



Regione Umbria



Regione Umbria  
Assemblea legislativa



Comune di Perugia



COMUNE DI CORCIANO



COMUNE DI DERUTA



COMUNE DI TORGIANO

# PROLOGO 2019

## LA FESTA DELLE PRO LOCO DEL PERUGINO

*Arte - Gastronomia - Cultura - Solidarietà - Spettacoli*

### 6-14 APRILE

### PERUGIA - GIARDINI DEL FRONTONE



Percorso gastronomico: 22€ 20 assaggi - 11€ 10 assaggi

## 6-7 APRILE - OSPITI "ECCELLENTI"

**CAPODACQUA DI ASSISI - CAVE - POGGIO AQUILONE**  
**SAN SAVINO - SPINA DI CAMPELLO**



# PROLOGO 2019

## LA FESTA DELLE PRO LOCO DEL PERUGINO

6-14 Aprile 2019

**Prologo...  
una strada  
da percorrere assieme**

Giunta alla sua nona edizione la manifestazione rappresenta ormai un appuntamento importante nel panorama degli eventi proposti dal Comitato Locale UNPLI del Perugino, con lo scopo di promuovere e valorizzare le iniziative socio-culturali, la bellezza e la ricchezza del territorio ed al tempo stesso l'importanza di conservare e tramandare usi costumi e tradizioni altrimenti destinati a scomparire.

La manifestazione nasce in un periodo in cui il mondo Pro loco non è ancora investito dai numerosi problemi organizzativi, dai ripetuti quanto assurdi attacchi tendenti a minare la loro crescita e il loro evolversi è ancora il periodo in cui sono ancora percepite come semplici raggruppamenti di persone dedite ad organizzare eventi per appassionati di cibo e di danze sotto le stelle. Probabilmente il pregio più grande che abbiamo avuto è stato proprio quello di capire il cambiamento che bussava alle porte, di capire che per restare sulla cresta dell'onda era necessario unirsi, proporsi in maniera diversa e più attuale, proponendoci anche come soggetti in grado di rivestire ruoli fino ad allora non necessariamente di nostra competenza.

Il percorso fatto fino ad oggi non è stato semplice e siamo coscienti che non sarà semplice nemmeno continuare a percorrerlo, ma siamo sempre più convinti che se vogliamo raggiungere gli obiettivi prefissi non esiste alternativa valida, dobbiamo continuare ad essere stimolo per la crescita culturale e tenaci organizzatori di momenti di confronto fra i componenti del Comitato Locale del Perugino che aiutino tutti ad affrontare il percorso di cambiamento e di adeguamento alle nuove normative, all'inevitabile mutamento di proposta che un diverso target di frequentatori mostra di gradire e di aspettarsi nel partecipare agli eventi da noi organizzati. Solo e soltanto se riusciremo a percorrere la strada che il futuro ci pone dinnanzi assieme potremo essere attori protagonisti di una nuova era, assieme potremo rappresentare la soluzione ad alcuni dei problemi che il cambiamento e il perdurare di una lunga crisi, non solo economica, vede coinvolti i territori, le persone, il patrimonio culturale minore e tutto ciò che rappresenta il nostro modo di essere...infaticabili testimoni e custodi di valori quotidiani.

*Il Comitato Locale Pro Loco UNPLI del Perugino*

Una larga parte del complesso monumentale di San Domenico ospita il Museo Archeologico Nazionale dell'Umbria che conserva testimonianze delle antiche popolazioni provenienti dall'intero territorio regionale. La vicenda architettonica del fabbricato risale al XIII secolo e coincide con la fondazione dell'ordine domenicano, nel 1233. Alla prima chiesa, nota come San Domenico Vecchio, si collegarono strutture conventuali. Ulteriori ampliamenti, realizzati tra XV e XVI secolo, videro crescere nuovi elementi intorno al grande chiostro con quaranta colonne. La chiesa duecentesca fu poi rimpiazzata nel corso del XV secolo dall'attuale basilica di San Domenico e la sua struttura integrata nel convento. La facciata, in pietre bianche e rosse, si percepisce nell'angolo orientale del chiostro, come altre tracce della chiesa, inglobate lungo il percorso museale che si snoda nei piani superiori. Le collezioni appartenute ai Musei Civici, conservate in vari edifici cittadini, furono qui riunite nel 1948 da Umberto Calzoni e furono statizzate nel 1957, anno in cui il Museo assunse l'attuale denominazione. Le sue raccolte sono costituite prevalentemente da fondi e collezioni, di volta in volta integrati da altri materiali, frutto di rinvenimenti sul territorio. Tra le donazioni più consistenti, che contribuirono alla crescita del museo, vanno ricordate quelle di Mariano Guardabassi, di Giuseppe Bellucci, di Umberto Calzoni. Attualmente, il patrimonio del Museo si compone di una serie di nuclei collezionistici storici e di reperti rinvenuti nel territorio regionale nel corso dell'attività di ricerca e tutela svolta dalla Soprintendenza. In seguito alla riforma del 2014, che ha modificato l'intero assetto del Ministero, il Museo fa parte, insieme ad altri luoghi di cultura, del Polo Museale dell'Umbria. L'attuale allestimento del Museo è stato progettato nel 2009 con l'intenzione di offrire al visitatore un quadro più completo possibile della millenaria storia dell'Umbria. A questa esposizione sono state aggiunte nuove sezioni negli anni dal 2013 al 2018. Nel chiostro è allestita un'esposizione di urne etrusche e di iscrizioni latine, che continua al piano superiore. Sempre nel piano terra si può ammirare la ricostruzione della tomba dei cai cutu. Al piano superiore il percorso continua con le sezioni dedicate agli amuleti, all'oreficeria, alla numismatica, al carro bronzeo di San Mariano. Di recente sono stati esposti i materiali della tomba dei cacni, recuperati in seguito a un sequestro. Si continua con la sezione preistorica, dal taglio didattico, e seguendo l'andamento cronologico si giunge al salone Umbri ed Etruschi, già Salone dei bronzi. Un ambiente a parte è dedicato al "Cippo Perugino", simbolo della Perugia etrusca. L'esposizione continua con l'illustrazione del territorio perugino in età etrusca cui segue il settore dedicato alla ricostruzione della storia di Perugia dalle origini al tardo antico. Alla romanizzazione dell'Umbria e agli approfondimenti topografici è riservato un salone con pannelli e reperti provenienti dagli antichi municipia e coloniae. E' presente anche una sezione allestita con materiali provenienti dalle collezioni e dai fondi storici, esposti a rotazione e una per le mostre temporanee o esposizioni tematiche.

