

Il Grand Tour delle Marche fa tappa a Montappone

notizia pubblicata **20 Settembre 2019** alle ore **11:20** nella categoria **Eventi**



Sabato 21 settembre, a partire dalle 18, a Montappone si apre il sipario su 'Paje: più di un grano', una manifestazione del tutto inedita e fortemente innovativa che entra di diritto nel Grand Tour delle Marche, come sede di tappa di questo circuito promosso da Tipicità insieme ad Anci Marche e con la partnership di Banca Mediolanum e Mediolanum Private Banking.

Del tutto esperienziale l'approccio dell'evento, con la possibilità di sorseggiare inediti drink con cannuce rigorosamente di paglia, assaggiare pietanze della memoria contenute nella tipica "malletta" di origine contadina, ascoltare suoni inconsueti con strumenti come la Melodiosa e versi in libertà dedicati al territorio.

Che suono ha la forma utilizzata per creare un cappello? È questa la domanda alla quale risponde l'installazione 'suoni di Montappone', ottenuta suonando gli attrezzi del mestiere come strumenti! L'agricoltore-custode della jervicella, ossia l'antica varietà autoctona di grano, spiegherà perché questa diviene l'elemento fondamentale dell'intreccio dal quale nasce, dalla primaria attività agricola, l'epopea del cappello di Montappone. Ci saranno anche le caratteristiche 'pagliarole' che mostreranno l'antica arte dell'intreccio.

La mostra 'natura in testa', curata dalle aziende del distretto, offre una rappresentazione del cappello e degli accessori che vuol unire creatività e fashion all'attenzione per l'ambiente ed al rispetto del territorio. Un tema caro al Comune di Montappone che, insieme alle associazioni locali, organizza l'evento in modo

del tutto eco-friendly, con consumi di energia elettrica e di plastica limitati al minimo. Ma non solo! Infatti, l'ingresso alla manifestazione è libero.

Tutte le iniziative in programma e le informazioni su attrattive del territorio e menù a tema offerti dai locali della città, possono essere consultate sul sito www.tipicitaexperience.it o sulla app di Tipicità.