sagra della fregnaccia", organizzata dalla Pro Loco di Montecampano, piccolo paese delle colline amerine, si propone di far conoscere questa pietanza povera ma gustosa, di antiche origini contadine. Si tratta di un piatto semplice preparato con acqua, farina ed olio extravergine di oliva, cui vengono aggiunti ingredienti naturali, come cicoria, ortica, borragine ed altre erbe spontanee. Nello stand allestito per l'occasione, si potrà gustare un menù tipico della tradizione gastronomica amerina incentrato sulla riscoperta di antichi sapori della nostra campagna, le erbe spontanee. Le serate saranno allietate da spettacoli di piazza e serate danzanti (da segnalare, il 17 luglio, l'Orchestra Matteo Tarantino) e dalla musica de "Il Bar della Rabbia" (dal 17 al 20 luglio), una festa dedicata agli estimatori della bionda e spumeggiante bevanda, con una nuova location e tante novità, dove si esibiranno artisti affermati ed emergenti della scena musicale contemporanea. Tra le altre iniziative della Pro Loco, segnaliamo il "Raduno delle Pro Loco", la "Il Passeggiata ecologica...andar per erbe" e, a ottobre, "Baccano a Montecampano".



DAL 11 LUGLIO
AL 20 LUGLIO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Fregnaccia salata e dolce
Pasta alla erbe spontanee
Gnocchi al castrato

PIATTO CONSIGLIATO

Fregnaccia e primi alle
erbe spontanee



CONTATTI

Pro Loco Montecampano
www.prolocomontecampano.it
proloco.montecampano@libero.it
Tel. 334/2439505

**15**

SAGRA DELLA LEPRE



DUNAROBBA - Avigliano Umbro

Anche quest'anno si rinnova a Dunarobba l'ormai consueto appuntamento con la "Sagra della lepre". Organizzata dai volontari della Pro Loco, presso le strutture dell'area polivalente, la manifestazione si prefigge lo scopo di mantenere vive le antiche consuetudini rurali e di far conoscere i sapori autentici della cucina locale. Protagonista assoluta della sagra è la lepre, animale molto diffuso nelle campagne e nei boschi del circondario, che costituisce uno dei piatti forti della tradizione gastronomica contadina. Caratterizzata da una carne delicata, nutriente e povera di grassi, trova spazio in numerose ricette tipiche, dai primi piatti fino ai prelibati secondi, che vengono realizzate, con abilità e maestria, dai cuochi della taverna. Nel ricco e variegato menù è possibile gustare anche altre specialità locali, come la pizza al testo, gli gnocchi o le braciole di agnello. Nutrito anche il programma degli spettacoli, con serate danzanti, giochi popolari e uno spazio per i più piccoli. Nell'occasione non può mancare una visita alla celebre foresta fossile, la principale attrazione turistica della zona.



DAL 14 LUGLIO
AL 27 LUGLIO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Fagioli al profumo di lepre

Pappardelle alla lepre

Polenta alla lepre

PIATTO CONSIGLIATO

Lepre alla cacciatoria



CONTATTI

Pro Loco Dunarobba

<http://www.prolocodunarobba.it>

info@prolocodunarobba.it

Fb: Pro Loco Dunarobba

Tel. 366/1471133



16 SAGRA DEL BUON MANGIARE



VILLA SAN FAUSTINO - Massa Martana

La Pro Loco di Villa San Faustino ha scelto questo nome per la sua manifestazione principale, per sottolineare la qualità che contraddistingue i piatti proposti dalla taverna e l'accuratezza con cui vengono realizzati, secondo le modalità proprie della cucina tradizionale. La Sagra del Buon Mangiare giunge quest'anno alla sua ventottesima edizione, forte di un successo che, nel corso del tempo, ha varcato i confini locali, facendosi apprezzare da una vasta platea di buongustai. Per tutta la durata della manifestazione sarà possibile gustare numerose specialità tipiche locali, come l'oca o lo stinco di maiale cotti nel forno a legna e le ormai celeberrime penne "alla Mauro". Il già abbondante menù sarà ulteriormente arricchito, ogni sera, da una specialità diversa. Dopo la cena tutte le serate saranno allietate dalle più importanti orchestre italiane e gli amanti del ballo potranno divertirsi nella pista di 500 mq. Da non perdere il tradizionale appuntamento con la commedia messa in scena dalla Compagnia "La Biocca" di Villa San Faustino, che, anno dopo anno, regala buonumore ed allegria al numeroso pubblico presente.