Il Museo è aperto tutti i giorni dalle 08.30 alle 19.30, lunedì 10.00-19.30.



**SABATO 6 e DOMENICA 7 APRILE 2019**

**Giardini del Frontone, ore 19.00**

## **OSPITI "ECCELLENTI"**

**Festa  
della  
Ciliegia**

### **CAPODACQUA DI ASSISI**

**Piatto proposto: Risotto alla ciliegia**

Nella zona di Capodacqua di Assisi, negli anni passati, molti contadini coltivavano ciliegi, in quanto la zona collinare era ed è esposta al sole, pertanto è un territorio adatto alla coltivazione del ciliegio. Nei racconti tramandati negli anni dagli abitanti del posto, si narra che a Capodacqua si coltivavano ciliegie fin dal 1817 e in particolare una qualità di ciliegie era conosciuta volgarmente come "la Ciliegia del Cancellò"; questo nome perché per la raccolta di questi frutti si accedeva al terreno attraverso un grande cancello. Si dice che questa varietà sia stata nominata anche dall'Accademia della Tuscia (VT). Le varietà di ciliegie più coltivate a Capodacqua erano la cornetta e il durone e fino a pochi anni fa i piccoli coltivatori vendevano il frutto lungo la strada che da Spello porta a S. Maria degli Angeli. Dal 1986 la Pro Loco Capodacqua, per valorizzare questo prodotto, organizza la Festa della Ciliegia, dove questo frutto non viene utilizzato solo come frutto al naturale, ma rivisitato abbinandolo ad alcuni piatti. Il piatto forte della sagra è il Risotto alla Ciliegia, che rispetta una tradizione locale di preparazione, ma ci sono anche altre pietanze a base di ciliegia, tra cui la Tacchinella alle Ciliegie, il Supplizio con le Ciliegie e tante varietà di dolci. La sagra si presenta con iniziative gastronomiche dove, oltre i buoni piatti con la ciliegia, ci sono quelli tipici della cucina umbra, ma anche con eventi artistici, culturali e sportivi. La manifestazione costituisce per il visitatore un'occasione per soddisfare tutti i sensi e ogni tipologia di interesse; la Festa della Ciliegia infatti è sempre pronta ad ospitare e ad offrire un connubio di arte, cultura, gastronomia, tradizione, spettacolo, gemellaggi e sport.



### **CAVE DI FOLIGNO**

**Piatto proposto: Crostata ai fagioli**

XXXVII Sagra del Fagiolo: dal 11 al 20 ottobre 2019

Consiste in una serie di avvenimenti di carattere culturale, religioso, ludico e ricreativo che fanno da cornice al momento gastronomico che è centrale. Il periodo di svolgimento della Sagra è scelto in ottobre, proprio perché immediatamente seguente alla raccolta dei fagioli. Il Fagiolo di Cave è un prodotto conosciuto da sempre nella piana folignate soprattutto per due rinomate qualità: la gradevolezza al palato e la facile digeribilità. Fin dal 2002 è stato inserito nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Dal 2013 ha conseguito l'obiettivo del riconoscimento del marchio collettivo di "Fagiolo di Cave" come prodotto autoctono dalle particolari virtù gastronomiche. All'interno di taverne coperte e riscaldate viene servito, insieme ad altri gustosi piatti tipici, in prelibate ricette: bruschette e fagioli, fagioli e cotiche, fagioli alla "cajnarà", pasta e fagioli, farro e fagioli, rape e fagioli, crostata ai fagioli.

Come arrivare a Cave:

- Dal centro di Foligno: prendere Via XVI giugno e seguire la sponda destra del fiume Topino per circa 2 km fino alle indicazioni;
- Da Perugia - Terni - Nocera U: uscire allo svincolo di Foligno nord, procedendo per 3 km ca. sulla S.S. 316 (direzione Bevagna) fino all'incrocio con le indicazioni Maceratola/Cave.

