# ParranoBioDiversa

Nel progetto Parrano Bio Diversa, il Comune di Parrano si propone di sostenere il trend di crescita della vendita diretta dei prodotti agricoli o da filiera corta mediante la realizzazione di un ampio programma triennale di eventi, manifestazioni ed iniziative promozionali.
Azioni ed attività che, da un lato, saranno in grado di ampliare i potenziali canali di scambio tra produttori agricoli e consumatori e di favorire l'incontro tra domanda ed offerta senza intermediazioni, dall'altro, di accrescere la consapevolezza dei consumatori e la promozione dei prodotti locali del territorio di riferimento.
Un importante progetto di promozione che sarà coordinato ed organizzato, nell'ambito di un approccio di cooperazione tra aziende agricole ed Ente locale, da un partenariato pubblico privato denominato "Parrano BioDiversa" in cui il Comune di Parrano sarà il capofila con il compito di rappresentare e di coordinare tale strategia di cooperazione insieme ai partner produttori agricoli.
Le risorse e le eccellenze di Parrano testimoniano la qualità del territorio e ben si attagliano con l'obiettivo di serrare i legami tra prodotti e luoghi di origine.
A tal fine, è importante far veicolare questo messaggio attraverso iniziative ed eventi rivolti agli operatori e ai consumatori finali in modo tale da rendere ancor più attraente il territorio oltre che a valorizzare le tante produzioni tipiche agroalimentari tramite non solo eventi promozionali e turistici ma anche momenti di formazione, educazione, sensibilizzazione del consumatore e/o utilizzatore finale.

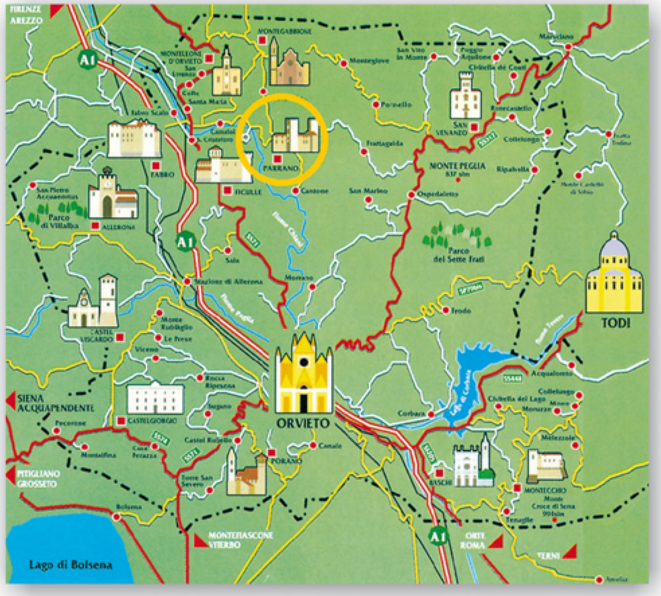
Visto che non sempre è facile garantire una adeguata reperibilità presso la ristorazione di prodotti territoriali di qualità, è necessario creare, inoltre, una vera e propria alleanza a livello locale tra produttori e ristoratori attraverso specifiche azioni promozionali in grado di rafforzare ed accrescere rapporti commerciali esistenti o di nuova costituzione.

Nel progetto qui presentato saranno cinque le iniziative promozionali attraverso le quali promuovere l'agricoltura, i sapori tipici e l'enogastronomia locale ma anche la bellezza di un borgo umbro tutto da scoprire con il suo patrimonio storico, culturale e paesaggistico. Durante ogni evento sarà organizzata un'area degustazione dei prodotti agricoli in collaborazione con le aziende agricole associate. In dettaglio, il programma di azioni promozionali prevede appuntamenti da realizzare periodicamente e da sviluppare nell'arco temporale di tre anni (2017-2018-2019) volte a valorizzare i prodotti agricoli locali. Gli obbiettivi dell'iniziativa sono:

**creare una rete** di stakeholders nell'ambito del settore HO.RE.CA. attraverso i quali raggiungere categorie sempre più ampie e diversificate di consumatori;

**attivare sinergie** con le attività e le associazioni locali che contribuiscono a promuovere il territorio tramite la realizzazione di eventi e di iniziative fortemente legate alle tradizioni locali, in considerazione della necessità di accrescere e di sviluppare una cultura territoriale di "filiera corta";

**attivare collaborazioni** con esperti di settore, allo scopo di sensibilizzare l'intera popolazione ad un consumo maggiore e migliore delle eccellenze enogastronomiche e dei prodotti agricoli locali.