DAL 17 AL 20 LUGLIO
DAL 24 AL 27 LUGLIO



DAL NOSTRO MENU'

Antipasto alla villese
Oca al forno a legna
Stinco di maiale
al forno a legna

PIATTO CONSIGLIATO

Penne alla Mauro



CONTATTI

Pro Loco Villa San Faustino
www.prolocovillasanfaustino.com
info@prolocovillasanfaustino.com
Fb: Proloco Villa San Faustino
Tel. 339/7432821 – 340/2443893



17 SAGRA DEL CINGHIALE E DELL'ARVOLTOLO



MIGLIANO - Marsciano

Arroccato sulla cima di un colle, al confine tra i comuni di Marsciano e Perugia, sorge il piccolo e caratteristico borgo di Migliano. In questa oasi di pace e di verde, i volontari della Pro Loco organizzano, ogni anno, una sagra gastronomica che offre l'opportunità a tutti i buongustai di deliziarsi con due tra le pietanze più caratteristiche ed antiche della tradizione umbra: il cinghiale e l'arvoltolo. Due proposte molto diverse tra loro ma ugualmente invitanti: alle gustose e saporite carni del suino selvatico fa da contraltare la fragranza dell'arvoltolo, una sorta di pizza fritta dolce o salata. Negli stand allestiti per l'occasione sarà possibile degustare anche altri piatti tipici umbri, come gli gnocchi al sugo d'oca, l'agnello scottadito o la torta al testo. Per tutta la durata della manifestazione, in programma quest'anno dal 17 al 27 luglio, una serie di spettacoli musicali e di attività ricreative contribuirà a rendere ancora più piacevoli le serate per tutti i visitatori. Saranno, inoltre, messi in vendita prodotti di artigianato locale, il cui ricavato sarà interamente devoluto a progetti di adozioni a distanza.



DAL 17 LUGLIO
AL 27 LUGLIO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Pappardelle al cinghiale
Gnocchi al sugo d'oca
Spezzatino di cinghiale

PIATTO CONSIGLIATO

Arvoltolo



CONTATTI

Pro Loco Migliano
prolocomigliano1966@tiscali.it
Tel. 075/8708121
Cell. 330/420440

18

SAGRA DELLA ROCCIATA



SAN GIOVANNI PROFIAMMA - Foligno

A pochi chilometri da Foligno, tra la Strada Statale Flaminia e la riva destra del fiume Topino, circondata da colline di ulivi, si estende la frazione di San Giovanni Profiamma. Fondato nel 220 a.C. con il nome di Forum Flaminii, il borgo conserva numerose testimonianze del proprio passato, tra cui alcuni resti di epoca romana e la Basilica Palatina di epoca medievale. In questa cornice, ogni anno, viene celebrata una tipica specialità dolciaria locale: la rocciata. Si tratta di una sottile sfoglia di pasta che racchiude un goloso ripieno a base di mele, frutta secca e cacao e che vanta origini antichissime. Giunta quest'anno alla sua ventunesima edizione, la "Sagra della rocciata" è una delle manifestazioni più conosciute ed apprezzate dei folignate. Ogni sera un ricco menù incentrato sui piatti della gastronomia umbra accompagnerà i graditi ospiti in un affascinante viaggio alla scoperta delle antiche tradizioni locali. Sul palco allestito nell'area spettacoli si alterneranno le più rinomate orchestre da ballo, mentre i più giovani potranno scatenarsi alla "Roccia Disco", una delle più grandi discoteche all'aperto del Centro Italia.



