

A Belforte del Chienti, domenica 1° dicembre tutto pronto per la prima edizione di MagnaForte Christmas edition

Uno degli eventi più attesi dell'estate di Belforte del Chienti per quest'anno si veste a festa e indossa il cappello da Babbo Natale per portare cittadini e visitatori nella meravigliosa atmosfera natalizia con i sapori e la qualità dei produttori del territorio.

Sulla scia del successo delle edizioni estive, la manifestazione, domenica 1 dicembre dalle 11 fino a sera, si sposta dal capoluogo a Borgo Santa Maria: mantiene – seppur in maniera ridotta – il format legato alla possibilità di assaporare le specialità dei produttori belfortesi e aggiunge le novità del pacco natalizio firmato MagnaForte e dei mercatini di Natale. I prodotti locali sono come sempre i protagonisti, e la consapevolezza di produttori e amministratori che la promozione di squadra sia il volano fondamentale per tutto il territorio è stata la spinta a far nascere anche l'edizione invernale della kermesse, trasformando MagnaForte in una vera e propria vetrina su cui i riflettori restano accesi tutto l'anno.

Il cuore dell'evento sarà ancora una volta il talento dei produttori locali che si cimenteranno come cuochi per offrire piatti tradizionali e creativi cucinati con le loro specialità a Km zero. Ma non è tutto: Magnaforte Christmas edition si amplia con un grande mercatino di Natale, dove oltre 30

bancarelle animeranno via Gramsci, offrendo prodotti artigianali e idee regalo. Accanto a loro anche gli stand di alcuni negozi e attività di Belforte che si aggregano alla promozione, e le Pro loco di Caldarola, Cessapalombo e Serrapetrona che presenteranno le attività organizzate nei loro paesi durante l'anno, contribuendo a mostrare ai visitatori la vocazione artigianale e turistica del territorio.



Sette i produttori belfortesi che domenica prepareranno il cibo locale: dalla pecora fritta alla pasta reale in brodo, dalle tagliatelle con il tartufo pregiato (la giornata coincide con la riapertura della stagione) passando per la polenta con la salsiccia, il vin brulè, lo spritz natalizio alla Vernaccia, il panettone con il gelato e tante altre

prelibatezze. Un borgo che si trasforma in un vero e proprio villaggio di Natale dove l'odore sarà quello dei sapori genuini.

Le attività protagoniste saranno Agorà wine bar, Gelateria bar Luciano, alimentari I Fratelli di campagna, Azienda agricola Carassai, Agriturismo Le Sodere, pastificio Maniinpasta e Azienda vinicola Rocchi. L'Associazione Coroncina, il Caseificio Di Pietrantonio e l'Anffas dei Sibillini contribuiranno invece con i loro prodotti ad arricchire il pacco di Natale firmato MagnaForte. Nella scatola si potranno inserire anche i bicchieri con lo skyline di Belforte del Chienti realizzati dalla Pro Belforte e i sottobicchieri nati dalla creatività di Beatrice Donati di Be-ars. Domenica, infatti, ci sarà anche la possibilità di confezionare o ordinare il pacco con le specialità dei produttori belfortesi e comporlo in base al budget che ciascuno ha stabilito per i propri regali.

Il via all'evento è previsto alle 11 con la Banda di Belforte e i bambini delle scuole del paese che addobberanno l'albero di Natale e allestiranno le loro bancarelle con i lavoretti natalizi. Per tutto il giorno, oltre ai mercatini e agli stand gastronomici, il divertimento sarà affidato a giochi gonfiabili per bambini, truccabimbi, clown, Coro di voci bianche-giovanile Joy Choir e Zampognari di Montefeltro. Sarà possibile incontrare Babbo Natale nella sua casetta, consegnargli la letterina dei desideri e assistere all'accensione delle luminarie. L'angolo per scattare foto natalizie indimenticabili sarà realizzato dall'Azienda agricola Moroni. «MagnaForte Christmas edition è molto di più di una semplice manifestazione natalizia – dice il sindaco Alessio Vita -. È la volontà dell'amministrazione, insieme al grande impegno della Pro loco e dei produttori locali, di

tenere alta l'attenzione sulla qualità delle attività economiche del posto e sulle potenzialità turistiche dei nostri luoghi. Punti di forza compresi a pieno anche dal Consiglio regionale che ringraziamo per aver creduto nella bontà del progetto e aver deciso di patrocinare l'iniziativa».