

## **CASTIGLIONE DEL LAGO (PG)**

Deriva dalla fortezza medievale eretta verso la metà del Duecento e chiamata “Castello del Leone” per la sua forma pentagonale ispirata alla costellazione del Leone.



### **La Storia**

Castiglione del Lago è un borgo fortificato sulla sommità di un piccolo promontorio situato nel lato ovest del Lago Trasimeno.

Nato per esigenze militari, il castello venne più volte abbattuto e ricostruito, finché verso il 1250 assunse, per volontà di Federico II, la fisionomia che restò più o meno definitiva e lo fece diventare uno dei manieri più inespugnabili di tutta Europa.

Il profilo scultoreo del castello s'impenna sul lago con lo slanciarsi del mastio, alto 39 metri, e ben visibile da qualsiasi zona del territorio circostante. L'imponenza delle mura ed il gioco prospettico delle torri, il quale sembra cambiare man mano che ci si avvicina, offrono l'impressione di tenerti sotto controllo costantemente.

La tardiva utilizzazione turistica del territorio castiglionesse, ha evitato a questo angolo dell'Umbria il disordine tipico della selvaggia edilizia del dopoguerra, permettendo così di mantenere pressoché intatto il tessuto del centro storico ed incontaminata la vergine collina olivata dalla quale la fortezza domina.

Lo schema urbanistico di Castiglione del Lago si basa su una semplice corrispondenza del modulo del numero tre, che richiama la sacra triade religiosa e rispecchia la ripartizione sociale dell'epoca, costituita da clero, nobili e contadini.

Triangolare è la rocca, tre sono le strade principali, tre sono le chiese e tre le porte d'accesso: Porta Perugina, che conduce direttamente a Palazzo Corgna ed ha alla sua destra il castello, Porta Senese, che dal rondò conduce a piazza Mazzini sulla quale si affaccia la prima sede municipale con la vecchia Torre del Popolo, e Porta Fiorentina, oggi unica uscita per i veicoli.

In epoca preistorica il territorio di Castiglione del Lago era interamente sommerso da un lago pliocenico, a testimonianza del quale sono ancora visibili, nelle cave di sabbia, i resti di fossili marini. Il restringimento del lago a causa dei sedimenti alluvionali, ed il leggero innalzamento del suolo, determinarono l'attuale conformazione del territorio che, con il lago caratterizzato dalla scarsa profondità delle acque e dai fondali sabbiosi che facilitavano la pesca, divenne un luogo ideale per l'insediamento umano.



Il paesaggio del Trasimeno, pur possedendo un suo specifico carattere, si pone come elemento mediatore fra l'Orvietano e la Val di Chiana. Chi percorre la statale Umbro Casentinese o viaggia lungo la tratta della ferrovia Roma-Firenze, si trova di fronte a due ambienti abbastanza caratteristici: uno rurale, che ha le caratteristiche proprie di quello della Val di Chiana, e l'altro lacustre, con connotazioni del tutto particolari. Il palude del lago costituisce l'ecosistema naturale, dove accanto a diverse piante, tra le quali predominano giunchi, canne, cannelloni, ed alghe, è presente anche un'intensa vita microbatterica che si colloca alla base delle catene trofiche, e contribuisce ad alimentare la fauna ittica ed ornitologica del territorio. Questo ecosistema resiste dall'inizio degli anni settanta a tutti gli attacchi che gli vengono costantemente portati dall'inquinamento biologico.

L'isola Polvese, in questo momento, rappresenta l'unica oasi riservata alla protezione della fauna e della flora selvatica del Trasimeno.

Al limite della palude si riscontra frequentemente la coltivazione del pioppo, anche se a nord dell'aeroporto l'equilibrio è stato modificato dalla costruzione di quattro laghetti dedicati alla pesca sportiva. Il lago, che è vivacizzato dal cromatismo delle acque e dalla frequente trasparenza atmosferica, rende più facile, per contrapposizione visiva, l'osservazione delle catene montuose di levante.

Sono altrettanto interessanti le sistemazioni agrarie dei seminativi-arborati del territorio Castiglione, che ricoprono un importante ruolo nell'ambito del paesaggio. Queste sistemazioni sono il retaggio del paziente ed umile lavoro di generazioni di contadini, i quali hanno per secoli trasformato l'ambiente circostante, adattandolo alle proprie necessità di vita. Frequente, nelle colline più basse, è la sistemazione a rittochino; a Porto, Vaiano e Gioiella prevale il girapoggio, mentre è ancora presente, qua e là, la sistemazione a pigola. Il promontorio su cui sorge Castiglione del Lago, ricoperto da un uliveto, è completamente terrazzato. A tal fine è stato usato il calcare che è stato estratto nel territorio limitrofo. La sistemazione a cigliani invece, che si riscontra in alcune frazioni, presenta la verticalità della panchina che è assicurata e stabilizzata dalle erbe selvatiche, le quali vi crescono spontaneamente: sul pianale ritroviamo sempre la coltivazione degli ulivi. Molto limitata, ma comunque presente, è la sistemazione a lunette. Notevoli sono le sistemazioni a rivale o a prode che derivano dalla adiacente Valle della Chiana, dove i lunghi filari di viti sono intercalati da piante da frutta, da ulivi oltre che da aceri e olmi. Quest'ultime piante fornivano frasche per alimentare il bestiame e combustibile per usi domestici.

Frequentemente si incontrano poi querce isolate, le quali ravvivano l'euritmia del paesaggio costituito da ampi spazi. In corrispondenza delle case coloniche e delle loro strade di accesso invece, sono presenti essenze, quali pini e cipressi, che simboleggiano lo stato sociale del proprietario della dimora.

Nei pochi boschi cedui presenti, oltre che alcune piante da intreccio, si incontrano querce, ginepri, ginestre ed eriche, che testimoniano l'acidità dei terreni.

Le strade del territorio hanno conservato una modesta larghezza, corrispondente in pratica allo spazio necessario al passaggio di due carri, anche se molte sono state leggermente ampliate e asfaltate. Tra tutte le vie di comunicazione, due strade sono state adattate ai canoni degli attuali mezzi di trasporto: la Umbro-Casentinese e la strada statale N. 454, la quale unisce Castiglione a Montepulciano. In generale, i tracciati delle strade presenti nel territorio, si sviluppano secondo linee curve, seguono l'andamento collinare e armonizzano con il paesaggio. L'unica eccezione è proprio la strada statale N. 454, che venne progettata nello scorso secolo: per quasi quattro chilometri percorre una linea retta, spezzando, in questa maniera, il paesaggio in due entità simili.



Questa concezione è il frutto di un pensiero, che si aveva nel secolo scorso, in base al quale il paesaggio si considerava ed analizzava in termini molto romantici, come qualcosa che si potesse osservare da un solo punto di vista. Di conseguenza, dal rondò di Castiglione del Lago, da cui con lo sguardo si può abbracciare tutto il territorio Castiglione, fu progettata questa strada come continuità di corso Matteotti attraverso Porta Senese.

Se inseriamo gli elementi sopra descritti nella trama geometrica delle sistemazioni agrarie, possiamo individuare un ambiente parecchi evoluto da un punto di vista umano e possiamo apprezzare l'architettura del "non costruito". Questo paesaggio sta però attraversando una lenta ma irreversibile fase di trasformazione e di deterioramento. Non è della sua perdita che dovremo rattristarci, quanto piuttosto preoccuparci della sua sostituzione e dei nuovi rapporti di produzione che originano gradualmente, ma irrimediabilmente, un nuovo ambiente.

D'altra parte siamo consapevoli che il paesaggio è un'entità dinamica in continuo movimento, ed alla sua formazione concorrono, oltre che l'orografia e l'idrografia, anche le essenze vegetali, le strade, le case, il lavoro assiduo ed attento dell'uomo, e l'azione continua e modellante degli agenti endogeni ed esogeni. Il paesaggio varia al mutare delle sue componenti essenziali, quali le stagioni e, secondo il diverso punto di osservazione di chi lo guarda, varia anche in seguito alla sostituzione della trazione animale con quella meccanica.

