

**NORCIA VI ASPETTA ALL'AUTUNNO DEL GUSTO: DAL 19 AL 21 NOVEMBRE  
DEGUSTAZIONI E ASSAGGI**



**PERUGIA** – Norcia si prepara all'Autunno del gusto. Dal 19 al 21 novembre metterà in vetrina la sua filiera gastronomica locale con degustazioni guidate, concorso chef emergenti, grandi personaggi ai fornelli, percorsi storici, testimonial come Giovanni Cacioppo, Augusto Tocci, Maurizio Mastrini e spettacoli in piazza. Non sarà certo l'alterego della mostra mercato di febbraio, bensì un appuntamento irrinunciabile per amanti del gusto e della qualità delle norcinerie. Nella presentazione della kermesse, avvenuta oggi nella sala Fiume della Regione a Perugia, il vice sindaco Adriano Di Stefano, ha sottolineato molto bene come le produzioni tipiche nostrane di questa terra racchiudono il vero significato di una città e di una popolazione. Norcinerie, tartufo nero pregiato, lenticchie e formaggi li possiamo trovare anche in altre zone, ma con una piccola differenza che li rende unici e inimitabili: il sapore della montagna. Per questo motivo, domenica pomeriggio andrà sotto processo il pecorino. Giudice della corte d'assise sarà l'avvocato Giovanni Picuti di Foligno, pubblico ministero Andy Luotto (attore, conduttore



televisivo e cuoco). La difesa sarà affidata al giornalista Carlo Cambi. Sfileranno come testimoni Pietro Passeri della Federazione italiana dettaglianti dell'alimentazione, Anna Moroni della "Prova del cuoco" di Rai 1 e i pastori. Non sarà difficile demolire le presunte colpe del rinomato alimento. Un accenno lo fa Giorgio Menichini di Epta Confocommercio: «Il pecorino di Norcia ha un 20% in più di proteine rispetto agli altri suoi confratelli. Lo ha accertato un noto istituto di analisi». Pertanto, sarà assolto dai sette vizi capitali, come avvenne un anno fa per il prosciutto di montagna. Sarà una tre giorni da leccarsi i baffi. Tutte le dimostrazioni culinarie e le degustazioni si svolgeranno presso il centro di commercializzazione dei prodotti tipici, in via Solferino. Oltre all'incredibile paniere di prodotti tipici, il visitatore potrà andare anche alla scoperta dei tesori artistici e artigianali, conservati nel museo della Castellina. Sono tutti obiettivi del territorio su cui insiste anche la Provincia. Lo ha ribadito l'assessore Roberto Bertini, sottolineando che c'è ormai un cambio di marcia sulla cultura d'epoca. La gente è alla ricerca dell'ambiente, del prodotto e della cucina di qualità. Con questa carta, l'Umbria vuole vincere la sfida del futuro.