

# LES FÊTES D'OMBRIE

*Desiree, Chiara,  
Margot, Alina*

# Quelles sont les fêtes d'Ombrie?

En Ombrie principalement de juin à octobre environ, traditionnellement dans les villages, il est d'usage de célébrer des fêtes. des mois à l'avance, vous trouverez partout des flyers annonçant la durée des fêtes. Ils durent au maximum 10 jours. L'organisation se fait entre les villageois, qui, sur la base du volontariat, se répartissent les différents travaux. Les enfants participent également en servant et en débarrassant les tables.

Après l'arrivée du covid 19 il n'était plus possible d'organiser des fêtes.

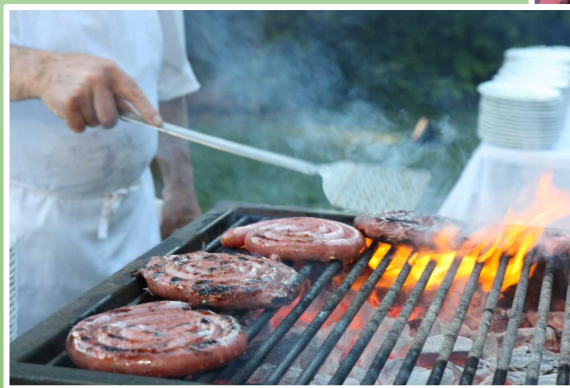
Deux ans plus tard, le président de la région a signé l'ordonnance qui établit que les fêtes et les foires locales peuvent recommencer, mais ne

doivent pas durer plus de six jours.



# *La cuisine*

*Les cuisines sont ouvertes de 18h30 à minuit. Une fois arrivé, votre table vous sera attribuée et un menu avec les produits typiques de la fête vous sera proposé. Évidemment, le menu change en fonction de la fête auquel vous vous rendez. Lorsque vous avez choisi quoi commander, généralement un gars, viendra vous apporter de la nourriture.*



Après le dîner, vous pourrez vous promener parmi les étals qui vendent des bonbons, des bijoux et des jeux, mais surtout sur la place se trouvent les orchestres qui animent la soirée. Il y a aussi des danses, les plus typiques sont les danses de groupe, la salsa, la bachata, la mazurka, la valse et le tango.



# *La fête du Crostone et des Taglierini à la truffe*

*La Fête du Crostone et des Taglierini à la truffe de Strozzacapponi (Pérouse) est un événement historique, où on peut déguster le crostone, la fameuse bruschetta garnie de patè, une savoureuse spécialité de la fête. Elle est servi sur une tranche de pain cuite au four à bois. La fête se termine par la célèbre "Corsa del Gallo" (course du coq), qui implique les trois quartiers: Fosso (blanc-rouge), Belvedere (jaune et Torre (vert-rouge)).*



# *La fête du lièvre*

*À Dunarobba, il y a la fête du lièvre, où le point fort sont les délicieux plats typiques à base de lièvre. Les délicieuses pappardelle au lièvre avec sauce rouge ou blanche, le lièvre alla cacciatora et les haricots avec la sauce au lièvre.*



# *Le fête du manfricolo*

*Le Proloco d'Avigliano Umbro, avec ses citoyens et ses associations, organise l'une des fêtes les plus populaires, "Agosto Aviglianese". La fête, ainsi que la Sagra del Manfricolo, est un rendez-vous incontournable pour tous les Ombriens qui se pressent pour goûter nos "Manfricoli". Les "Manfricoli" se distinguent en trois variétés: rouge, blanche et "zozzona".*



## *Un regard vers l'avenir...*

*Dans vingt ans on espère que ces traditions populaires seront transmises par des jeunes porteurs de nouvelles, comme par exemple, certaines soirées peuvent être organisées une discothèque en plein air pour les plus jeunes, d'autres soirées plus calmes pour les adultes et d'autres pour les enfants (structures gonflables, bulles de savon géantes, spectacles de marionnettes, maquillage pour les enfants), car jusqu'à présent ce sont surtout des adultes qui y participent.*