Quando guardiamo il paesaggio non dobbiamo ammirare questo o quell'angolo per nostro egoistico piacere, ma dobbiamo avere la capacità di individuarlo nel suo insieme ed essere coscienti e consapevoli delle forze e dei rapporti di lavoro che lo hanno determinato. Dobbiamo inoltre subordinare il piacere soggettivo dell'ammirazione a quello oggettivo della produzione.

Il territorio di Castiglione del Lago, già in era Paleolitica fu abitato dall'uomo che cominciò a costruirvi le prime palafitte.

Queste primitive popolazioni iniziarono a penetrare all'interno del territorio, dando origine alle prime opere di disboscamento, le quali furono poi continuate dal popolo degli Etruschi. Questi ultimi iniziarono lo sfruttamento del fertile terreno per scopi agricoli, e costruirono le prime rudimentali strade, iniziando ad occupare, allo stesso tempo, la zona collinare che da Vaiano si estende fino a Petrignano del Lago. In questo periodo Castiglione del Lago è costituito da un centro di piccolissime dimensioni, situato nella parte estrema del promontorio in direzione del Lago Trasimeno.

Con la romanizzazione, il paese divenne un *castrum* che assunse il nome di *clusinii*, ed in cima al promontorio fu costruita una piccola torre che serviva sia per osservazioni sia da rifugio nei casi di assedi e scorrerie. Naturalmente, il paese subì tutte le vicissitudini che interessarono e coinvolsero il territorio del lago, in seguito alla disfatta dell'impero Romano ed alle occupazioni barbariche.



Le prime notizie storiche, di una certa precisione, relative a Castiglione del Lago, si hanno nell'817, anno in cui il territorio del Lago Trasimeno (Castiglione compreso) entra a far parte dei possedimenti del Vaticano. Da questo momento inizia per Castiglione del Lago un periodo bellico, il quale si protrarrà per quasi 200 anni, durante i quali il piccolo promontorio fortificato è protagonista nella contesa fra Cortona e Perugia, entrambe in espansione e, soprattutto, entrambe ben intenzionate e decise a non lasciarselo sfuggire. Dopo numerose controversie fra le due città contendenti, proprio Perugia ebbe la meglio su Cortona nel 1184 e nello stesso anno venne concesso a Castiglione un proprio statuto, dopo che i circa 900 abitanti del paese si recarono a Perugia dove, in Piazza San Lorenzo, giurarono solenne sottomissione. Le buone intenzioni però durarono poco, poiché dopo appena sei mesi, le ostilità tra Cortona (questa volta aiutata dai cugini aretini) e Perugia riprendono, ma quest'ultima si decide ad approfittare della presenza in Umbria di Arrigo VI, figlio del Barbarossa e re d'Italia (che era occupato a domare la rivolta orvietana) per chiedergli

di definire la difficile vertenza: questi conferma Perugia nel possesso del castello del Trasimeno, riservandosi però il diritto di passaggio sul lago, e decretando che Castiglione debba essere abbattuto, ed il paese abitato da soli nativi. Malgrado questa ulteriore sconfitta, i toscani non si arrendono e la vicenda continua tra nuove ricostruzioni e successivi diroccamenti, fino quando intervenne Papa Gregorio IX nel 1232, che risolve la vertenza affidando il territorio di Castiglione del Lago a Perugia ed obbligando i toscani a versare, proprio nelle casse perugine, la somma di 1200 ducati a titolo di risarcimento.

Una svolta nella storia di Castiglione del Lago, si ha nel 1247, quando Federico II imperatore, dopo aver tentato invano, proprio la conquista di Perugia, occupò senza difficoltà una Castiglione semidisabitata, con mura semidistrutte e diroccate, e considerato poi, sempre con occhio rivolto verso Perugia, il ragguardevole ed importante valore strategico di quel poggio fortificato, fece abbattere il castello e ne affidò la completa ricostruzione probabilmente a frate Elia da Cortona, il quale riuscì a progettare un'interessante combinazione d'elementi architettonici svevi, combinati con moduli quadrati mediterranei. Così anche dopo la morte di Federico II, continuò un lungo periodo di tranquillità, che si interrompe nel 1312 quando Arrigo VII°, nel tentativo di ripristinare l'unità dell'impero, marcia contro Perugia e, dopo aver inutilmente tentato di prenderla, si rivolge anch'esso contro Castiglione, ma avendo, i perugini, previsto anche questa mossa, anche tale secondo attacco viene sventato, con opportune fortificazioni e con una buona guarnigione militare. Una nuova minaccia giunge nel 1335, ed è portata da Pier Saccone de' Tarlati di Pietramala, il più irriducibile nemico dei perugini, che alleato con l'agguerrito esercito ghibellino, sconfigge, incendia, devasta e saccheggia quasi tutti i territori e le ville del lago tentando, sembra inutilmente, anche la presa di Castiglione.

Nel 1381 arriva un nuovo attacco da parte di Boldrino da Panicale, che era un mercenario al soldo dei perugini non soddisfatto del compenso ricevuto per le sue prestazioni militari, il quale decide di dimostrare la sua insoddisfazione, assediando Castiglione proprio nella notte di Natale, cacciando gli abitanti e bruciando alcune case e parte dell'archivio: la vicenda si risolve quattro anni più tardi, quando il paese poté essere liberato in cambio di 14.000 fiorini d'oro. Un episodio simile avvenne nell'estate del 1410, ma questa volta la razzia fu compiuta da uno dei più famosi capitani di ventura dell'epoca, Braccio Fortebracci da Montone, che diede fine alle proprie rappresaglie solo dopo quattro anni, avendo avuto in cambio 1.600 fiorini.



In seguito Perugia piomba in una crisi politica in cui regna il disordine e l'anarchia: sono però tempi tranquilli per il contado e per Castiglione, un periodo di quiete che dura più di 50 anni, e precisamente fino

alla nota congiura dei Pazzi nel Duomo di Firenze nel 1478, in seguito alla quale Castiglione del Lago fu presidiata dai pontifici e per ben due volte resistette agli attacchi dell'esercito fiorentino. Conquistare Castiglione era decisivo per la riuscita di qualunque impresa bellica che coinvolgesse Perugia o lo Stato Pontificio, oltre che costituire di per sé un titolo di vanto. Le mura del paese potevano ospitare tranquillamente più di 2.000 armati, e ne bastavano meno di un terzo per tenere a bada un esercito; dagli spalti erano inoltre facilmente controllabili le immediate rive del lago, per questo era possibile far giungere rifornimenti, in caso d'assedio prolungato, con delle semplici barche.



Nel 1488 Castiglione del Lago fu teatro di un episodio della sanguinosa faida fra le due famiglie perugine degli Oddi e dei Baglioni: i 37 rimasti degli Oddi, infatti, con un piccolo esercito s'insediarono nel castello, dove ricevettero aiuti dai loro alleati, ben decisi a resistere ad oltranza in attesa di una decisione pontificia. Il sopraggiungere delle truppe dei Baglioni ed il conseguente violento scontro tra le due fazioni rivali provoca l'intervento di Lorenzo De' Medici, il quale si propone come paciere nella contesa inviando il Conte di Pitigliano a prendere possesso nel Castello di Castiglione, impegnandosi a restituirlo agli Oddi nell'eventualità di un placet pontificio in loro favore. Ciò però non avvenne e Castiglione tornò nelle mani dei Baglioni i quali ampliarono il primitivo nucleo del futuro Palazzo Ducale che venne usato come residenza da caccia e da villeggiatura. Durante il primo periodo rinascimentale, che facciamo partire convenzionalmente subito dopo la scoperta dell'America nel 1492, Castiglione è di proprietà dei Baglioni e lo stesso castello ospita numerosi personaggi storici di un certo livello, tra cui ricordiamo Machiavelli, Papa Leone X e Leonardo Da Vinci, che proprio su interessamento del Machiavelli, stava affrontando il problema delle piene del lago. Si conserva ancora un disegno di Leonardo del 1503 nel qual è riportato il castello con il fossato che lo circondava. Negli anni successivi però le scorrerie e gli eccidi sono sempre in agguato, con l'aggiunta di un'epidemia di peste che attorno al 1520 decimò la popolazione. Uno degli eventi più importanti per la storia di Castiglione del Lago avvenne il 7 settembre del 1550, quando venne eletto papa Giovanni Maria del Monte con il nome di Giulio III: fu nominato vescovo e poi cardinale di Perugia Fulvio della Corgna, fu concesso il Chiugi per nove anni a Donna Giacomina del Monte, sorella del papa e madre di Fulvio ed Ascanio, ed in seguito, con diverso papa, fu elevato a marchesato Castiglione del Lago con Ascanio della Corgna. Con quest'ultimo per Castiglione cominciò il periodo di massimo splendore, anche se il diventare marchesato ingigantì quella differenza fra nobiltà e popolo che fino ad allora non si era molto notata,

poiché ad eccezione di Gianpaolo Baglioni, nessun nobile vi aveva mai posto residenza, ma era stato abitato soltanto da contadini, pescatori e soldati.