# SABATO 6 e DOMENICA 7 APRILE 2019

Giardini del Frontone, ore 19.00

## OSPITI "ECCELLENTI"



### POGGIO AQUILONE

#### *Piatto proposto: Umbricelli*

"AMICI DI POGGIO AQUILONE" svolge dal 1980 la propria attività "socio-culturale-sportiva" nell'ambito della zona territoriale della frazione di POGGIO AQUILONE e non persegue fini di lucro. In questi anni di attività, l'Associazione, ha sempre cercato di promuovere il territorio di Poggio Aquilone con iniziative sociali, culturali e sportive. Manifestazioni di carattere vario sono state organizzate come dibattiti, mostre, workshop di Architettura&Natura, gare di briscola, ruzzolone, bocce, nonché gite sociali in varie località italiane. In collaborazione con altre Associazioni o comitati e Comune di San Venanzo sono stati prodotti e dati supporti di vario genere e partecipazioni a cortei, in altre località tra cui la Città di Camerino (gemellata con San Venanzo). I ricavi delle varie iniziative occasionali e permanenti sono serviti per acquistare un'area destinata all'attività sportiva per i ragazzi del paese; alla ristrutturazione dei locali parrocchiali (in collaborazione con la parrocchia); al recupero dell'"Arco della Porta del Castello", di parte del muro castellano attiguo alla Chiesa ed alla Casa Parrocchiale; alla sistemazione della Piazza di San Egidio con inserimento dello stemma dei Conti Bulgarelli, Signori di Marsciano e Poggio Aquilone; al recupero della ex scuola elementare divenuta sede della Associazione.

IL PIATTO TIPICO: da Perugia ad Orvieto, dal Lago Trasimeno a Terni, da Spoleto a Todi questi spaghettoni irregolari, tipici della cucina povera contadina, vengono chiamati Umbricelli, umbrichelli, strangozzi, strozzapreti, ciriole, ecc. Il metodo di preparazione è molto semplice e gli ingredienti comuni ai nostri luoghi: farina di grano tenero, acqua e mani sapienti ed abili nella preparazione.



### SAN SAVINO

#### *Piatto proposto: Tegamaccio*

"Sagra del Gambero e del pesce del lago Trasimeno"  
16-25 agosto 2019 - XXXIII edizione

Il tegamaccio è una zuppa di pesce in umido, che prende il nome dal tegame di coccio in cui deve essere cotto per la migliore riuscita. Si usano più varietà di pesce, separate o miste: anguilla piccola, luccio, tinca, persico reale e «persicaccio» (persico sole), tagliati a pezzi.

In un tegame di coccio si prepara un soffritto di olio, prezzemolo, aglio, sedano, cipolla, sale, pepe, peperoncino. Si versa per prima l'anguilla, si lascia cuocere per 10-15 minuti, spruzzando con un po' di vino bianco. Dopo qualche minuto unire gli altri pesci e lasciare insaporire. Unire a questo punto la conserva di pomodoro o pomodoro fresco passato al setaccio e lasciare cuocere una mezz'ora o qualche minuto in più. Cospargere con il prezzemolo tritato poco prima di togliere dal fuoco il tegame. Durante la cottura non mescolare mai, ma muovere l'intero tegame per staccare il pesce dal fondo. Tagliare del pane a fette, abbrustolire e profumare leggermente d'aglio. Il pane così preparato viene posto in una terrina, su cui si versa il pesce con il sugo. Ogni anno questo piatto, insieme agli altri, impreziosisce il menù della nostra Sagra a base di pesce del Trasimeno, rappresentando pienamente il passato e il presente del nostro territorio.

# SABATO 6 e DOMENICA 7 APRILE 2019

## Giardini del Frontone, ore 19.00

### OSPITI "ECCELLENTI"



## SPINA DI CAMPELLO

### Piatto proposto: Polenta al tartufo

Sagra del tartufo e dei prodotti tipici, dal 27 luglio al 4 agosto 2019

La Spina di Campello è un Borgo molto caratteristico che si trova ad 850 metri s.l.m., ed ha poco più di 40 abitanti, nel 2016 si è fregiata del premio di "Sagra eccellente dell'UMBRIA" (Istituita ai sensi art. 3, comma 3 L.R. 02/2015), questo piccolo Borgo merita di essere visitato per la sua caratteristica, dove il tempo sembra che si sia fermato. Durante l'anno oltre alla Sagra del tartufo e dei prodotti tipici che quest'anno si svolgerà dal 27 luglio al 4 agosto 2019 evento clou delle varie iniziative che vengono portate avanti nel corso dell'anno in collaborazione con le istituzioni locali, con l'obiettivo di promuovere e valorizzare i prodotti che questo piccolo Borgo produce, in particolare il (Tartufo, Formaggio, Patate, Lenticchia, farro, fagioli, olio di oliva denocciolato, ecc.), utilizzati per la riscoperta di vecchie ricette tradizionali, inserite nel menù di ogni giorno. Quest'anno in occasione della Sagra del tartufo verrà realizzato una mostra convegno dal titolo "Il Grano dalla semina alla tavola". Con questo evento si vuole quindi riproporre il ciclo della lavorazione del frumento nella ultima sua parte, dall'arrivo sull'aia fino ad ottenere il seme pulito pronto da essere portato al mulino e trasformato in farina, per far rivivere i tempi passati alle generazioni più mature e per far conoscere come avvenivano certe lavorazioni alle generazioni più giovani, in modo da prendere coscienza del valore di questi nostri prodotti". Ci sarà una Mostra Fotografica, dove gli scatti racconteranno la storia del territorio sulle attività contadine, dalla semina alla mietitura del grano al mulino e alla tavola. Oltre alla sagra del tartufo ci sarà la manifestazione "caccia alla Volpe simulata" che si terrà il 30 giugno 2019 in collaborazione con l'Associazione Libera Caccia di Spoleto. La Spina di Campello fa parte all'Associazione Nazionale Città del Tartufo.

## Collaborano con noi...



La Casa degli Artisti si propone come luogo di aggregazione atto a generare interesse attorno al mondo dell'Arte e del territorio attraverso l'organizzazione di Corsi, Seminari, Workshop, Mostre, Serate e Concorsi Nazionali ed Internazionali aperti a tutti comprese le scuole e per conto terzi.