DAL 17 LUGLIO
AL 3 AGOSTO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Gnocchi con barbazza,
fave e pecorino
Oca nostrana arrosto con patate
Tegamaccio di agnello tartufato

PIATTO CONSIGLIATO

Rocciata



CONTATTI

Polisportiva Forum Flaminii
www.sagrardellarocciata.com
sagrardellarocciata@yahoo.it
Facebook: Sagra della Roccia
Tel. 347/6304939

19

SAGRA DE 'U CECU MARITU



AGUZZO - Stroncone



Il Circolo Acli "L'Olmo" di Aguzzo, piccola frazione del comune di Stroncone, in collaborazione con la Parrocchia di San Pietro Apostolo, organizza, per il sesto anno consecutivo, questa simpatica manifestazione, dedicata all'antica specialità de "u cecu maritu", una caratteristica focaccia farcita con le erbe, la cui origine si perde nella notte dei tempi e la cui ricetta si tramanda di generazione in generazione. Ogni sera, dal 18 al 20 e dal 25 al 27 luglio, sarà possibile gustare le tipiche prelibatezze locali scegliendo, tra l'altro, tra due menù fissi accompagnati dall'ottimo vino, a partire da soli 11 Euro. Gli amanti del ballo e della buona musica potranno divertirsi fino a tarda notte, grazie alle più rinomate orchestre e gruppi musicali che si alterneranno sul palco per tutta la durata della festa. Per sconfiggere la noia e sfuggire al caldo opprimente della città, la soluzione migliore è trascorrere una simpatica serata in allegria alla "Sagra de 'u cecu maritu" di Aguzzo. Il Circolo "L'Olmo" è attivo tutta l'estate con numerose iniziative, sia riservate ai soci Acli che aperte a chiunque.



DAL 18 AL 20 LUGLIO
DAL 25 AL 27 LUGLIO



DAL NOSTRO MENU'

Due menù fissi
(e non solo...)
a partire da soli 11,00 Euro

PIATTO CONSIGLIATO

Cecu maritu
(focaccia farcita con erbe)



CONTATTI

Circolo Acli L'Olmo
circolooolmo@libero.it
Tel. 329/2030015



20 SAGRA DELLA FAVA COTTORA

DELLA POLENTA ALLA CARBONARA E DEL CINGHIALE ALLA COLCELLESE



COLLICELLO - Amelia

Per far conoscere le eccellenze gastronomiche tipiche del territorio e per valorizzare le bellezze artistiche e naturali di questo suggestivo borgo medievale, la Pro Loco di Collicello organizza, ogni anno, questa manifestazione, che rappresenta un eccellente biglietto da visita per gli amanti della natura e della buona tavola. La fava cottora, così chiamata per la sua caratteristica di cuocere bene e in fretta, è una varietà autotorna che ha ottenuto, di recente, il riconoscimento di presidio slow food. Collicello ospita uno dei pochissimi percorsi di trekking ad "anello" presenti nel centro Italia, che può essere affrontato sia a piedi, che in mountain bike o a cavallo. Durante i dieci giorni della sagra, sarà possibile assistere a manifestazioni sportive, ludiche e musicali, tra cui un raduno delle Fiat 500, il percorso circolare in notturna e, ogni sera, musica da ballo con ingresso gratuito. Inoltre, tutte le sere, a partire dalle ore 22, nella caratteristica piazzetta del borgo, l'Osteria del Brillo presenterà artisti provenienti da tutta Italia che proporranno musica per tutti i gusti, come pizzica, reggae e folk.



DAL 24 LUGLIO
AL 2 AGOSTO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Fava cottora dell'amerino
con guanciale e salvia
Polenta alla carbonara
Arrosto misto

PIATTO CONSIGLIATO

Cinghiale alla colcellese
con polenta



CONTATTI

Pro Loco Collicello
<http://www.collicello.it>
proloco.collicello@alice.it
Facebook: Pro Loco Collicello
Tel. 345/8563882