Specializzato in architettura ed ingegneria militare, allievo dell'Alessi, maestro d'armi e di torneo, Ascanio della Corgna riassumeva a veemenza del capitano di ventura non distolta, ma ingentilita, da quella vena umanistica tipica del Rinascimento, presentandoci una figura di condottiero impavido ma scaltro, violento e diplomatico, altero ma anche colto parlatore, aggressivo ma anche sostenitore delle lettere e mecenate. La sua famiglia era originaria della zona di Pischello vicino a Passignano, ma probabilmente Ascanio nacque a Roma il 31 luglio 1514 da Francesco di Berardo Dalla Corgna e Madonna Giacoma del Monte, e a Roma visse la sua adolescenza presso la famiglia materna e lo zio cardinale, alternando le discipline sportive – soprattutto la pedana tanto da diventare abilissimo ed imbattuto spadaccino- agli studi classici e di architettura. I primi stretti rapporti con Castiglione del Lago risalgono al 1550 quando gli viene affidato dallo zio materno –il papa Giulio III- il marchesato delle sue terre in Castiglione del Lago e Città della Pieve. Da questo breve profilo, che si riferisce soprattutto all'età giovanile di Ascanio, possiamo immaginare e capire quale sia stata l'importanza che lo stesso aveva al suo tempo – era, infatti, stretto parente del Papa che in quei periodi godeva di non pochi poteri – e di conseguenza possiamo anche dedurre il motivo per cui Castiglione ebbe con lui e in generale con la famiglia della Corgna il periodo di massimo splendore.



## **Riepilogo ...**

- **Periodo etrusco**, il borgo è un centro di modeste dimensioni, localizzato probabilmente all'estremità del promontorio verso il lago.
- **Periodo romano**, è stazione ed accampamento lungo la via Cassia Aretina.
- **Sec. X**, Castiglione è citata come borgo fortificato con il nome di "Castello Chiugino".
- **1247**, il borgo è distrutto dagli Aretini e dai Cortonesi, ghibellini. Contemporaneamente inizia la ricostruzione col nome di "Castello del Leone" da parte degli Aretini, che intendono creare un punto d'appoggio fortificato a metà del percorso tra Roma e Firenze.
- **1550**, Papa Giulio III istituisce il Marchesato di Castiglione e del Chiugi donando tutto il territorio alla sorella Giacoma, sposata a Francesco della Corgna. I figli di questi, Ascanio e Fulvio, si distinguono rispettivamente nella carriera militare ed ecclesiastica. Fulvio diviene cardinale e Ascanio, esperto di fortificazioni, ottiene il titolo di marchese.

- **1550-1565**, è il periodo del rinnovamento urbanistico e architettonico di Castiglione. Il quattrocentesco Palazzetto Baglioni è ampliato per diventare dimora, secondo l'ambizioso progetto di Ascanio, di una splendida corte.
- **1617**, il Marchesato è elevato al rango di Ducato.
- **1647**, Con la morte di Fulvio della Corgna si estingue la dinastia e con essa il Ducato di Castiglione e del Chiugi. Viene insediato un legato di nomina pontificia e il Palazzo Ducale diventa di proprietà della Camera Apostolica.
- **1870**, il Comune diviene proprietario del Palazzo della Corgna.



### **Pitture rinascimentali e camminamenti di ronda con vista sul Trasimeno**

Di grande rilevanza storico-artistica. È l'imponente complesso monumentale di Palazzo della Corgna, ampliato fra Cinque e Seicento da Galeazzo Alessi sul preesistente nucleo del Palazzetto Baglioni, con la probabile supervisione del Vignola.

Il Palazzo racchiude uno dei maggiori cicli pittorici del tardo manierismo umbro-toscano.

Una superficie di oltre 1200 mq. è stata dipinta per celebrare le gesta del condottiero Ascanio della Corgna con temi cari al XVI secolo: valorose imprese di eroi romani e scene ispirate alla mitologia greca.

Oggi la maggior parte degli affreschi di Niccolò Circignani, detto il Pomarancio, che ornano le sale del Palazzo, sono restituiti al loro antico splendore grazie a un attento lavoro di recupero e restauro.

Il Palazzo Ducale è collegato alla Rocca medievale da un camminamento che si snoda lungo le mura e che fu coperto nel 1617, durante il marchesato dei Della Corgna.

La Rocca del Leone è una fortezza medievale dalla singolare forma a cinque punte che ricorda la costellazione del Leone.

Edificata per volontà di Federico II a partire dal 1247, costituisce uno dei migliori esempi dell'architettura militare del Medioevo umbro.

La sua collocazione su uno sperone calcareo che domina il Trasimeno si è rivelata di grande importanza strategica durante le numerose guerre per il dominio del territorio combattute dalle signorie toscane e perugine.

Da vedere nel borgo, all'estremo opposto del Palazzo Ducale, anche la Chiesa di S. Maria Maddalena, costruita nel 1836 su progetto dell'architetto Giovanni Caproni.

Al suo interno sono conservate una "Madonna del Latte" di scuola senese del '300, una tavola che raffigura la Madonna con il Bambino, attribuita ad un allievo del Perugino e recentemente restaurata, e affreschi di Mariano Piervittori dipinti dopo il 1850.



Di epoca barocca (prima metà del '600) è invece la Chiesa di S. Domenico: edificata per volontà del duca Fulvio Alessandro, offre al visitatore uno splendido soffitto a cassettoni e numerosi dipinti del XVII secolo.



## I prodotti tipici

**IL LEGNO** - L'artigianato del legno, diffuso ampiamente in tutta la regione, riveste notevole importanza, essendo di antichissima origine. Si può affermare con certezza che non esista paese o località in cui non vi sia almeno una bottega di falegnami. Le specializzazioni degli artigiani in questo campo vanno dalla produzione di infissi, di mobili fino alla riparazione di tutta una serie di strumenti usati in agricoltura ma l'Umbria si caratterizza per la presenza di specializzazioni artistiche del settore come il restauro, l'intaglio, l'intarsio, la produzione di strumenti musicali di liuteria e di scuola organaria che comprende anche il restauro di antichi strumenti. Un laboratorio di liuteria specializzata nella realizzazione di strumenti musicali antichi - liuti, citole, vielle, sinphonie, arpe, chitarre - è attivo ad Assisi, città che vanta anch'essa un'antica tradizione nella lavorazione del legno. Caratteristica è la creazione di strumenti, tratti da modelli iconografici delle basiliche assisane. Tra i centri più vivaci di produzione nel campo della lavorazione del legno si caratterizza Città di Castello, che vanta una tradizione per la produzione del mobile antico, in particolare rinascimentale. Numerosi sono i laboratori, le piccole industrie di mobili in stile, i laboratori di restauro e i negozi di antiquariato. Ogni anno dal 25 settembre al 3 ottobre si tiene la mostra annuale del mobile in stile e d'antiquariato. Da visitare le numerose botteghe artigiane e le falegnamerie. Foligno è una città di antichissima tradizione organaria. Sin dal tardo Medioevo si ha notizia degli eccellenti mastri organari di Foligno e dei loro strumenti, rinomati nelle corti dell'Italia centrale e dei quali l'affresco "La Musica" di Palazzo Trinci del sec. XIV conserva la memoria storica. La stessa maestria rese altrettanto celebri, nei secoli successivi, nomi come quelli dei Cataleni attivi in Umbria e nelle Marche tra il XVII ed il XVIII sec., Dell'innovativo Luigi Galligani (1741-1839 ca) che introdusse notevoli modifiche tecniche e foniche ispirate a varie scuole europee, ed infine dei Fedeli, rinomati in tutta Italia e persino all'estero, attivi dal sec. XVII al 1929 anno della morte dell'ultimo esponente Zeno Fedeli (1849 - 1929). Testimone di questa antica tradizione è oggi la Fabbrica Artigiana di Organi PINCHI fondata da Libero Rino Pinchi (1905 - 2000), che apprese il mestiere di organaro presso la prestigiosa bottega dei Fedeli. La Fabbrica Artigiana di Organi è membro della Associazione Italiana Organari e della International Society of Organbuilders.