Incentivare scambi culturali, gemellaggi con gruppi italiani e stranieri, riguardanti il mondo dell'Arte, della Fotografia, del Cinema, della Musica e dell'Enogastronomia, che perseguono gli scopi dell'Associazione sempre legati alla diffusione della cultura.

**TIRO A SEGNO NAZIONALE** - Sezione di Perugia - Centro di Avviamento allo Sport  
Fondata nel 1862 - Stella d'Argento al merito sportivo 1972 - Stella d'Oro 1988  
Borgo XX Giugno, 28 - 06121 PERUGIA - Tel./Fax: 075.5720352  
info@tsn-perugia - www.tsn-perugia.it

*All'interno della struttura, in occasione di Prologo 2019, esposizione di sculture realizzate dagli artisti:*

**Sergio Angelella - Paolo Ballerani - Carla Medici  
Paolo Mirmina - Mario Sciarra**



**DOMENICA 7 APRILE 2019**

**Sala Convegni Legione Carabinieri Corso Cavour**

PRO LOCO  
COMITATO LOCALE  
DEL PERUGINO



UNPLI UMBRIA



Regione Umbria



Comune di Perugia



# Convegno “TRATTIAMOCI BENE” *per uno stile di vita sano*

*in collaborazione con l'Assessorato alla Sanità della Regione Umbria*

## APERTURA LAVORI

**Antonio PUCCI** - *Presidente Comitato Locale UNPLI del Perugino*

**Francesco FIORELLI** - *Presidente UNPLI Regionale*

## INTERVERRANNO:

**Donatella PORZI** - *Presidente Assemblea Legislativa - Regione Umbria*

**Luca BARBERINI** - *Assessore alla Salute, Coesione sociale e Welfare - Regione Umbria*

**Cristiana CASAIOLI** - *Assessore al Commercio Artigianato e Mobilità - Comune di Perugia*

**Colonnello Carlo SFACTERIA** - *Comandante Legione Carabinieri Umbria*

**FIAB Perugia Pedala** - *Federazione Italiana Amici della Bicicletta Onlus*

## GLI STILI DI VITA

**Anna Maria BIANCIFIORI** - *Presidente Associazione “La Lumaca” Onlus*

## MANGIARE BENE

**Dr.ssa Silvia ARNONE** - *Usl Umbria 1*

## MODERATRICE:

**Dr.ssa Cecilia MARINO** - *Endocrinologa Usl Umbria 1*

## RESPONSABILE DEL PROGETTO:

**Dr.ssa M. Gigliola ROSIGNOLI**

*Direttore Presidio Ospedale e Centro Salute Assisi e Bastia*

## SABATO 6 APRILE 2019

### Giardini del Frontone

- ore 15.30-18.30 **DIPINGIAMO CON LA NATURA**  
laboratorio per bambini  
in collaborazione con "La Casa degli Artisti"
- ore 17.30 **INAUGURAZIONE UFFICIALE PROLOGO 2019**  
con la presenza delle Autorità locali
- ore 19.00 **PIATTI D'ECCELLENZA**  
Menù preparato e proposto dalle Pro Loco vincitrici  
del premio "Sagra Eccellenze dell'Umbria"  
*Spina di Campello - Cave di Foligno*  
*Capodacqua di Assisi - San Savino - Poggio Aquilone*

tutti i giorni  
eventi culturali al  
Museo Archeologico,  
Tiro a Segno e  
Cappella Sant'Anna

## DOMENICA 7 APRILE 2019

- ore 10.00 Sala Convegni Legione Carabinieri Corso Cavour  
**Convegno "TRATTIAMOCI BENE" per uno stile di vita sano**
- ore 10.00 Giardini del Frontone  
**DA BORGOBELLO A BORGOBELLO**  
maratona amatoriale in collaborazione con Avis Comunale Perugia
- ore 16.00 Giardini del Frontone  
**BURATTINI IN PIAZZA**  
spettacolo di burattini con Mario Mirabassi - TIEFFEU
- ore 17.00 Corso Cavour - Giardini del Frontone  
**CORTEO DELLA FESTA DELLE CAMPANE  
DI CIVITELLA D'ARNA**  
**accompagnato dalla FILARMONICA DI PILA**
- ore 19.00 **PIATTI D'ECCELLENZA**  
Menù preparato e proposto dalle Pro Loco vincitrici  
del premio "Sagra Eccellenze dell'Umbria"  
*Spina di Campello - Cave di Foligno*  
*Capodacqua di Assisi - San Savino - Poggio Aquilone*

## MERCOLEDI' 10 APRILE 2019

- ore 19.00 Giardini del Frontone  
**DEGUSTANDO CONOSCENDO**  
serata di degustazioni in collaborazione con:  
**Grifo Latte, Strada dei Vini del Cantico, Zafferano Terre d'Arna,**  
**allevamento di cinta senese "Codini Anna"**  
La serata prevede la presenza e la guida di sommelier e di esperti del settore agro-alimentare per illustrare, mentre si degusta, i prodotti presentati, le loro caratteristiche e l'importanza della loro provenienza  
ingresso su prenotazione  
il biglietto, di euro 10.00, comprende un calice da degustazione

# GIOVEDI' 11 APRILE 2019

## Giardini del Frontone

ore 19.00

### APERTURA STAND GASTRONOMICO

Percorso gastronomico  
proposto dalle Pro Loco del Comitato Locale Perugino  
20 degustazioni 22 euro - 10 degustazioni 11 euro

tutti i giorni  
eventi culturali al  
Museo Archeologico,  
Tiro a Segno e  
Cappella Sant'Anna