21

CASTELLONANDO



CASTELLONE ALTO - Ferentillo

Gustare le specialità culinarie tipiche del territorio e, al tempo stesso, scoprire le bellezze di un minuscolo e quasi sconosciuto borgo del seicento, arroccato sulle colline della Valnerina. Questo l'allettante e caratteristico programma proposto da "Castellonando", il percorso enogastronomico organizzato dall'omonima associazione, che si snoda tra i suggestivi vicoli di Castellone Alto di Ferentillo. Un viaggio affascinante alla riscoperta di sapori quasi dimenticati, in un'atmosfera carica di storia e di magia. Nelle cinque postazioni in cui è suddiviso il tour si potranno assaggiare altrettanti piatti della cucina locale, dall'antipasto al dolce, preparati nel solco della più genuina tradizione familiare. Caratterizzata da vari momenti di spettacolo e di intrattenimento, la manifestazione giunge quest'anno alla sua decima edizione, in un crescendo di consensi e di apprezzamenti da parte dei sempre più numerosi frequentatori. Il percorso enogastronomico si svolgerà dal 25 al 27 luglio e dal 1° al 3 agosto, mentre dal 28 al 31 luglio avranno luogo le serate speciali "pizza in piazza", con serate danzanti e spettacoli.



DAL 25 LUGLIO
AL 3 AGOSTO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Antipasto tipico
Spiedini misti
Dolci locali

PIATTO CONSIGLIATO

Picchiettini casarecci



CONTATTI

Associazione Castellonando
castellonando@alice.it
Tel. 328/6557173

**22**

SAGRA DEGLI SPIZZICOTTI E DEL "CAPSICUM FRUTESCENS"



CAPITONE - Narni

Adagiata su una collina a 400 metri sul livello del mare, a metà strada tra Narni ed Amelia, la piccola frazione di Capitone celebra, ogni anno, il proprio Patrono Sant'Andrea. Nell'ambito dei festeggiamenti religiosi, l'Associazione Tempo Libero Capitone, in collaborazione con la Parrocchia di Sant'Andrea, organizza la "Sagra degli spizzicotti e del Capsicum Frutescens". Giunta alla seconda edizione, la manifestazione intende far conoscere il piatto più antico e più caratteristico della zona, vale a dire gli spizzicotti. Si tratta di piccoli pezzi di pasta fresca che vengono lessati e conditi con un sugo piccante a base di peperoncino o con il pesto. Ogni sera, presso i locali, anche all'aperto, della taverna, verrà proposto un menu particolarmente allentante, ispirato alla tradizione gastronomica locale. Un ricco programma di spettacoli renderà ancora più piacevole la permanenza ai graditi ospiti che, oltre a godere delle gioie della buona tavola, potranno intrattenersi grazie a famose orchestre da ballo e a coinvolgenti momenti di spettacolo. Completano il variegato cartellone, giochi popolari a premi ed attrazioni per bambini.



DAL 25 LUGLIO
AL 3 AGOSTO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Antipasto alla capitonese

Varietà di primi piatti

Carne alla brace

PIATTO CONSIGLIATO

Spizzicotti al peperoncino



CONTATTI

Associazione

Tempo Libero Capitone

Parrocchia Sant'Andrea - Capitone

facebook.com/sagraspizzicotti

Tel. 347/4987612

AGOSTO & SETTEMBRE

- 
- 23 AGOSTO AVIGLIANESE
AVIGLIANO UMBRO**
 - 24 SAGRA DELLA CIRIOLA COPPAROLA
COPPE - Stroncone**
 - 25 FESTA DEL CASTRATO
POLINO**
 - 26 AGOSTO STRONCONENSE
STRONCONE**
 - 27 GIOSTRA DELL'ARME
SANGEMINI**

23

AGOSTO AVIGLIANESE



AVIGLIANO UMBRO

Ogni anno, nella prima quindicina di agosto, Avigliano Umbro diventa teatro di un'importante manifestazione in grado di attrarre migliaia di visitatori provenienti da tutto il Centro Italia. Si tratta dell'Agosto Aviglianese, una rassegna che unisce la gastronomia ad una serie di eventi di grande richiamo: spettacoli musicali, teatro, serate danzanti, eventi sportivi e per bambini. Di particolare rilevanza l'Osteria del Cicchio, luogo di aggregazione per giovani ed importante festival musicale che vede la partecipazione di affermati gruppi di musica rock, folk, reggae e ska. L'aspetto gastronomico sarà curato dalla capiente ed attrezzata taverna, che proporrà, tra l'altro, i caratteristici manfricoli, autentica specialità locale, nelle tre classiche varianti: rossi, bianchi e "alla zozzona". Il crescente successo che l'Agosto Aviglianese registra, ormai da quasi quarant'anni, si deve all'impegno dei volontari della Pro Loco, la prima del circondario ad organizzare una sagra gastronomica. Nell'ambito della manifestazione da segnalare l'ormai tradizionale "Notte Bianca" ed "Expolabor", mostra dell'artigianato locale.