Gubbio ha saputo conservare le più antiche tradizioni culturali e artigianali. Non è un caso che proprio a Gubbio esistano ancora le “università” dei falegnami, insieme a quelle dei calzolai e dei sartori. Dal 1978 esiste in città una “Scuola di Liuteria che ospita allievi provenienti, oltre che dall'Italia, anche da altri Paesi Europei ed Extra-Europei. Il programma didattico prevede essenzialmente esercitazioni pratiche per la costruzione di strumenti musicali a corda come Violini, Violine, Violoncelli, Liuti e Chitarre classiche ma anche materie teoriche quali: Musica, Disegno, Acustica, Tecnologia del legno, Storia dell'Arte, Chimica. La sede attuale della Scuola è in Piazza S. Pietro, presso l'antico Monastero di S. Pietro. A Gubbio, uno degli allievi migliori della scuola ha dato vita ad una bottega artigiana che, oltre a costruire e restaurare preziosi strumenti classici, realizza, su richiesta, pregevoli strumenti moderni come bassi, chitarre acustiche ed elettriche. Centro vivace di produzione, nel campo della lavorazione del legno, risulta essere anche Orvieto, città in cui si segnala la presenza di una bottega artigiana dedicata alla realizzazione di pupazzi, ispirati alla tradizione popolare, prodotti con antichi strumenti di lavoro che servono a sgrossare la materia prima costituita da semplici rami di albero da cui vengono tratti oggetti di eccezionale originalità. Da alcuni anni, nei pressi di Orvieto, è attivo anche un laboratorio artigiano di liuteria per la costruzione di chitarre e bassi elettrici. Opere grandiose dell'arte dell'intaglio del legno si trovano anche a Perugia. Basti pensare agli stalli lignei e al piccolo pulpito della Sala del Collegio della Mercanzia. Altri capolavori si trovano in San Domenico, in S. Pietro e nella cattedrale di San Lorenzo con il suo coro intagliato da Maiano e Domenico Tasso. Tra le botteghe artigiane si segnala, a Perugia, l'attività di liuteria, principalmente per la costruzione di chitarre. Tra i principali centri produttivi dell'Umbria, già in età comunale, è Todi. Grazie alla sua posizione geografica che domina la valle del Tevere, dal Medioevo si sviluppano in città le attività artigianali di cui particolarmente fiorente è quella della lavorazione del legno. La tradizione antica è tutt'oggi molto viva, cosicché Todi annovera una schiera di abili costruttori di mobili in stile, di raffinati ebanisti, intagliatori e intarsiatori, scultori e restauratori. I laboratori artigiani sorgono, spesso, in splendidi ambienti. I mobili vengono realizzati con tecniche tradizionali, ispirandosi alla grande cultura del Cinquecento. La conoscenza delle tecniche originali permette di procedere alla conservazione e al restauro di opere di elevato valore. In quest' arte gli artigiani tuderti sono abilissimi perpetrandola da generazioni e facendo della città, uno dei centri più rinomati dell'Umbria. L'arte dell'intaglio è quella che richiede maggiore attenzione e testimonianze antiche di questa sono ravvisabili nei cori delle absidi della Cattedrale e della Basilica di San Fortunato. Ancor più antica è l'arte dell'intarsio che ha nobilitato i più antichi cori delle cattedrali umbre. Un esempio mirabile di intarsio è rappresentato dal coro ligneo della cattedrale di Todi, opera del Bencivenni, tra le più preziose del XVI secolo.

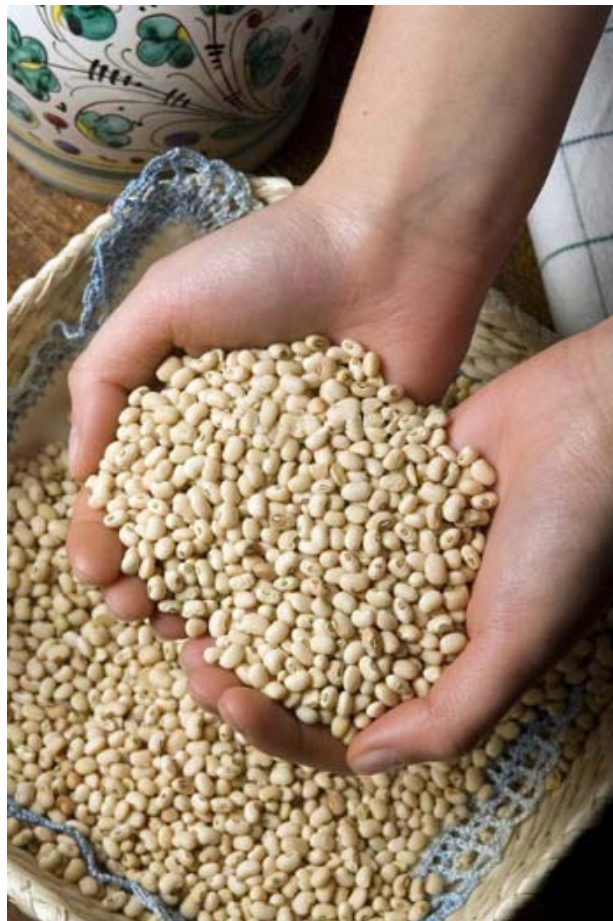


**LE TERRECOTTE** - Tra tutte le attività artigianali tradizionali in Umbria, quella che ha sicuramente raggiunto i massimi livelli di espressione tecnica e artistica è rappresentata dalla produzione di ceramiche, terrecotte e maioliche. Nota fin dai tempi antichi, quest'arte ha conosciuto, nei secoli, un grande sviluppo, che è venuto concentrandosi principalmente in alcuni centri. In particolare, oggetti in terracotta d'uso quotidiano come vasi orci ed anfore, caratterizzano la produzione di Ripabianca, mentre a Ficulle si fabbricano vasi, fischiotti e i tradizionali “ziri” e a Castel Viscardo i laterizi in cotto fatti a mano ed essiccati