# VENERDI' 12 APRILE 2019

ore 19.00

Giardini del Frontone

### APERTURA STAND GASTRONOMICO

Percorso gastronomico  
proposto dalle Pro Loco del Comitato Locale Perugino  
20 degustazioni 22 euro - 10 degustazioni 11 euro

# SABATO 13 APRILE 2019

ore 10.00

Giardini del Frontone

### DUE RUOTE IN CITTA'

passeggiata in bicicletta per le caratteristiche vie del centro storico  
*in collaborazione con FIAB Perugia Pedala*

ore 15.30-18.30

### DIPINGIAMO CON LA NATURA

laboratorio per bambini *in collaborazione con "La Casa degli Artisti"*

ore 19.00

Giardini del Frontone

### APERTURA STAND GASTRONOMICO

Percorso gastronomico  
proposto dalle Pro Loco del Comitato Locale Perugino  
20 degustazioni 22 euro - 10 degustazioni 11 euro

# DOMENICA 14 APRILE 2019

ore 14.00

Giardini del Frontone

### POMPIEROPOLI

*in collaborazione con Associazione Nazionale Vigili del Fuoco  
del Corpo Nazionale - Sezione Perugia Onlus*

ore 15.30-18.00

Giardini del Frontone

### ESTEMPORANEA DI PITTURA sul tema

**"Scorci e atmosfere di Perugia!"** *in collaborazione con "La Casa degli Artisti"*

ore 18.30

Giardini del Frontone

### PEMIAZIONI CONCORSO FOTOGRAFICO

ore 19.00

Giardini del Frontone

### APERTURA STAND GASTRONOMICO

Percorso gastronomico  
proposto dalle Pro Loco del Comitato Locale Perugino  
20 degustazioni 22 euro - 10 degustazioni 11 euro

# MERCOLEDI' 10 APRILE 2019

## Giardini del Frontone

# DEGUSTANDO... CONOSCENDO

## serata di degustazione e informazione

organizzata in collaborazione con



La Strada dei Vini del Cantico rappresenta in Umbria un territorio contrassegnato da una prestigiosa produzione enologica e vuole essere il punto di riferimento per la scoperta di un ambiente ricco di attrattive turistiche, culturali ed enogastronomiche. L'Associazione raggruppa cantine, frantoi, strutture ricettive e ristorative, musei, artigiani e enti territoriali particolarmente sensibili ai bisogni di turisti attenti ai sapori tipici di un territorio, dove il turista è considerato un ospite.

La Strada dei Vini del Cantico è stata costituita nel 2002 con l'obiettivo di affermare l'identità storica, culturale, ambientale, economica e sociale dei 13 Comuni partecipanti: Assisi, Bettona, Cannara, Collazzone, Deruta, Fratta Todina, Marsciano, Massa Martana, Monte Castello di Vibio, Perugia, Spello, Todi e Torgiano. La Strada dei Vini del Cantico vuole dunque rappresentare un originale connubio fra le atmosfere, i colori, la magia e le tradizioni dei luoghi più rappresentativi dell'Umbria e l'armonia dei vini e delle specialità gastronomiche. La Strada dei Vini del Cantico aiuta il visitatore a scoprire borghi antichi, città, castelli, chiese e abbazie per rendere possibile l'esperienza di un viaggio nel passato attraverso rievocazioni, feste e tradizioni che ogni anno danno vita a momenti di grande vivacità e interesse; per vivere i ritmi naturali della terra, scoprire i luoghi dove nascono nobili vini, grazie alla fatica e all'ingegno dell'uomo; per gustare sapori che rievocano le tradizioni e la laboriosità contadina, con una grande varietà di piatti e abbinamento di gusto. La Strada dei Vini del Cantico può essere percorsa utilizzando la viabilità storica, seguendo strade minori e panoramiche con l'automobile, ma anche in bicicletta, a cavallo e, perché no, a piedi. Il territorio della Strada dei Vini del Cantico offre la possibilità di scegliere fra una diversificata gamma di vini di qualità: sono presenti una DOCG (Torgiano Rosso Riserva) e 5 DOC (Assisi, Colli Martani, Colli Perugini, Torgiano e Todi).

### CANTINE PRESENTI:

- Cantina Chiorri: Grechetto DOC Colli Perugini
- Cantina Brugnoli: Rosato IGT Umbria
- Cantina Goretti: Grechetto DOC Colli Perugini
- Cantina Terre Margaritelli
- Cantina Lungarotti: Sangiovese
- Montepinello: Montecosco Rosso Umbria IGT
- Viticoltori Broccatelli Galli: Torgiano Bianco DOC e Torgiano Rosso DOC
- Cantina Montecorneo, 570



