

DAL 27 AL 29 NOVEMBRE A NORCIA TRA PRODOTTI TIPICI E PIATTI D'AUTORE

(AGENZIA UMBRIA NOTIZIE) – Perugia, 11 nov. 09 – Saranno tre giorni all'insegna dei prodotti tipici di eccellenza del territorio, tartufo, norcinerie, lenticchie e formaggi, 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'Eutizio), rievocazioni storiche e perfino una riedizione del già celebre (negli anni scorsi) "processo al prosciutto". Risponde così il comune di Norcia alla "silly season", 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. Con "Autunno del Gusto/ Sapori e prodotti di eccellenza", prima edizione di una manifestazione gastronomica e culturale che si terrà a Norcia dal 27 al 29 novembre, "intendiamo riempire il vuoto turistico, la fase di stanca che colpisce in questa stagione la nostra come altre zone – hanno detto stamani il sindaco di Norcia Gian Paolo Stefanelli e dal vicesindaco Adriano Di Stefano, in una conferenza-stampa tenutasi a Palazzo Donini, con la partecipazione del vicepresidente della Regione e assessore all'agricoltura Carlo Liviantoni e del presidente di "Epta" (Confcommercio) Prospero, fra gli organizzatori dell'evento con Regione, Comune e "Cedrav".

"È un esempio di 'destagionalizzazione' dell'offerta turistica – hanno proseguito Stefanelli e Di Stefano -, che colma l'intervallo che separa la stagione estiva dall'evento-clou di febbraio 'Nero di Norcia' (la grande mostra-mercato del tartufo). 'Autunno del Gusto' – hanno aggiunto – è una manifestazione fondata sulla centralità dei prodotti e sulla collaborazione degli operatori, che ci auguriamo destinata a crescere nelle prossime edizioni".

La cucina la farà da padrone: 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 Gubbiotti. Nei giorni della manifestazione, una "troupe" di "Cuochi senza Frontiere" di "Rete4" registrerà una puntata della trasmissione.

"Come Regione abbiamo sostenuto in modo convinto la manifestazione – ha detto l'assessore all'agricoltura Carlo Liviantoni -, 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 dell'Umbria. Insieme a 'Frantoi Aperti', Norcia – ha concluso Liviantoni – contribuirà a trasmettere ai visitatori il gusto, i colori e i sapori dell'autunno".

LB/b

ECO/AGR 40