

L'ECCELLENZA CHE VINCE

Tutto il gusto dell'autunno

A Norcia dal 27 al 29 tartufo, salumi, formaggi e lenticchie

UN TUFFO nei prodigi gastronomici di Norcia iniziando con il tartufo, le lenticchie, i formaggi, e tutto quel ben di Dio che sono i salumi, basti pensare al celebre prosciutto o alle salicce di cinghiale. Le eccellenze di cui stiamo parlando saranno servite in offerta tradizionale o rivisitata dagli chef, dove assaggi, degustazioni e gare di cucina si accompagneranno a mostre, visite a musei (della civiltà contadina, del criptoportico romano, della scuola chirurgica di Sant'Eulizio), rievocazioni storiche e perfino una riedizione

del già celebre «processo al prosciutto», celebrato negli anni scorsi. Risponde così il comune di Norcia alla *silly season*, ovvero la «stagione sciocca», come la chiamano gli inglesi, un periodo dell'anno dove tradizionalmente la presenza turistica si dirada e gli operatori fanno registrare qualche battuta a vuoto.

E COSÌ ecco che va in scena «Autunno del Gusto- Sapori e prodotti di eccellenza», prima edizione di una manifestazione gastronomica e culturale che si terrà a



nelle prossime edizioni».

Ma vediamo adesso tempi e modi della kermesse.

LA CUCINA, quella più o meno stellata, sarà tra le protagoniste della manifestazione: i quattro prodotti di eccellenza, tartufo, norcinerie, lenticchie e formaggi, saranno al centro di una gara fra sei giovani chef emergenti in Umbria, selezionati da una giuria presieduta dalla stella Michelin Marco Gubbio. Nei giorni della manifestazione, una troupe di «Cuo-chi senza frontiere» registrerà una puntata della trasmissione.

«Come Regione — ha detto Liviantoni — abbiamo sostenuto in modo convinto la manifestazione nella filosofia dell'asse 3 del Piano di sviluppo rurale, che mette a sistema tutte le risorse di un territorio per favorire lo sviluppo. In questo caso, prodotti, ambiente e cultura del nursino promuovono un territorio chiave della nostra regione. Insieme a Frantoi Apertati, Norcia — ha concluso Liviantoni — contribuirà a trasmettere ai visitatori il gusto, i colori e i sapori dell'autunno umbro».

Silvia Angelici

dell'evento con Regione, Comune e Cedrav —. Il nostro, insomma, è un esempio di destagionalizzazione dell'offerta turistica, che colma l'intervallo che separa la stagione estiva dall'evento principale di febbraio 'Nero di Norcia' (la grande mostra-mercato del tartufo). La manifestazione che aprirà il 28 — hanno aggiunto — è una manifestazione fondata sulla centralità dei prodotti e sulla collaborazione degli operatori, che ci auguriamo destinata a crescere

Norcia dal 27 al 29 novembre. «In questo modo intendiamo riempire il vuoto turistico, la fase di stancatura che colpisce in questa stagione la nostra come altre zone — hanno spiegato il sindaco Gian Paolo Stefanelli e il vicesindaco Adriano Di Stefano, durante una conferenza stampa che si è svolta a Perugia a Palazzo Donini, presente anche l'assessore all'agricoltura Carlo Liviantoni e il presidente di Epta (Confcommercio) Roberto Prosperti, fra gli organizzatori

Comune di Norcia (PG) - Ufficio Stampa

12.11.2009