al sole. A Marsciano è aperto il Museo Dinamico del laterizio e delle terrecotte. Sicuramente attive nell'Ottocento le fornaci di Ficulle potrebbero avere un'origine molto più antica, come suggerisce Giuseppe Tedeschini Romani che ipotizza la derivazione filologica del nome della cittadina dal termine latino *figulus* proprio "per esservi qui varie fabbriche di vasellami". Nel 1888 sono le fornaci di Luca Cortellini, Stanislao Cortellini, Francesco Poli, Giuseppe Poli, tutte che producono stoviglie. Nel 1913 le fornaci di terrecotte sono condotte da Giuseppe Poli, Alfonso Del Croce, Fabiano Corbellino, Francesco Luciani. Negli anni Trenta vi si contavano diciotto botteghe di vasai, molti dei quali continuarono l'attività iniziata dai loro avi nei secoli precedenti. La produzione di terrecotte è ancora oggi consistente a Ficulle. Si fabbricano vasi, fischietti e i tradizionali "ziri". Ripabianca, piccola frazione del comune di Deruta, deve il suo nome, forse, proprio alla qualità del terreno che, estendendosi nella sponda orientale del fiume Tevere, è particolarmente adatto alla estrazione di argilla che, da secoli, viene impiegata dagli abili artigiani del luogo per la fabbricazione di vasi, orci, ziri e varia stoviglieria in terracotta. La realtà artigiana si inserisce in una zona geografica, privilegiata per l'uso dell'argilla, che va da Marsciano (tradizione del mattone), a Deruta (tradizione della maiolica). A Ripabianca funzionano tutt'ora quattro antiche fornaci a legna e il paese si qualifica per essere una delle pochissime realtà produttive ancora attive con numerosi artigiani operosi nella riproposizione di antiche forme ma anche nello studio di nuovi modelli. Per l'importanza della produzione, la Regione dell'Umbria ha inserito Ripabianca in un progetto di riscoperta e valorizzazione delle sue terrecotte, a partire dal censimento delle fornaci ancora presenti, fino alla catalogazione delle forme che caratterizzano la produzione locale, per arrivare ad una documentazione di tutto il ciclo produttivo ed infine alla realizzazione di un marchio che identifichi il territorio di provenienza. Il territorio compreso tra Perugia e Orvieto presenta in natura le condizioni favorevoli alla produzione di manufatti in argilla: è infatti ricco di terre argillose di buona qualità, di boschi da cui prendere legna per alimentare le fornaci nel periodo pre-industriale e di fiumi, per l'approvvigionamento di acqua. Oltre l'abbondanza di materie prime, la collocazione geografica di Marsciano, la sua posizione lungo le vie di traffico commerciale di importanza strategica fino dall'antichità e gli stretti rapporti con Perugia hanno favorito nel corso dei secoli le attività produttive legate alle terrecotte e al laterizio. Già nel 1587 il Vescovo Innocenzo Malvasia, dopo la sua visita pastorale, scrive "Delle castella ve ne sono alcune come terre grosse, le prime delle quali più civili sono Marsciano e Deruta per i lavori di terra" e Cipriano Piccolpasso, verso la metà del Cinquecento scriveva "L'esercito principale di quegli uomini (riferendosi ai marscianesi) e di fare pignatte". Nel "borgo del castello" fra il 1504 e il 1805 sono complessivamente nominati cento vasai. La produzione di terrecotte è gradualmente scomparsa, travolta dal destino industriale: l'ultimo vasaio ha chiuso la sua bottega a Marsciano, circa quindici anni fa. La trasformazione industriale ha invece privilegiato la produzione di laterizi che doveva essere rilevante fin da tempi remoti. L'antica produzione marscianese si trova documentata nel Museo dinamico del Laterizio e delle terrecotte, allestito presso Palazzo Pietromarchi. Oltre a terrecotte invetriate umbre e in particolare di Marsciano a partire dal Rinascimento e orci delle Fornaci Coppoli e Vincenti di Sant'Enea, il museo è arricchito da un corredo tombale etrusco rinvenuto nel territorio marscianese e da alcune terrecotte etrusco – romane.



**TESSITURA** - La tessitura vanta, in Umbria, un'antica tradizione che narra il pregio e la raffinatezza di un'arte squisitamente popolare. E' tra il Trecento e il Quattrocento che l'Umbria si afferma per la produzione delle famose "tovaglie perugine". Tale lavorazione, diffusa già dal Duecento, consiste in un'armatura di base ad occhio di pernice in lino bianco e nella decorazione in cotone turchino, ottenuto con il guado o con l'indaco. Caratteristici i motivi floreali, vegetali e animali, stilizzati o fantastici. La produzione decade nel Cinquecento, mentre permane come attività domestica e monastica. Tra Ottocento e Novecento si assiste alla ripresa imprenditoriale, che avviene in prevalenza, con la tecnica del telaio jacquard a battuta manuale. Il laboratorio "Tela Umbra" di Città di Castello sorge nel 1908 come istituzione a carattere benefico per opera della baronessa Alice Franchetti Hallgarten. Per realizzare il progetto acquistò il Palazzo Alberti Tomassini, lo dotò di telai e qui raccolse numerose lavoranti che si perfezionarono sotto la guida di esperte insegnanti. I bambini delle lavoranti vanivano sistemate nella scuola materna e nelle scuole elementari parificate, istituite presso la propria fattoria. E' stato l'inizio di un lavoro artigianale organizzato, e di una diffusione della produzione non solo nella zona, ma nelle principali città italiane. Numerose le donne impegnate nell'attività: 45, nei primi anni; 60 negli anni Venti; 35 negli anni Trenta e fino agli anni Sessanta; oggi sono in 7. Dal 1985 il laboratorio è una cooperativa tra le lavoranti, il comune di Città di Castello e Sviluppumbria. La produzione viene realizzata esclusivamente con telai manuali a pedali. I motivi decorativi sono tratti dall'iconografia pittorica umbra ma anche dal campionario di produzione tessile della baronessa Alice. Caratteristica la produzione del "bisso spolinato" con motivi floreali che riproducono perfettamente quelle antiche. Per la qualità dei manufatti, la "Tela Umbra" ha ottenuto numerosi riconoscimenti, premi e medaglie d'oro. A Perugia, presso la Chiesa duecentesca di San Francesco delle Donne ha sede il laboratorio, fondato nel 1921 da Giuditta Brozzetti". Con telai manuali a quattro licci si producono i tessuti che ripropongono armature di fondo e motivi decorativi propri della tessitura popolare umbra; mentre con i telai jacquard a battuta manuale vengono realizzati tessuti ispirati alle tradizionali tovaglie perugine e alcuni dei più bei damaschi del passato. Oggi lavorano nella cooperativa un tessitore e tre tessitrici, tra cui Marta Cucchia figlia dell'attuale titolare, Clara Baldelli Bombelli, e pronipote della fondatrice.



**La fagiolina** - L'area del Lago Trasimeno da sempre è stata caratterizzata dalla produzione di ortaggi, grazie al clima mite e al terreno "sciolto" di questa zona. Tuttavia, nel corso del tempo, tali produzioni hanno subito la pressante concorrenza delle produzioni extraregionali, tanto che sono quasi scomparse le varietà un tempo coltivate. L'Istituto di Miglioramento Genetico della Facoltà di Agraria di Perugia ha compiuto una ricerca volta alla ricognizione delle varietà locali a rischio di estinzione: ben 33 varietà locali di fagioli, 10 di zucca e 9 di cavolo sono ancora coltivate in piccoli orti familiari ed aziende agricole del luogo, ma il loro consumo è oggi confinato tra la popolazione del Lago. La fagiolina, detta anche risina del lago a causa delle dimensioni modeste e del colore prevalentemente biancastro, o fagiolo dall'occhio, a causa di un puntino nerastro che ricorda una pupilla, è anch'essa una pianta assai antica, perchè venne introdotta in Italia intorno al IV secolo avanti Cristo, insieme con pisello, fava e lenticchia. Ne sono state contate ben 18 varietà, leggermente diverse l'una dall'altra, coltivate da una settantina di agricoltori. Si consuma in genere lessa, condita con un filo d'olio extravergine delle colline del Trasimeno, meglio con una bruschettina calda. Il terreno viene concimato prima della semina con potassio e fosforo; una successiva concimazione può essere effettuata a ridosso della fioritura. La semina avviene mediamente tra metà maggio e metà giugno, secondo la stagione e la qualità del terreno, alla distanza 75cm x 10 cm con profondità 5 cm.. La germinazione avviene abbastanza velocemente (3/4 giorni). Le cure colturali successive richieste sono:

- Sarchiatura (può essere ripetuta più volte) e/o scerbature manuali;
- Irrigazioni con cadenza settimanale;
- interventi di emergenza vengono effettuati se la stagione è particolarmente asciutta, nel periodo che va dalla fioritura all'invasatura (colore del seme);
- trattamenti preventivi a base di poltiglia bordolese contro patogeni fungini.
- La raccolta inizia dalla fine di agosto, e si protrae a settembre ed ottobre se la stagione lo consente.

Le piante vengono sfalciate, sistemate in andane (strisce in mezzo al campo) e lasciate essiccare naturalmente al sole per 3/5 giorni per poi essere raccolte con apposita macchina operatrice (trebbiatrice e/o mietitrebbiatrice). Il prodotto raccolto viene sistemato in silos in atmosfera addizionata di anidride carbonica, oppure in sacchi di juta in attesa di essere selezionato e confezionato per la vendita.