## 1. Festa della Terra
Parrano – una giornata dedicata alla terra, alle tradizioni e alle eccellenze gastronomiche locali – periodo di realizzazione: 3 maggio di ogni anno

## 2. Festa dell'Acqua
Parrano – una giornata dedicata all'acqua, risorsa preziosa di un territorio agricolo come quello di Parrano ma anche sinonimo di benessere con l'apertura stagionale del Parco Termale Bagno del Diavolo – periodo di realizzazione: giugno di ogni anno

## 3. Festa Medievale
Parrano – un fine settimana in cui il borgo di Parrano tornerà a vivere il Medioevo attraverso una ricercata rievocazione e un ricco banchetto medievale. Periodo di realizzazione: luglio di ogni anno

## 4. Festa dell'Aria
Parrano – una giornata dedicata all'importanza della qualità dell'aria per uno sviluppo rurale dei territori. Periodo di realizzazione: novembre di ogni anno

## 5. Parrano RistoTour
Parrano e territori limitrofi – un tour nei ristoranti locali alla scoperta e per la promozione delle eccellenze agroalimentari di Parrano con presentazione delle aziende agricole associate. Numero appuntamenti: 5 per ogni anno. Periodo di realizzazione: maggio-giugno-luglio-ottobre-novembre (di ogni anno).

**Info: 334 3751330 - www.parranobiodiversa.it**

cittaslow
COMUNE DI PARRANO
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER L'UMBRIA 2014 2020
Regione Umbria

# Parrano Medievale

## Sabato 8 luglio 2017

Nel 1118 Bernardo Bulgarello riceve in feudo il castello di Parrano dal Vescovo di Orvieto Guglielmo, diventando Conte di Parrano. Nella stipula dell'atto, il Vescovo promise di non riprendersi più il feudo ma anzi di difenderlo da eventuali usurpatori e il Conte promise di non cederlo mai ad altri se non ai familiari e discendenti di sangue.

**Info: 334 3751330 - www.parranobiodiversa.it**

## SABATO 8 LUGLIO 2017

**Anteprima Medievale**

**Dalle ore 16.00**
**I Banchi degli Antichi Mestieri:**
della carta fatta a mano di Fabriano
della lavorazione della lana
del mestiere di cordaio
del modo di fare le candele
del pizzo macramè
del fare le icone
del fabbro
della concia delle pelli
dell'uso delle fuseruole

Ore 17.00 - 18.00
*Sala del castello*
Convegno storico

### I Conti Bulgarelli: vicende di una famiglia nel lungo periodo

*Intervengono*
**Prof.ssa Maria Grazia Nico Ottaviani**
Università agli Studi di Perugia
**Prof. Augusto Ciuffetti**
Politecnico Marche
**Gianfranco Chiacchieroni**
Consigliere Regione Umbria
**Antonio Bianconi**
AD *Principato di Parrano*

*coordina*
**Roberto Conticelli**
Presidente Ordine Giornalisti Umbria

Ore 20.00
*Piazza della Repubblica*

### CENA MEDIEVALE

Intrattenimento con
**Gianluca Foresi** (in arte Giullar Cortese)
e i **Giullari dell'Allegra Brigata**

## DOMENICA 9 LUGLIO 2017

**Dalle ore 11.00**
**Visita guidata al Borgo Medievale**
Esposizione dello Statuto Comunale dell'anno 1550

# Il Menù

### Alla Prima Vivanda
**Le Focacce con il lardo e le olive**
**I Crostini con salse di verdure**
**La Frutta fresca e l'idromele**