## Azienda Agricola Codini Anna - Perugia

L'Azienda Agricola Codini Anna nasce nel 1985, come naturale evoluzione di una passione per la terra, il lavoro, il rispetto per le tradizioni, la promozione di produzioni di qualità, certificate e protette, insieme ad un impegno costante. Piccola azienda in collina di 7 ettari immersa tra boschi e olivi. L'attività principale è l'allevamento di maiali Cinta Senese allo stato brado nel rispetto del benessere animale ai quali diamo da mangiare ghiande, frutti del bosco e vegetali integrati da cereali non OGM come orzo, favetta e mais. La Cinta Senese è una razza rustica particolarmente antica, il cui utilizzo è soprattutto alimentare. Le carni della Cinta Senese hanno ottime qualità organolettiche, un colore più intenso rispetto a quello degli altri suini e il grasso ha un colore rosato. L'animale adulto viene macellato quando ha raggiunto il peso di circa 160 kg e le carni sono utilizzate per la realizzazione di salumi della tradizione umbra come salame, salsicce, prosciutto, spalla salata, pancetta, capocollo e coppa oppure utilizzate fresche per la cottura alla griglia (lombate). Il grasso abbondante delle spalle è utilizzato per la produzione di lardo salato. L'animale giovane, del peso di 40-60 kg, viene utilizzato tradizionalmente cotto intero in forni a legna e abbondantemente aromatizzato (porchetta). La limitata produzione, la qualità e la genuinità rende questa carne particolarmente ricercata. L'azienda da alcuni anni ha diversificato la propria attività aprendo un macello aziendale di vendita diretta di carni suine (cinta senese) e bovine. Una scelta di vita "Non lasciamo che la ricchezza del patrimonio dell'Uomo e della Natura si riduca alle leggi del mercato, imponendo come modello e prospettiva di vita i valori materiali. (...)

Az. Agricola Codini Anna

St. Poggio Pelliccione 23, Ponte Felcino - Perugia

Contatti: Massimo Cibuscola - telefono: 348.8967911 - mail: mirella.pettirossi@gmail.com

Ingresso euro 10,00 calice degustazione compreso



# ZAFFERANO

*eccellenza italiana dal cuore dell'Umbria*



## PERUGIA E LO ZAFFERANO

La città di Perugia e le realtà ad essa contermini si caratterizzano da sempre per una forte identità agricola e culinaria, che trova il suo compimento in quei prodotti che, estratti dalla terra, vengono serviti sulle nostre tavole. Tra questi lo zafferano, cibo raffinato e spezia dal forte valore economico, occupa un posto di primo piano per il suo indiscusso ruolo nella tradizione culinaria locale. Lo zafferano e la nostra città hanno infatti una storia comune decisamente antica: è oggi noto come tale spezia sia stata una risorsa per Perugia sin dagli albori del medioevo quando, tra i documenti dello statuto del nostro Comune, datati 1279, viene definito bene "nostro et pretioso", vietandone il diritto di coltivazione ai forestieri. A questa nota storica si affianca ancora la documentazione archivistica del monastero di S. Maria di Valdiponte, oggi Abbazia di Montelabate, nei cui libri contabili del XIII secolo vengono registrati i primi acquisti locali di saffranum, a memoria del potere economico e commerciale che lo zafferano ha fin dai tempi antichi. Così lo zafferano, da sempre riconosciuto quale una delle risorse della nostra Regione grazie alle produzioni secolari dello Spoletino, del Folignate, della Valnerina e dell'Orvietano Pievese, si contraddistingue come un prodotto tipico anche dei piatti e dei commerci della città di Perugia.

Negli ultimi anni si è visto un rinnovato interesse per questa coltura anche nel territorio perugino, perché potenzialmente in grado di offrire un reddito integrativo a quello delle tradizionali attività produttive e agrituristiche e capace di costituire, un motivo di valorizzazione di un territorio in quanto gli aspetti prettamente produttivi possono efficacemente integrarsi con iniziative atte ad esaltare le peculiarità dei luoghi di produzione. Negli anni '90 vengono avviate prove di coltivazione sia di interesse scientifico, da parte del Dipartimento di Arboricoltura e Protezione delle Piante della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia, che produttivo da parte di singoli coltivatori in diverse zone del territorio regionale, indicative dell'adattabilità dello zafferano a differenti condizioni climatiche.

Tali studi accompagnarono la riscoperta di un connubio, quello tra lo zafferano e la nostra terra, che ha portato e porta tutt'oggi al fiorire di un mercato dal forte potenziale economico e dallo spiccato carattere tradizionale. La buona riuscita di questi intenti ha fatto sì che i coltivatori si unissero e rafforzassero sotto l'egida di specifiche associazioni di produttori come Terre D'Arna, costituitasi nel 2014 a Perugia e supportata dall'amministrazione comunale. Per Perugia lo zafferano è una duplice ricchezza: un prodotto capace di offrire opportunità di sviluppo e di innovazione alle tradizionali attività produttive, e un mezzo per la valorizzazione del territorio e dei suoi fattori naturali e umani.

La nostra amministrazione, convinta di questi stretti legami, vede nella coltivazione dello zafferano un potenziale perno per lo sviluppo dei settori economico-turistico e agro-alimentare, tramite un prodotto d'avanguardia ed eccellenza, al tempo stesso locale e tradizionale.

**GRUPPO**  
**GRIFO**  
agroalimentare

**50 anni**  
**di freschezza**

**NORCIA**  
Il Caseificio  
1967

*Partecipa all'evento "Degustando Conoscendo"  
mercoledì 10 Aprile ore 19 presso i Giardini del Frontone Perugia*

Ingresso euro 10,00 calice degustazione compreso

# LE PROPOSTE GASTRONOMICHE



## Pro Loco Balanzano

propone: **verdure ripiene**  
*Sagra dell'Ortolano, 14-23 giugno 2019*

## Pro Loco Brufa

propone: **panzanella vegetariana**  
*Brufa in Festa-Scultori a Brufa, 22-31 agosto 2019*



## Pro Loco Castelleone

propone: **il cannibale**  
*Festa di Pasquarosa, 28-30 giugno / 3-7 luglio 2019*

## Pro Loco Chiugiana

propone: **penne alla chiugianese**  
*Chiugiana ti aspetta, 21-30 giugno 2019*



## Pro Loco Colombella

propone: **risotto agli asparagi**  
*Festa della Colombella, 30 agosto - 8 settembre 2019*

