



**Due giorni tra le bellezze naturali e la tradizione culinaria di Sellano tra musica e divertimento**

**ULTIMO GIORNO PER LE PRENOTAZIONI MERCOLEDI 16 GIUGNO 2010**

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI POTETE CHIAMARE IL**

**347.1189738 oppure 320.0610533 oppure 0743.926605**



Perchè

SENTIERI

?

:

[Per saperne di più sui SENTIERI &gt;&gt;](#)

---



Perchè

SAPORI

?

: Perchè saranno offerte delle

[Per saperne di più sui SAPORI &gt;&gt;](#)

---



Perchè

**SUONI**

?:

Perchè la serata del sabato (d

[Per saperne di più sui \*\*SUONI\*\* >>](#)

---

**PER MANGIARE PRESSO GLI STAND GASTRONOMICI E' NECESSARIA LA  
PRENOTAZIONE  
NON OLTRE IL 16 GIUGNO 2010.**

**ENTRO E**

□□

[COME PRENOTARSI ?? clicca per saperne di più >>](#)

L' area dell'evento sarà localizzata nella zona del Lago Vigi (sabato 19 dalle 8:30 alle 19:00 e domenica 20 dalle 8:30 alle 12:30) e nella zona del centro storico di Sellano (sabato dalle 19:30 fino a tarda notte e domenica dalle 13:00 fino alle 16:00, orario di chiusura dell'evento) per esigenze logistiche ed organizzative.

Nel pomeriggio di sabato 19, presso gli spazi adiacenti il lago Vigi, dalle ore 15:00 fino alle ore 19:00 saranno organizzate una serie di dimostrazioni tra cui:

- **Esibizione equestre** con oltre 50 cavalieri grazie alla collaborazione di **Paolo Vitali**
- Dimostrazione della **cava del tartufo** con esperti cavatori della zona insieme alla **Dott.ssa Claudia Riccioni del CNR di Perugia** che illustrerà gli ultimi risultati e scoperte dello staff di cui fa parte proprio sul tartufo
- Esibizione di  **tiro con l'arco** grazie al **gruppo arcieri di Borgo Cerreto**, (tutti gli interessati avranno la possibilità di provare il tiro)
- Dimostrazione della **realizzazione del formaggio e della ricotta con degustazione** degli stessi grazie all'**azienda Agricola-caseraria di Sergio Massimiani di Apagni**
- Dimostrazione della **realizzazione di "Lime e Raspe" col metodo antico** caratteristico della tradizione Sellanese grazie alla collaborazione di **Aldo Picarelli** con allestimento di una piccola mostra dedicata alle lime e raspe ed alla loro storia.
- Concorso culinario dolciario "**La pèsca più buona**", sfida culinaria tra le diverse varianti del caratteristico dolce ( pèsca) con degustazioni per tutti i partecipanti all'evento  
(  
**possibilità per chiunque di iscriversi al concorso**  
)
- Dimostrazione di **disegno su legno e su vetro** grazie alla collaborazione di **Michelangelo a Martinisi e Alessandra Di Cesare**

[CLICCA PER SCARICARE IL PROGRAMMA COMPLETO IN PDF](#)