**BROCCOLETTI DEL LAGO** - I broccoletti del lago in dialetto chiamati PULEZZE DEL LAGO - CAMETTE - RAPI DEL LAGO, hanno la particolarità che sono coltivati nei terreni sabbiosi adiacenti il Lago Trasimeno; questo fattore dà al Broccoletto un sapore "amarognolo" particolare. La semina viene effettuata nella seconda decade di agosto. Irrigazioni se necessarie dopo la semina, secondo la stagione. La raccolta si

effettua a fine inverno, inizio primavera. L'area del Lago Trasimeno da sempre è stata caratterizzata dalla produzione di ortaggi, grazie al clima mite e al terreno "sciolto" di questa zona. Tuttavia, nel corso del tempo, tali produzioni hanno subito la pressante concorrenza delle produzioni extraregionali, tanto che sono quasi scomparse le varietà un tempo coltivate. L'Istituto di Miglioramento Genetico della Facoltà di Agraria di Perugia ha compiuto una ricerca volta alla ricognizione delle varietà locali a rischio di estinzione: ben 33 varietà locali di fagioli, 10 di zucca e 9 di cavolo sono ancora coltivate in piccoli orti familiari ed aziende agricole del luogo, ma il loro consumo è oggi confinato tra la popolazione del Lago. Noti invece ai consumatori regionali sono i "broccoletti" e i fagiolini, che tutti chiamano però "fagiolina", entrambi apprezzati per la particolare tenerezza e il gusto dolciastro, da sempre consigliati nella tradizione gastronomica locale. I broccoletti (o camette) sono i ricacci che la pianta della rapa emette numerosi se viene cimata prima che sbocci il fiore e che, dopo essere bolliti e risaltati in padella con olio e aglio, vengono apprezzati per il delicato sapore amarognolo. Questo tipo di rapa, dalla radice ridotta, è molto rustica e ben adatta all'ambiente, per cui non richiede trattamenti antiparassitari. Broccoli affogati: cuocere per 15 minuti i broccoli in un tegame con olio, sale, pepe, acciughe e con l'aggiunta di ½ bicchiere di vino che verrà fatto evaporare a fuoco lento. Tostare delle fette di pane che poi verranno disposte su di un piatto e ricoperte con i broccoli e il loro brodo di cottura.



**Caciotta** - Noto al grande pubblico per la sua prima apparizione nella guida gastronomica d'Italia del TCI del 1931, la caciotta o cacio fiore rappresenta un tradizionale formaggio vaccino, ricavato dal miglior latte del bestiame al pascolo nel periodo primaverile.

Si tratta di un formaggio di gran pregio, particolarmente apprezzato dagli umbri, che un tempo di latte bovino ne vedevano ben poco, poiché le razze locali erano più da lavoro e da carne, che non da latte. Il cacio fiore viene confezionato in caciotte fresche, di sapore delicato ed aromatico ricavate dal latte intero appena munto e può essere consumato in molte maniere: come parte di un antipasto alla umbra, come piatto principale, insieme con insalate e del buon pane cotto a legna, come dessert, oppure a merenda, con delle fette sottili messe a riempire un panino.

Un'altra combinazione assai apprezzata è la torta al testo farcita di fette di caciotta, insieme con verdure selvatiche di campo.

Nella tradizione gastronomica, il cacio fiore più pregiato è quello prodotto nell'area del lago di Chiavano, nei pressi di Cascia, per l'aroma conferitogli dai pascoli della zona.

**Raviggiolo** - Formaggio freschissimo prodotto con latte intero vaccino, a pasta molle, cremoso, ricco di fermenti; sapore dolce e colore bianco latte. Dopo la pastorizzazione a 72°C il latte passa nella polivalente e quando si trova ad una temperatura di circa 36°C si aggiungono i fermenti ed il caglio. Dopo la rottura della cagliata, si elimina il siero attraverso una leggera stufatura. Si sala lievemente, e si raccoglie il prodotto in formine da 250 grammi circa, che gli conferiscono una caratteristica forma a canestrello. Il

formaggio viene subito messo in vendita e deve essere mantenuto alla temperatura di 4°C. La freschezza del prodotto limita la conservabilità a 7-10 giorni.

**Pecorino** - Un'antica citazione sul formaggio pecorino ci proviene dalla storia naturale di Plinio il vecchio (I secolo dopo Cristo), il quale, descrivendo i diversi tipi di formaggio presenti in Roma, elogia il pecorino all'epoca chiamato "sarsinate". In quasi duemila anni, la tradizione orale ha tramandato le tecniche e gli strumenti di caseificazione del pecorino, con riferimento ai metodi di cagliazione o coagulazione del latte, alla frantumazione della cagliata, alla compressione, premitura, sgocciolatura, scottatura e salatura, a seconda dei diversi tipi di pecorino che si vuole ottenere. Il caglio naturale è talvolta aromatizzato con varie erbe, spezie e germogli, fra cui maggiorana, serpillo, germogli di rovo, chiodi di garofano, noce moscata, ecc. Alle finestre dei produttori della zona sono appesi gli stomaci degli agnelli dai quali viene tratto appunto il caglio. Il pecorino migliore è quello prodotto tra maggio e giugno, fatto con il latte dei pascoli primaverili. Il pecorino si distingue in fresco (dolce) e stagionato (forte). Il primo si deve mangiare poco dopo la caseificazione, mentre il secondo va stagionato in luogo fresco, oscuro e poco areato perché acquisti sapore nel tempo. La consistenza del pecorino stagionato è tale che le forme, ancor oggi, vengono utilizzate nel gioco del ruzzolone (o ruzzicone), lanciandole mediante strisce di cuoio lungo le strade di campagna. La posta del gioco è rappresentata dalle forme di pecorino della squadra perdente. Ulteriori elementi distintivi dei pecorini sono rappresentati dal diverso grado di "occhiatura", vale a dire dimensione e numero dei fori interni al formaggio. Fin dal passato era usanza provvedere alla salatura ed aromatizzazione delle forme da stagionare, a seconda dei gusti delle diverse aree della regione e dei consumatori. Oltre al prodotto fresco o stagionato, sono disponibili pecorini con gusto più delicato (con aggiunta di latte bovino) o aromatizzati alle erbe, al tartufo nero di Norcia. Vi sono poi pecorini realizzati secondo particolari procedure di stagionatura: il pecorino di fossa, quello di grotta, quello alla cenere. Secondo alcuni, il pecorino alla cenere nasce dal tentativo dei mezzadri o dei pastori di nascondere il formaggio al proprietario, in vecchie botti piene di cenere, onde non doverlo dividere con lui. L'epoca di stagionatura andrebbe dal 24 giugno (San Giovanni) all'11 novembre (San Martino), così da consumarlo insieme con il vino nuovo. Comunque sia, la conservazione sotto cenere evita la presenza di ossigeno e di umidità, mentre la stagionatura in grotta e all'aria asciutta determinano un'evoluzione completamente diversa.

Per ottenere il pecorino di fossa, le forme vengono messe a stagionare da aprile-maggio fino ad agosto, momento in cui, una volta riposti in sacchi di tela bianca, sono inseriti in fosse (solitamente a pareti di tufo) per 100 giorni, fino a novembre. Questo procedimento fa subire alle forme una rifermentazione in assenza di ossigeno e fornisce al prodotto quel caratteristico gusto, un colore ambrato e un profumo particolare. Il formaggio così ottenuto può essere consumato a scaglie per accompagnare diversi piatti oppure gustato come dessert. In Umbria, c'è anche il pecorino "mbriaco", ottenuto mettendo forme di pecorino stagionato per due mesi in botte di vino rosso, come ad esempio quello di Montefalco. Un'ultima variante è il pecorino al miele, con le forme spalmate di miele ed avvolte con foglie di noce e quindi messe sotto la cenere.



**PERSICO REALE DEL TRASIMENO** - Il persico reale del Trasimeno (*perca fluviatilis*), in dialetto chiamato anche trota o salmerino, ha il corpo ovaliforme, compresso lateralmente, dorso arcuato, il margine superiore dell'opercolo termina a punta ed è munito di una robusta spina. Squame piccole e dentellate.

Presenta dorso verdastro/bruno, fianchi verdastri/giallastri, ventre argenteo, strisce verticali scure sui fianchi. Dimensioni medie di 18-20 cm., lunghezza massima di 45 cm. Carni pregiate, gustose, delicate, sode e magre. La stagione adatta alla pesca è la primavera, mentre le tecniche più comuni per la pesca sono il tofone con ali, la fila (rete a forma di cono sostenuta da una serie di anelli in legno, in ferro o in plastica), il tramaglio (formato da tre pezze di rete sovrapposte), la canna fissa o con mulinello e galleggiante per la pesca al "tocco". L' esca maggiormente utilizzata è il gamberetto.