## Pro Loco Fontignano

propone: **'mbrecciata fontignanese**  
*Fontignano a tavola, 19-28 luglio 2019*



## Pro Loco Montepetriolo

propone: **spezzatino di cinghiale**  
*C'era una volta...Montepetriolo, 2-11 agosto 2019*

## Pro Loco Mugnano

propone: **gelsomini**  
*In...contriamoci a Mugnano, 21-30 giugno 2019*



## Pro Loco Pila

propone: **torta al testo con prosciutto**  
*Sagra della Torta al testo e dei vini doc dei colli Perugini  
21-30 giugno 2019*

## Pro Loco Ripa

propone: **bruschette ripajole**  
*Palio Arnense, 19-23 giugno 2019*



# LE PROPOSTE GASTRONOMICHE

## Pro Loco Ripabianca

propone: **coratina d'agnello**

*Giugno in Festa, 7-16 luglio 2019*



## Pro Loco San Mariano

propone: **fagiolata sammarianese**

*Settimana Sammarianese, 7-16 giugno 2019*

## Pro Loco San Martino dei Colli

propone: **risotto al sagrantino**

*Festa dei Falò, 8-17 novembre 2019*



SAN MARTINO DEI COLLI  
PRO LOCO

## Pro Loco San Martino in Campo

propone: **polenta della scartocciatura**

*Sagra della Scartocciatura, 23 agosto - 1 settembre 2019*



## Pro Loco San Martino in Colle

propone: **crostata con crema di castagne**

*Sagra del Vino e delle Castagne, 8-17 novembre 2019*



## Pro Loco San Nicolò di Celle

propone: **ciaramicola**

*Festa d'Estate, 5 luglio 2019*

## Pro Loco Sant'Angelo di Celle

propone: **birbanti primavera**

*Festa del Grano, 28 giugno - 7 luglio 2019*



## Pro Loco Sant'Enea

propone: **spiedino di maiale alla brace**

*Sagra del Tuttosuino, 26 aprile-5 maggio 2019*

## Pro Loco Torgiano

propone: **suppli**

*I Vinarelli, 9-18 agosto 2019*



## Pro Loco Villa Pitignano

propone: **insalata di baccalà**

*Sagra del Baccalà e dei prodotti tipici umbri  
23 agosto - 1 settembre 2019*

## Le altre Pro Loco del Comitato Locale UNPLI del Perugino

- CAPANNE:** Sagra della Granocchia  
**CIVITELLA D'ARNA:** Festa delle Campane e del Dialetto Perugino  
**CORCIANO:** Agosto Corcianese  
**DERUTA:** Festa...in piazza sotto le stelle  
**FRATTICIOLA SELVATICA:** Sagra dello Spaghetto dei Carbonai  
**MIRALDUOLO**  
**MOLINI PONTE SAN GIOVANNI**  
**PIANELLO**  
**PICCIONE:** Piccione in Festa  
**PONTE FELCINO:** La Felciniana  
**PONTE NUOVO DI TORGIANO:** Festa San Lorenzo  
**SAN MARCO:** Festa di Sant'Orfeto  
**SAN SISTO:** Rassegna delle Sagre  
**SANTA LUCIA:** Sagra dello Spaghetto del Laghetto  
**SOLFAGNANO - PARLESCA - TAVERNACCE - RANCOLFO**

## Consiglio Direttivo Comitato Locale UNPLI del Perugino

**Antonio Pucci:** Presidente

**Tecla Scarabattoli:** Economo

**Paola Matteucci:** Vice Segretaria

**Riccardo Buco:** Consigliere

**Anna Lisa Piccioni:** Consulente Comitato Locale UNPLI del Perugino

**Gino Bartolini:** Vice Presidente

**Chiara Brilli:** Segretaria

**Fausto Barcaccia:** Consigliere

**Fausto Ciotti:** Consigliere

## LA RACCOLTA DI TAPPI IN PLASTICA CONTINUA...

In un mondo sempre più bisognoso di riscoprire valori umani e "fuori moda" il nostro gruppo si è impegnato per un'iniziativa a favore di chi è giornalmente sul campo per aiutare chi aiuta.

Con la raccolta dei tappi in plastica, a cui tutti possono contribuire portandoli presso i luoghi pubblicizzati dalle Pro Loco aderenti possiamo fare del bene a noi e all'ambiente.

Con il tuo aiuto contribuirai a realizzare insieme all'AUCC:

- Visite mediche domiciliari gratuite ai pazienti oncologici
- Ricerca scientifica in Oncologia

### AIUTACI AD AIUTARE

**ASSOCIAZIONE  
UMBRA  
per la lotta  
CONTRO il  
CANCRO (AUCC)**

Strada la Torretta 2/bis - 06132 Perugia  
Tel. 075.5272647 - Cell. 333.4160590

Donaci il tuo 5x1000  
il nostro codice fiscale è:  
**94011710541**



## Collaborano con noi...



... Ci incontrammo per la prima volta, come pazienti, nel lontano 1999 in Ospedale, a Busto Arsizio.

Avevamo solo tre cose in comune, al tempo: l'essere Umbri, l'essere affetti da Carcinoma Tiroideo e il non poterci curare a casa, nella nostra regione.