DAL 2 AGOSTO
AL 17 AGOSTO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Polenta del prete
Pizza al testo
Arrosto misto

PIATTO CONSIGLIATO

Manfricoli bianchi



CONTATTI

Pro Loco Avigliano Umbro
<http://prolocoaviglianoumbro.it>
prolocoavigliano@libero.it
Tel. 0744/666178



24

SAGRA DELLA CIRIOLA COPPAROLA



COPPE - Stroncone

SAGRA DELLA CIRIOLA

La ciriola è, senza dubbio, uno dei piatti più caratteristici della tradizione culinaria ternana, ma anche uno dei più semplici e poveri: una pasta fresca ottenuta con acqua e farina, lavorata e tagliata a mano per esaltarne il gusto ed arricchita da condimenti non elaborati. Il Circolo ACLI Coppe, nel comune di Stroncone, la propone da ormai ventitré anni in quella che è considerata una delle manifestazioni gastronomiche più interessanti ed apprezzate del circondario ternano: la "Sagra della ciriola Copparola". Qui le abili ed esperte massaie locali la preparano in tante appetitose versioni: al tartufo, al pomodoro, alle verdure e alle "4P" (pomodoro, pancetta, peperoncino e pecorino). Ampia anche la scelta degli antipasti, delle carni cotte alla brace e dei dessert. Durante il periodo dei festeggiamenti, tutte le sere ballo liscio all'aperto, con ingresso gratuito, in compagnia di note orchestre e gruppi musicali. L'intenso programma religioso culminerà con la tradizionale processione di Ferragosto, seguita da un grande spettacolo pirotecnico.

DAL 5 AGOSTO
AL 14 AGOSTO 2014

DAL NOSTRO MENU'

Piatto freddo alla copparola
Ciriole al tartufo
Spezzatino alla copparola
(magro di maiale, tacchino e vitella)

PIATTO CONSIGLIATO

Ciriole alle 4P



CONTATTI

Circolo ACLI Coppe
acl.coppe@libero.it
Tel. 331/4562575

25

FESTA DEL CASTRATO



POLINO

Da ben 14 anni la Pro Loco di Polino, il più piccolo comune della provincia di Terni, organizza con successo la "Sagra del castrato", prima eco-festa dell'Umbria. Oltre a gustare le specialità tipiche della tradizione gastronomica locale, come gli gnocchi al castrato, le pappardelle al cinghiale o la carne alla brace, la manifestazione offre l'opportunità di visitare questo delizioso borgo medievale, che si affaccia sulla Valnerina da un'altitudine di oltre 800 metri e che costituisce un'interessante meta turistica da cui effettuare escursioni montane con percorsi di diverso grado di difficoltà. Grazie alla sua posizione geografica, Polino rappresenta una piacevole alternativa alle calde serate estive cittadine. Da segnalare l'interessante Museo dell'Appennino Umbro "Sottosopra", allestito all'interno della rocca cinquecentesca, dove, attraverso un percorso interattivo, si potrà scoprire la storia idrogeologica ed i caratteri naturalistici dell'Appennino Umbro. Per tutta la durata della festa, l'intrattenimento sarà affidato a rinomate orchestre da ballo, che allieteranno i presenti con musica dal vivo e tanta allegria.

