

Sapori e Profumi di Primavera Festa del Fungo Spignolo e del Monte Catria

Frontone, sabato 17 e domenica 18 maggio 2014

Sapori e Profumi di Primavera a Frontone con la Festa del fungo spignolo

E' dedicata a un'autentica prelibatezza come lo spignolo, definito il "tartufo bianco dei funghi", la festa che la Pro Loco e il Comune di Frontone per dodicesimo anno consecutivo promuovono sabato 17 e domenica 18, a Frontone.

Una miscela inebriante di sapori e profumi di primavera invaderà il suggestivo centro ai piedi del Monte Catria, in provincia di Pesaro e Urbino, comunemente denominato la Svizzera delle Marche per il suo clima salubre e le sue temperature miti.

Un evento capace di attirare sempre un gran numero di turisti per la varietà del programma. Il resto lo fa il luogo, dove spiccano il castello e il Catria.

Nata come omaggio alla primavera, col suo tripudio di colori e profumi, la festa si propone di offrire al visitatore sapori, quali polenta e tagliatelle con funghi spignoli, crescita con frittata agli asparagi, vitalbe o fiori di acacia preparati presso gli stand gastronomici. Non mancheranno deliziosi profumi, grazie alla mostra mercato di fiorai e aziende agricole che esporranno funghi, prodotti del bosco e del sottobosco, così come prodotti di enogastronomia tipica e artigianato locale, e agli aperitivi con prelibatezze del Massiccio del Catria.

Re indiscusso lo spignolo, o prugnolo, fungo primaverile profumatissimo una vera e propria prelibatezza. E' uno dei funghi più pregiati da gustare, per il suo profumo intenso e il suo gradito sapore si presta a piatti particolari, dagli antipasti a primi piatti e contorni, può essere cucinato in tutti i modi tradizionali, ma evidenzia le sue migliori qualità quando non è cotto a lungo.

Mostra floristica e micologica, degustazioni e passeggiate, torneo interregionale di mini volley, giochi per bambini, esposizioni floristiche, musica dal vivo: insomma due giornate ricchissime di appuntamenti.

Grazie all'associazione la Radica saranno riscoperti i vecchi giochi frontonesi. Domenica mattina è previsto il corso di cucina con le erbe spontanee e degustazione. Nel pomeriggio escursione Telethon in memoria di Luca Veneziano.

Tante iniziative anche per gli appassionati di funghi.

Week-end ai sapori di primavera

Tutte le specialità gastronomiche legate ai prodotti tipici del territorio, da assaporare nei fine settimana di maggio e giugno. I ristoranti di frontone vi appassioneranno, proponendo menù legati alla tradizione e ai prodotti stagionali come lo spignolo, gli asparagi selvatici, e prelibate erbe di campo.

Passione funghi e tartufi

Alla scoperta e ricerca di porcini, tartufi, funghi da studio e curiosità in diverse località italiane.

Programma

Venerdì 16 maggio

Ritrovo pomeriggio-serata presso le strutture prescelte; cena con prodotti tipici presso Taverna della Rocca ed eventuale discussione su funghi e tartufi

Sabato 17

Passeggiata in compagnia fra i boschi e praterie del Catria. Pranzo al sacco; a fine escursione, visita guidata a Frontone e al Castello: esposizione su funghi e batura a cura di esperti del Gruppo Micologico di Jesi Federico II, esperti della rivista fra cui Nicolò Oppicelli, della Pro Loco e dell'associazione Medit Silva; allestimento di una piccola mostra con le specie ritrovate e discussione sulle stesse. Cena presso Hotel ristorante Il Daino a base di prodotti tipici marchigiani.

Domenica 18

Passeggiata in compagnia verso le alture; "spolentata" e buffet presso Agriturismo Pian di Gallo, con visite guidate. Pomeriggio libero per visitare la festa di Frontone e frazioni.

Prenotazioni: redazione@pasfunghi.com – 0721.786101

Maggiori informazioni: www.comune.frontone.pu.it – 339.8429426 - e-mail: turismofrontone@gmail.com