### Alla Secunda Vivanda
**La Pagnottella riempita di zuppa di legumi e erbette**
**La Torta di Cipolle**

### Alla Terza Vivanda
**Il Maiale speziato in porchetta**
**L'agnello ammorsellato**

### Intermezzo
**Delle foglie minute**

### Alla Quarta Vivanda
**La Torta di mele del Viandier**
**La Ciambella di zafferano mele cannella**

## RISTORANTI CHE PARTECIPANO A "PARRANO RISTOTOUR"

**Ristorante Al San Francesco**
Via Bonaventura Cerretti, 10, Orvieto TR - 0763 342302
**Ristorante Antica Cantina**
Piazza Monaldeschi, 18, Orvieto TR - 0763 344746
**Folk Osteria**
Corso Cavour, Orvieto TR - 366 3453638
**Agriturismo Vocabolo Rondo**
Frazione Cantone, Cantone Parrano TR - 0763 838760
**Ristorante Desideria**
Via Piave, 25, Fabro TR - 0763 832892
**Circolo Culturale Ricreativo il Vecchio Frantoio**
Viale Botanica 21, Località Fosso Colonna,
Monteleone d'Orvieto TR - 0763 835278
**Agriturismo La Casella**
Via delle Caselle, 4, Ficulle TR - 0763 86588
**Ristorante il Peperoncino**
Via Giovanni Amendola, 50, Montegabbione TR - 0763 837038
**Ristorante Bivio del Moro**
Strada Statale 317, 19, San Venanzo TR - 320 4471795
**Ristorante L'Ape Regina**
Via Perugia, 18, Monteleone di Orvieto TR - 0763 834244
**Ristorante La Penisola**
Loc. Pian delle Monache, 138, Baschi TR - 0744 950521
**Ristorante Aroma**
Contrada della Stazione, 35, Fabro TR - 0763 832605
**Ristorante Numero 63**
via Amerina Orvieto TR - 0763 302751
**Ristorante Il Felcino**, Città della Pieve
(strada Colonnetta di Fabro Allerona) - 338 6161722
**Ristorante Il Focolare**
Contrada Della Stazione, 53/55, Fabro TR - 0763 832820

## PRODUTTORI CHE PARTECIPANO A PARRANO BIODIVERSA

**FERRALDESCHI CLAUDIO** (Paolo, 3343959531, aiutarello@alice.it) imprenditore agricolo con attività prevalente in apicoltura; produzione di idromele; marmellate, patè di verdure, legumi ed ortaggi; peperoncino; crema di tartufo bianco, nero (estivo), salsa tartufata.
**SERAFINI GRAZIELLA** (ORVIETO) (Sandullo Elena, 3473023530, elenasandullo@libero.it) azienda d'eccellenza orvietana, specializzata in olivicoltura, viticoltura, allevamento ovino e cunicoltura
**GRAZIANI ROMINA** (Enrico Neri, 3314389601, enriconeri78@libero.it), imprenditrice agricola specializzata in olivicoltura;
**MARINALI GABRIELLA** (Enrico Neri, 3314389601, enriconeri78@libero.it) imprenditrice agricola specializzata in olivicoltura
**NELLO PONZIANI** (Carlo Ponziani, 3346191306, aziendaagricola@gmail.com) azienda specializzata nella produzione di zafferano d'eccellenza; confetture, miele, biscotti aromatizzati allo zafferano
**ANTONIO PICCONI** (3392310572, antonio.picconi@pec.agritel.it ): allevatore di bovini e suini selezionati, produzioni cerealicole, olivicoltura, viticoltura.
**ANTONIO BIANCONI**, PRINCIPATO DI PARRANO (bianconi.antonio@tiscali.it) società agricola incentrata sull'olivicoltura e la viticoltura, prossimo sviluppo settore zootecnico.
**VALENTINO DI GIROLAMO** (3395939260, valedigi@aol.com) allevatore di bovini selezionati e produzione di cereali
**ALESSANDRO CAPINI** (3894882665, casalacroce@virgilio.it) società agricola specializzata in olivicoltura e produzione di zafferano
**TEDESCHINI GIANFRANCO MARIA**, isabella.tedeschini@gmail.com, 3395004986; allevatore cavalli selezionati, olivicoltore, cereali
**ANNA MARIA BIAGIOLA**, giulietti.giacomo@gmail.com imprenditrice agricola specializzata in coltivazioni associate all'allevamento di animali.
**ENRICO TEDESCHINI** (3385710691, enrico.tedeschini@libero.it) allevatore bovini selezionati e olivicoltore
**GIACOMO PICCONI** (picconigiacomo@gmail.com), allevatore avicolo, olivicoltore
**SOC. AGRICOLA COOP. LA PIAGGIA** (Schibel, 3473487805, schibel@tin.it) cooperativa agricola specializzata in olivicoltura e lavorazione casearia.
**FILIPPETTI GIUDITTA** (3314897948, alvierobernardini56@gmail.com) Imprenditrice agricola specializzata in ortofrutta.
**PITONI SILVANA** (Brachino Michela, 3348720934, pitonisilvana@pec.it ),imprenditrice agricola specializzata in cereali e legumi