

Norcia Dal 27 al 29 novembre la manifestazione dedicata ai prodotti tipici

Sfida a colpi di mestolo per l'Autunno del gusto

di MANUELA MOCCIA

PERUGIA - Una rivisitazione in chiave culinaria delle eccellenze gastronomiche per mettere in rilievo i prodotti tipici nurisini ed incrementare il turismo di questi mesi. Nel particolare periodo dell'anno in cui la tradizione locale rivive la lavorazione del maiale, la città di Norcia propone l'"Autunno del gusto", manifestazione enogastronomica alla sua prima edizione, con il principale obiettivo di diventare, nei prossimi anni, uno dei maggiori eventi dell'alta Valnerina.

Patrocinata dalla Regione Umbria e organizzata dall'Epta, società partecipata da Confcommercio, la manifestazione consistente in una tre giorni (dal 27 al 29 novembre) che si svolgerà nel centro storico di Norcia e nel centro di commercializzazione di via Solferino, che per l'occasione si trasformerà nel principale campo delle sessioni degustative, durante le quali saranno presenti personaggi del mondo dello spettacolo come Andy Luotto e Anna Moroni.

Ma non solo prodotti genuini e

cucina di alta qualità: "Autunno del gusto" vede in agenda un calendario ricco di appuntamenti e un'offerta diversificata per accontentare visitatori, istituzioni e imprese, con momenti di dibattiti, itinerari e visite guidate, rivisitazioni storiche, mostre documentarie e musei.

Per la presentazione dell'evento a Palazzo Donini, (nella foto grande da sinistra, Carlo Livianoni e Giampaolo Stefanelli) a Perugia, alla presenza dei rappresentanti di Regione, Comune ed Epta. La prima giornata, venerdì 27 novembre, si aprirà con la gara degli chef emergenti, organizzata da Marco Gubbio, noto cuoco umbro, durante la quale 6 giovani chef si sfideranno, rivisitando e rielaborando i saponi forti della tradizione in chiave moderna. Per il giorno successivo, in-

Il processo d'appello

Il prosciutto torna nel mirino dei "giudici" contro l'accusa di possedere tutti i vizi capitali

vece, tra i vari eventi, è da segnalare la gara di tiro con balestre antiche, seguita da una rievocazione storica in costume medievale con danzatrici, sputafuoco e sbandieratori. Imperdibile il "Processo di appello al prosciutto" che si terrà domenica 29 novembre. Già insiguito nel 2006 dell'indicazione geografica protetta dalla Ue (Igp), anche in questa occasione il prosciutto di Norcia dovrà affrontare l'accusa di possedere tutti i 7 vizi capitali, di fronte ad una giuria composta da giornalisti, nutrizionisti e rappresentanti della filiera produttiva.

Previste inoltre, per le ultime due giornate, "lezioni di gusto" tenute dagli chef dei migliori ristoranti della città di San Benedetto, che sveleranno a tutti i partecipanti alcuni dei loro segreti culinari.

Infine nel mese di dicembre, precisamente dome-

nica 6, nella scenografica piazza S. Benedetto, sarà registrata una puntata di "Cuochi senza frontiere", condotta da Davide Mengacci, che andrà in onda dopo un mese su Rete 4. Tutto questo quindi è "Autunno del gusto", un viaggio per scoprire, assaggiare e sperimentare gli standard qualitativi della città di Norcia e la personalità delle sue eccellenze gastronomiche.



GLI ENTI

Coinvolti nell'evento Epta Confcommercio, il Comune di Norcia, la Regione Umbria e il Cedrav