**TINCA DEL TRASIMENO** - La tinca del trasimeno (tinca tinca), ha il corpo massiccio e tozzo, bocca piccola provvista di due barbigli corti, squame minute ricoperte di muco. Il dorso è bruno/verde scuro, i fianchi bruno/verdastri con riflessi aurei, il ventre è giallastro. Presenta pinne impari nere o violacee. La lunghezza media è di circa 25 cm, la massima di circa 40 cm. Il peso medio è di 200-400 gr. (massimo 2 kg.). Le carni sono buone, mediamente grasse, tenere e saporite. Le stagioni adatte alla pesca sono la primavera e l'autunno, mentre per la sua cattura le tecniche di pesca sono il tofo e le reti in nylon.



## **I piatti tipici**

Tra i primi, i "pici co' la nana", una pasta fatta in casa con acqua e farina e condita con sugo di anatra e parmigiano.

Il pesce d'acqua dolce è padrone nella cucina locale, in particolare la "regina in porchetta", cioè una carpa di grandi dimensioni cotta al forno, insaporita con finocchio, aglio, pepe e sale e servita con l'ottimo vino rosso dei Colli del Trasimeno.

**Caviale del Trasimeno con pane tostato e crema dei colli** - (Antipasti) Ingredienti per 4 persone: Uova di carpa regina g. 200 – prezzemolo – aglio – capperi – acciughe - olio di oliva 3 cucchiaini – peperoncino - brodo di pesce - pomodoro passato 1 cucchiaino. Per la crema dei colli: g.100 di mascarpone - pochi capperi - 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato fine - qualche filetto di acciughe - 1 cucchiaino da tavola



- di crema di olive verdi. Preparazione : Per le uova di carpa: battere insieme prezzemolo, aglio, capperi e acciughe, mettere il tutto in un tegame con poco peperoncino e sale, cialdellare con un pò di olio extra vergine di oliva. Aggiungere le uova di carpa, un goccio di vino bianco, aggiustare di sale e pepe, (girare ben bene in modo da smazzare le uova) aggiungere brodo di pesce secondo necessità. Aggiungere pochissimo pomodoro passato. Per la crema dei colli: fare un battuto molto fine con prezzemolo, capperi, aglio, filetti di acciughe. Aggiungere il battuto e la crema di olive al mascarpone, e girare bene il tutto. **N.B.** - il "caviale" del Trasimeno è l'evoluzione di una radicata e diffusa tradizione dell'uso delle uova di pesce (luccio tinca e carpa), soprattutto in minestre, come condimenti delle paste o i crostini di pane.

**Minestra con fagiolina del Trasimeno** (Primi piatti) - Ingredienti per 4 persone - Fagiolina del Trasimeno g 200 - olio extra vergine d'oliva - sale 1/ piccolo spicchio d'aglio - 1 carota - poca cipolla - 2 foglie di salvia - 1/2 costa di sedano - 1/2 cucchiaino di pomodoro passato. Preparazione : Lavare in acqua corrente la fagiolina, metterla a cuocere in una pentola e far bollire per circa 20 minuti, scolarla e rimetterla in altra acqua bollente salarla quanto basta, e portarla quasi a cottura. Fare nel frattempo, un battuto con carote, una punta di aglio, cipolla, sedano e una foglia di salvia. Cialdellare il battuto con un pò di olio extra vergine, versare la fagiolina con l'acqua residua, aggiungere una cucchiainata di pomodoro passato, pochi attimi ancora di cottura, e servire aggiungendo un filo di olio extra vergine di oliva direttamente nei piatti decorati con 2 fagioline di salvia.



**Cipollata umbra** (Primi piatti) – Ingredienti - Cipolla dorata 1 kg - olio extra verg oliva 80 g - lardo dolce 100 g - parmigiano grattugiato 1 cucchiaino - vino bianco 1/2 bicchiere - pomodoro passato 2 cucchiaini - sale - pepe q.b. - pane casareccio 2 fettine - basilico 2 ciuffetti. Preparazione : Pulire la cipolla e metterla a bagno in acqua fredda. Scolarla e tagliarla a rondelle piuttosto spesse. Scaldare l'olio e far sciogliere il lardo tagliato a pezzetti, aggiungere la cipolla, sale pepe q.b. Cialdellare, aggiungere il vino, il pomodoro, un paio di ciuffetti di basilico, e completare la cottura. Servire caldo con una spolverata di parmigiano reggiano e accompagnato da fettine di pane tostato.

**Coratelle di agnello alla perugina** (Secondi piatti-carne) - Ingredienti per 6 persone : 1 cotatella di agnello - 1 costa di sedano - 1 carota - 1 cipolla - 1 spicchio d'aglio - 1 spicchio di limone - 1 mazzettino di prezzemolo - 1 foglia di alloro - 40 g. olio extra vergine di oliva - 1 bicchiere di vino bianco - 150g di pomodoro passato. Preparazione : Far scottare la coratella di agnello in acqua bollente con tutti gli odori (1/2 costa di sedano, 1/2 carota, 1/2 cipolla, 1 spicchio aglio, foglia alloro, prezzemolo, 1 spicchio di limone). Togliere dalla acqua, farla raffreddare e tagliarla a strisciole. In una pentola preparare un battuto con il

rimanente sedano, carota, cipolla e prezzemolo. Cialdellare, aggiungere la coratella a striscioline, aggiungere il vino bianco, regolare di sale e pepe. Far rosolare, aggiungere il pomodoro passato e ultimare la cottura. Servire accompagnata da fettine di pane tostato.

**Carpa regina in porchetta** - (Secondi piatti -pesce) – Ingredienti : 1 Carpa regina del peso di 2 kg – sale – pepe - finocchio - olio di oliva - vino bianco - aceto di vino bianco;

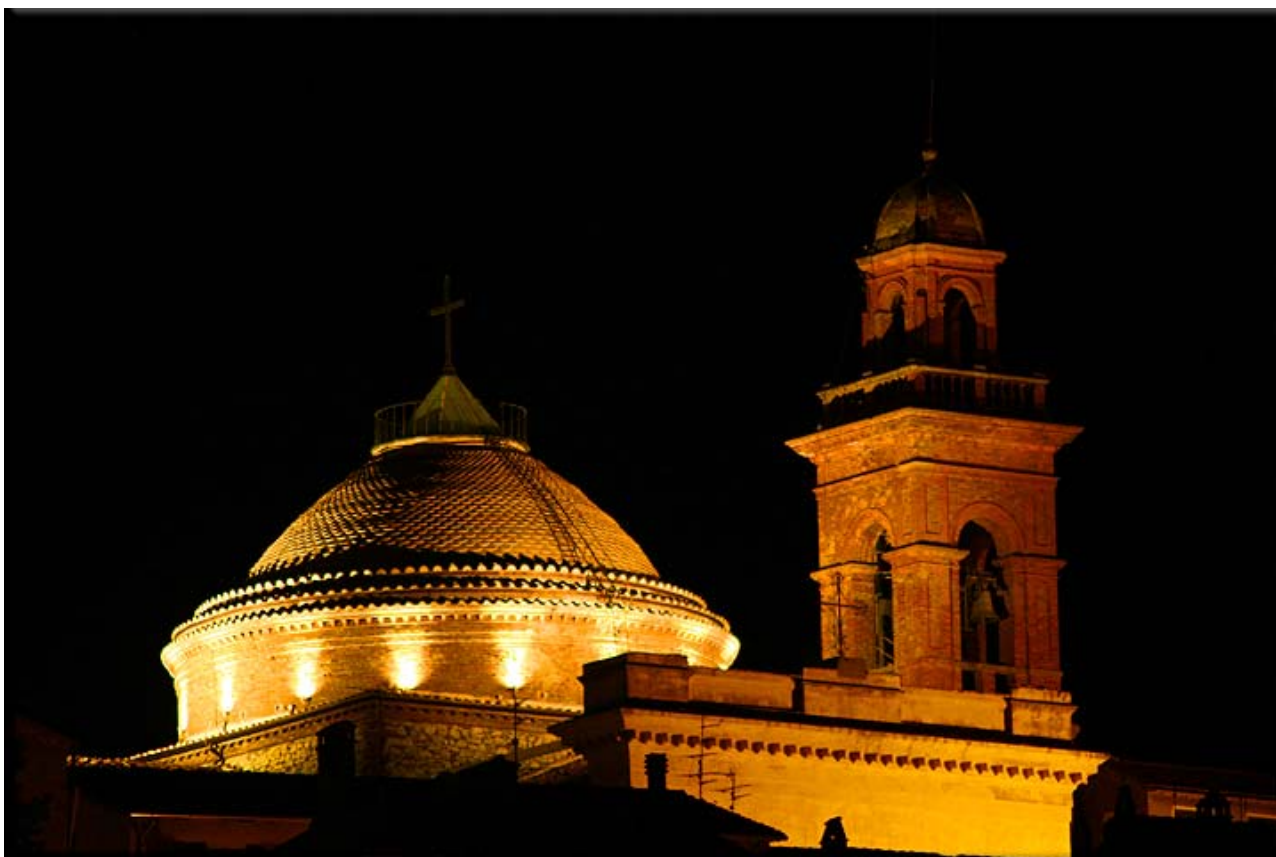
per il pillotto: 200 g di grasso di maiale - finocchio, rosmarino – aglio - sale e pepe.

