

UMBRIA TASTES GOOD

I sapori ritrovati dell'Umbria antica diventano il fil rouge alla scoperta dei territori degli Etruschi, dei Sabini e degli Umbri in un evento a tappe, che partirà il prossimo 30 giugno a Castiglion del Lago e proseguirà fino al prossimo anno, in diverse città della regione

I Sapori ritrovati: il gusto dell'Umbria antica è il titolo di una serie di appuntamenti, ideati e organizzati da **Umbria & Tastes** -consorzio di promozione del turismo enogastronomico nel Cuore verde d'Italia- in collaborazione con **Archeofood**. Gli appuntamenti si svolgeranno tra l'estate 2017 e l'autunno 2018 in alcune città della regione, la cui storia è legata alle popolazioni che le hanno abitate -gli Etruschi, i Sabini e gli Umbri- dei quali andranno a scoprire e far rivivere le tradizioni culinarie, in maniera gustosa e attuale.

Così, il Farro Dop di Monteleone di Spoleto, la Roveja di Civita di Cascia, la Lenticchia di Castelluccio, la ricotta salata di Norcia e il Prosciutto Igp di Norcia, lo Zafferano, diventeranno ambasciatori dell'area Sabina della regione, a sud-est; l'olio extravergine di oliva Dop, il suino umbro e la crescita faranno scoprire i territori e la storia degli antichi Umbri, più a nord. Infine, con la Fagiolina del Trasimeno, l'olio extravergine di oliva, gli strangozzi (o umbricelli o umbrici, la tipica pasta di farina e acqua senza uovo) e con il pesce di lago si potranno riscoprire i sapori degli antichi Etruschi, nell'area centro occidentale della regione.

Proprio da qui si partirà, **il prossimo 30 giugno alle 18,30**, con il primo degli appuntamenti previsti, dedicato alla **Storia in tavola, dagli Etruschi al Rinascimento**. All'interno dello storico **Palazzo della Corgna di Castiglion del Lago**, bellissimo borgo che si affaccia sulle sponde del Trasimeno, tra colline di ulivi e vigneti, sarà ospitata un'insolita degustazione guidata dagli esperti di Archeofood, per un'esperienza enogastronomica unica e originale.

Un menù dai sapori antichi, ma del tutto attuali, con piatti semplici e gustosi a base di prodotti del territorio, preparati dallo **chef Marino Marini**, permetteranno ai visitatori di viaggiare indietro nel tempo attraverso i sapori e la tavola di epoche tanto lontane.

Ai visitatori sarà offerta anche l'opportunità di **visitare Palazzo della Corgna e la Fortezza**, da cui, percorrendo il camminamento lungo le mura si scopre un bellissimo panorama sul lago e le sue terre. Sempre all'interno del Palazzo sarà, inoltre, possibile **visitare la mostra La materia e il segno. Ceramica e grafica**, che espone le tre celebri serie di incisioni e acqueforti di **Pablo Picasso** *Le Cocu magnifique*, *Carmen* e *Balzac en bas de casse* e *Picassos sans majuscule*, oltre a 29 ceramiche realizzate dall'artista tra il 1947 e la fine degli anni 60, provenienti da raccolte e collezioni private.

Per partecipare all'evento del 30 giugno è necessario prenotarsi via mail all'indirizzo info@umbriatastes.eu (posti limitati). L'ingresso è gratuito ma si potrà accedere solo con l'apposito voucher di conferma, che dà diritto alla degustazione e alle visite.

Dopo gli Etruschi, sarà la volta dei sapori ritrovati dei Sabini e degli Umbri, con altri appuntamenti a partire da ottobre 2017, che poi saranno replicati anche nel 2018 ancora a Castiglion del Lago, Spoleto e Gubbio, con la medesima formula.

La storia, dunque, si impara a tavola e diventa il fondamento di un'esperienza di visita in Umbria completa e ricca. **Il consorzio Umbria & Tastes**, infatti, **propone speciali pacchetti turistici a tema**, per scoprire tutta la ricchezza dell'Umbria, a partire dalla sua tavola. Tutte le info su www.umbriatastes.eu e www.umbrialifestyle.it

E per chi, questo piacere, volesse portarlo a casa per assaporarlo in ogni momento, le **Botteghe Good** dell'omonimo circuito -piccoli negozi di dettaglio alimentare, caratterizzate dalla qualità dei prodotti in vendita e del rapporto con il cliente- propongono ai visitatori l'opportunità di acquistare in maniera consapevole, prodotti tipici a km0 di qualità garantita.