Non riuscivamo a capire, eravamo increduli. Perugia si presentava come una eccellenza in ambito oncologico ma non era possibile curare il nostro

tumore. Al ritorno ci siamo incontrati e dalla nostra unione è nata questa Associazione. Desideravamo che nella nostra città vi fosse uno spazio in cui i pazienti potessero essere curati evitando di intraprendere i famigerati "viaggi della salvezza" a cui noi, purtroppo, avevamo preso parte. Nel Gennaio 2009 è stato inaugurato il Reparto di Degenza protetta di Medicina Nucleare. Oggi è diventato un centro di eccellenza. Ora siamo una famiglia e abbiamo solo una cosa in comune: l'essere guariti.

Borgo Bello, rione di Porta San Pietro, è uno dei cinque quartieri antichi nei quali è divisa la città storica.

Appartenente alla Parte de sotto, i suoi emblemi sono il Leone (simbolo solare e lunare, del bene e del male, di sovranità, forza, coraggio, giustizia, vigilanza, crudeltà, ferocia e guerra); le Chiavi incrociate o la figura di San Pietro; il Sasso, perché nel rione si svolgerà la "litomachia", chiamata anche "Sassaiola", una battaglia a colpi di sassi (con feriti e morti) tra i giovani dei cinque rioni nel giorno della festa di Sant'Ercolano.

Il colore del rione è giallo, a simboleggiare la luce solare, la fede e la bontà, ma anche il grano maturo che entrava in città dalla Porta San Pietro.

Gli antichi insediamenti dei domenicani e dei benedettini, con la loro maestosità e ricchezza, caratterizzano quello che era il borgo di Perugia ricco di arte e di verde conosciuto, infatti, anche con il nome di Borgo Bello. Da qui parte e si snoda un itinerario, il più elegante della città, tra le case della ricca borghesia perugina e che conduce fino alla Cattedrale di San Lorenzo.

Salendo dall'immediata campagna perugina, lungo l'antica via romana, si incontrano subito le prime tracce dell'arte e della natura cittadina.

Il Borgo Bello è un lungo itinerario, quasi due chilometri, attraverso vestigia architettoniche antiche, medievali, moderne e contemporanee; una sorta di museo all'aperto, intervallo dalla visita a musei veri e chiese, con moderne attività commerciali inserite in costruzioni antiche.

Un borgo fatto ancora di artigiani, ma anche di innovazione, come le moderne scale mobili. Un quartiere ricco di storia e d'arte, con innumerevoli bellezze celate nei tanti vicoli, dove ogni angolo nasconde qualcosa.



FIAB Perugia Pedala è una associazione di promozione sociale che volge attività nel settore della tutela e valorizzazione della natura, dell'ambiente e della qualità della vita urbana, in particolare promuoviamo la cultura della bicicletta ed altre forme di mobilità ecologicamente compatibili. Promuoviamo la cultura e la pratica di un

uso abituale, consapevole e responsabile della bicicletta quale mezzo di trasporto semplice, economico, ecologico e quale strumento di benessere psico-fisico e di socialità e svago.

Promuoviamo l'uso della bicicletta anche nel tempo libero, organizzando gite e cicloescursioni, per valorizzare gli aspetti ambientali, culturali e storici del territorio e come occasione di socializzazione tra le persone.

Cooperiamo con tutti coloro che, nei più svariati campi della vita culturale e sociale, operano in difesa della dignità umana, della pace, dell'ambiente e per la solidarietà tra gli uomini e i popoli.

# Il Comitato Locale per la promozione del territorio



30 scatti di grande formato realizzati dal fotografo Paolo Ficala che valorizzano i Borghi Umbri, visti dal cielo, Patrimonio Culturale Regionale.

Il percorso della mostra prosegue con una sezione di immagini del Concorso Fotografico organizzato dal Comitato delle Pro Loco UNPLI del Perugino

**PERUGIA**  
29 Settembre - 1 Dicembre 2018  
Sala Scacchi, Palazzo Cesaroni - Piazza Italia, 2

Inaugurazione della Mostra: Sabato 29 Settembre, ore 10,00

INGRESSO LIBERO  
ORARIO: da Lunedì a Venerdì ore 10,00 - 18,00  
Sabato ore 10,00 - 14,00



**5° CONCORSO FOTOGRAFICO**

*Il senso del sacro e della superstizione nella tradizione popolare*



*Dalle edicole lungo le strade alle piccole chiese, passando per gli ex voto e le superstizioni della cultura contadina. Il Concorso intende esplorare attraverso la fotografia il concetto del sacro, le sue radici e manifestazioni all'interno della tradizione popolare.*

Il Concorso è aperto a tutti i fotoamatori e professionisti per raccontare, attraverso le loro immagini, il territorio, la gente, un'arte.

Le opere stampate dall'Organizzazione saranno esposte in mostre curate dal Comitato Locale del Perugino

Invia le tue foto entro il **30 marzo 2019**



Info e regolamento: [www.umbriainfoto.it](http://www.umbriainfoto.it)

Mostra Umbria, organizzata e curata da GRIFO/Perugia.com

## MOSTRA FOTOGRAFICA "RESTAURI E RECUPERI DEI BENI CULTURALI POST TERREMOTO" PERUGIA - MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DELL'UMBRIA - DAL 4 MARZO AL 15 APRILE 2019

"...Due anni fa, il 24 agosto, anche l'Umbria è stata interessata da un'altra crisi sismica che ha colpito la Valnerina con epicentro Norcia. Noi Umbri però siamo tenaci per nulla arrendevoli e ricostruiremo ancora e meglio. I nostri antichi Borghi, le nostre città, i Municipi, le Chiese, le Scuole, le Strade saranno nuovamente costruite in modo ancor più sicuro. Abbiamo già iniziato a ricostruire il nostro futuro perché vogliamo continuare a vivere nella terra che amiamo: la nostra terra..."