DAL 9 AGOSTO
AL 17 AGOSTO 2014

DAL NOSTRO MENU'

Gnocchi al castrato
Arrosticini di pecora
Lacrime di Sant'Antonio

PIATTO CONSIGLIATO

Braciola di castrato



CONTATTI

Pro Loco Polino
prolocopolino@libero.it
Tel. 320/4361909
328/8994124

26

AGOSTO STRONCONESE



STRONCONE

Nella seconda metà di agosto, a Stroncone, caratteristico borgo medievale circondato da ulivi, si svolge l'“Agosto Stronconese”, uno degli appuntamenti culturali più interessanti dell’Umbria. La manifestazione mira a far conoscere la storia e le tradizioni del luogo, attraverso alcune rappresentazioni che si ispirano a fatti realmente accaduti, come il Rescritto Imperiale, il Corteo Storico, gli Antichi Mestieri ed il Cambio della Guardia. Bandiere, drappi, rulli di tamburi, costumi raffinati e sgargianti, costituiscono gli elementi di questa rievocazione, che vuole ricordare il ritorno delle spoglie del Beato Antonio Vici, da Assisi a Stroncone. Durante la festa, oltre a spettacoli, musica e folklore, vengono allestite mostre di varia natura e stand gastronomici. Tra le varie giornate, segnaliamo quelle a cura delle tre contrade (con le sagre della pizzola, della ruzzola e della bruschetta) e quelle riguardanti la “Sfida alla Berretta”, torneo che verrà riproposto dopo alcuni anni di oblio. Ogni sera, ad eccezione del 20 agosto, sarà possibile degustare piatti tipici della tradizione locale, presso la “Locanda dei Briganti”, nella suggestiva Piazza San Nicolò.



DAL 17 AGOSTO
AL 31 AGOSTO 2014



DAL NOSTRO MENU'

Antipasto della locanda
Maltagliati del contadino
Arrosto misto della locanda

PIATTO CONSIGLIATO

Occhio del guercio



CONTATTI

Ente Agosto Stronconese
enteagostostronconese.altervista.org
facebook.com/AGOSTOSTRONCONESE
e.mail: e.agostostronconese@libero.it
Cell. 347/8642558



26 GIOSTRA DELL'ARME



SAN GEMINI

Nata nel 1973 per iniziativa di alcuni giovani del luogo, la "Giostra dell'Arme" è diventata una delle manifestazioni storico rievocative di ambientazione medievale più importanti d'Italia. Per quindici giorni, da fine settembre a metà ottobre, le vie ed i vecchi palazzi nobiliari del centro storico di San Gemini diventano il fantastico set di rappresentazioni teatrali, di mostre di pittura, di esibizioni di gruppi di armigeri, di sbandieratori, di giocolieri e saltimbanchi e di rievocazioni storiche, ricreando magicamente un'atmosfera di tempi lontani. La festa raggiungerà il suo culmine con la proposizione del maestoso corteo storico che consentirà ai gentili ospiti di ammirare i meravigliosi costumi realizzati dalle sartorie rionali (ultimo sabato) e con la disputa del torneo cavalleresco "Giostra dell'Arme", in cui sei cavalieri, in rappresentanza dei rioni Rocca e Piazza, si contenderanno l'ambito palio (domenica 12 ottobre). La festa è anche un'occasione unica per gustare i migliori piatti dell'antica tradizione gastronomica locale nelle caratteristiche "taverne" dei due rioni in cui è suddivisa la città.

Foto Cascine di Cascine Agnese



DAL 27 SETTEMBRE
AL 12 OTTOBRE 2014



DAL NOSTRO MENU'

Polenta
Fagioli con le cotiche
Coratella di agnello

PIATTO CONSIGLIATO

Picchiarelli



CONTATTI

Ente Giostra dell'Arme
www.entegiostradellarme.it
entegiostradellarme@gmail.com
Cell. 338/74260860

CARLA M.

shoes & bags

CASADEI
RODO
VIC MATIE
STUART WEITZMAN
O.X.S.
PEDRO GARCIA

181
ELISA NERO
VIC
NYLO
CHIARA FERRAGNI
RAS

Via Angeloni, 53/a-b - Terni
Tel.Fax +39 0744 285338

www.carla-shoes.it
gigisrl@libero.it



IL TRASLOCO IN MANI SICURE

- TERNI - CELL. 336767764

gamenet

scommesse

Terni | via Farini, 59 | via del Rivo, 214
Rieti | viale Matteucci, 76-78

SM
TRASLOCHI



Via G. Matteotti, 164
05020 Avigliano Umbro (TR)
Tel/Fax: 0744 . 945045
info@smtraslochi.it

Cell. 335 . 351324



www.smtraslochi.it

CENTRO

TIM

Luca Luzi

 WIND

 vodafone

 TIM



Via Socrate, 12 / San Gemini (TR) / Tel.Fax: 0744 334113 / lucaluzitr@tiscali.it



B&P s.n.c.

di Bongarzone D. e Scorzoni A.

Via Bramante, 103 - Terni
Ufficio: 0744-301880
Fax: 0744-306674
Mobile: 338-8148535



Installazione dispositivi Guido Simplex

Installazione gancio traino

Centratura cerchi in lega con macchinari a controllo elettronico

Controllo gas di scarico e pulizia fap

Via E. Fermi, 18 / San Gemini (TR) / Tel. 0744 241271 - Fax 0744 245112

Cell. 335 7144308 / Email: regildosrl@hotmail.it



Ringraziamenti

Arti Grafiche Celori
Ass. Cacciatori di Cinghiali
Ass. Castellonando
Ass. Cult. Il Giglio di Corbara
Ass. Cult. La Piazzetta
Ass. Parco Piscina di Nera Montoro
Ass. Tempo Libero Capitone
Badini Srl
Carla M.
Circolo ACLI Coppe
Circolo ACLI Giuseppe Frasca
Circolo ACLI L'Olmo
Circolo ACLI T.A.U.
Comune di Terni
Don Carlos
Francesco Malagoli
Ente Agosto Stronconese
Ente Giostra dell'Arme
Gamenet Terni
INA Assitalia B&P
La Dolce Vita
Lorenzo Paolucci Agency
Luzi Luca Centro TIM

Parrocchia Nostra Signora di Fatima
Parrocchia San Giovanni Bosco
Playa del Rio
Poggi Marco Traslochi
Polisportiva Forum Flaminii
Pro Loco Avigliano Umbro
Pro Loco Castel dell'Aquila
Pro Loco Cesi
Pro Loco Collescipoli
Pro Loco Collicello
Pro Loco Dunarobba
Pro Loco Migliano
Pro Loco Montecampano
Pro Loco Polino
Pro Loco Sambucetole
Pro Loco San Liberato
Pro Loco Villa San Faustino
Provincia di Terni
Regildo
SM Traslochi
Soc. Agricola Farinelli
Tuttocarta

Promofesta di Rosati Andrea
Promozione di eventi e manifestazioni

Info: 327.0194657
info@millesagre.it
www.millesagre.it

Stampa Arti Grafiche Celori - Terni
Copyright @ Millesagre.it
Ogni riproduzione vietata

WWW.MILLESAGRE.IT

Con il patrocinio di



Ti piacerebbe far conoscere la tua manifestazione o
la tua azienda attraverso le pagine di questa guida?

Se desideri essere presente nella prossima edizione della "GUIDA MILLE SAGRE" invia un'email all'indirizzo info@millesagre.it oppure chiamaci al n. 327.0194657. Riceverai, senza alcun impegno, tutte le informazioni necessarie.



WWW.MILLESAGRE.IT

LE MIGLIORI SAGRE GASTRONOMICHE, FESTE PAESANE E MANIFESTAZIONI STORICHE ON LINE

TUTTOCARTA



il **n°1** in **Party e Cerimonie**

dettaglio e ingrosso

PRODOTTI PER PIZZERIE
RISTORANTI - ALBERGHI - BAR

FORNITURE PER SAGRE

PRODOTTI BIODEGRADABILI
E COMPOSTABILI



VASTO ASSORTIMENTO ARTICOLI
PER PARTY E CERIMONIE

ARTICOLI IN PLASTICA, SCATOLE,
SHOPPERS



PRODOTTI PER IL CAKE DESIGN

www.tuttocarta.it

ingrosso@tuttocarta.it - tuttocarta@tuttocarta.it

TERNI settore **A45** Z.I. Sabbione
Via Maestri del Lavoro, 1

Tel. 0744 817387
Fax. 0744 807616