Preparazione : Per il “pillotto”: fate un battuto con grasso di maiale, lardo o pancetta, finocchio selvatico, rosmarino, aglio, sale e pepe. Pulire ed eviscerare la regina. Incidere il pesce già pulito e lavato nella direzione coda-testa; salare e pepare all’interno, quindi riempire di “pillotto” e finocchio selvatico insaporito con aceto, sale e pepe. Sfregare bene con il pillotto sia la superficie interna che esterna della regina. Lasciare insaporire per una mezza giornata, quindi adagiare in un tegame con poco olio e mettere in forno a 180 - 200 gradi. Bagnare di tanto in tanto con vino bianco e fondo di cottura. A fine cottura una spruzzata di aceto di vino bianco.



**Anguilla al sugo di tegamaccio** (Secondi piatti-pesce) - Ingredienti - Anguilla – cipolla – peperoncino - olio di oliva – sale – pepe - vino bianco - pomodori pelati. Preparazione : Tagliare l’anguilla già eviscerata e lavata a pezzi. Mettere in un tegame la cipolla affettata, il sedano, il peperoncino, poco olio e far soffriggere; aggiungere l’anguilla a pezzetti, salare e pepare q.b., e far rosolare bene da ambo le parti;

spruzzare di vino bianco, far evaporare, aggiungere pomodori pelati, continuare la cottura a fuoco lento per completare la pietanza. **N.B.** - *L'originale tegamaccio prevede l'utilizzo di più varietà di pesce: anguilla luccio, tinca, persico reale, persico sole o persicaccio. Tagliati a pezzetti si pongono in cottura in tempi diversi fra loro. Tagliare l'anguilla già eviscerata e lavata a pezzi. Mettere in un tegame di coccio la cipolla affettata, prezzemolo (qualcuno aggiunge anche sedano), olio e far soffriggere; aggiungere l'anguilla a pezzetti, salare e pepare q.b., e cialdellare per qualche minuto, aggiungere vino bianco e acqua, si ricopre il tegame per qualche minuto ancora. Poi si aggiungono gli altri pesci e si lasciano insaporire. A questo punto si aggiunge il pomodoro fresco passato al setaccio, la conserva disciolta con un pò di vino bianco fino a coprire il pesce, un pò di peperoncino, sale e si copre continuando la cottura a fuoco lento per circa 2 ore (non toccare né con forchetta, né con mestolo, muovere solamente il tegame in maniera che il contenuto non si attacchi). Si taglia del pane a fette, si abbrustolisce, si strofina leggermente di aglio, si pone sul fondo di una terrina o di un piatto individuale su cui verrà adagiato il pesce con il suo sugo.*



### **Sagre e Manifestazioni da non perdere ...**

**Festival di Musica Classica** - Dal 22 Agosto al 4 Settembre - Festival di Musica Classica, artisti internazionali si esibiranno nella suggestiva cornice di Palazzo della Corgna di Castiglione del Lago - Info: Ufficio cultura 075.9658.229 / .268

**Concerto "sotto le stelle"** - 9 Agosto - L'Associazione Franco Rasetti e l'Amministrazione Comunale invitano residenti e turisti a partecipare agli eventi culturali e folkloristici dell'Estate presso i giardini di Palazzo Moretti in Pozzuolo.

**Rassegna del Folklore Internazionale** - 8 Agosto - L'Associazione Franco Rasetti e l'Amministrazione Comunale invitano residenti e turisti a partecipare agli eventi culturali e folkloristici dell'Estate presso i giardini di Palazzo Moretti in Pozzuolo.

**Fiera d'Estate** - 21 Luglio - dalle ore 16:00 fino alle 24:00 del 21 luglio e dalle 10:00 alla mezzanotte del 22, sul lungolago di Castiglione, 152 bancarelle si danno appuntamento per l'annuale Fiera d'Estate.

**Festa del Benvenuto** - 7 Luglio - E' in programma la FESTA DEL BENVENUTO, alle ore 21.00 nel centro storico di Castiglione del lago, organizzata dalla Pro-Castiglionesi per accogliere tutti coloro che si trovano a passare da queste parti per caso o che hanno deciso di fermarsi a vivere qui.

**Il paese dei Balocchi** - 31 Marzo - Progetto "IL PAESE DEI BALOCCHI" - Il comitato Soci Coop di Castiglione del Lago, per il quarto semestre consecutivo, sta portando avanti il progetto di socialità denominato "*Il paese dei Balocchi*" in collaborazione con il Comune di Castiglione del Lago. L'obiettivo di tale progetto è quello di attrezzare una nuova area verde destinata ai bambini nella zona del Lido Arezzo che attualmente è sfornita di giochi all'aperto. Tale progetto è strettamente collegato al programma di raccolta punti riservato ai soci Coop Centro Italia nel periodo 1° ottobre - 31 marzo 2012. Infatti sono i soci che possono trasformare i punti accumulati in una donazione. Ogni punto donato ha un valore di 1 centesimo e la cooperativa ne raddoppierà il valore (1 punto = 2 centesimi). Per fare la donazione basta dire alla cassa il numero di punti che si vuole donare e il nome del progetto. Entro il primo week-end di marzo è prevista l'installazione dei primi giochi acquistati con il provento dei 3 semestri di raccolta già passati. Per l'inizio dell'estate è prevista l'installazione di ulteriori giochi acquistati con i punti di questo semestre e con una donazione effettuata dallo stesso Comitato Soci di Castiglione del Lago.

**Music Fest** - 10 Agosto - Due importanti collaborazioni con il Music Fest di Perugia, verranno accolte nella cornice della Rocca Medievale il 10 e 11 agosto - Le pre-vendite sono possibili presso la biglietteria del Percorso Museale di Palazzo della Corgna e all'interno della rocca un'ora prima dello spettacolo. Info: tel. 075 951099 [www.musicfestperugia.net](http://www.musicfestperugia.net).

**Festa del Lago** - 18 Giugno - dal 18 al 26 giugno "Festa del Lago" settimana ricca di eventi, manifestazioni culturali enogastronomiche e sportive.

**AltroCioccolato** - 15 Ottobre - Dal 15 al 17 ottobre a Castiglione del Lago "**ALTROCIOCOLATO**" mostra mercato, fiabe e laboratori per bambini, musica itinerante e arte di strada, concerti, mostre, conferenze, dibattiti, cucina etnica equosolidale e biologica.

**Rassegna internazionale di Canto Corale "CITTA' DI CASTIGLIONE DEL LAGO"** - 1 Luglio - Rassegna Internazionale di Canto Corale "*Città di Castiglione del Lago*" - Tutti i concerti ad ingresso libero si svolgono nella Chiesa di Santa Maria Maddalena in Castiglione del Lago .



## Dove mangiamo ?

**All'Antico Orologio** - Via Guglielmi n. 11-15/a - Isola Maggiore - Tuoro sul Trasimeno- Tel 075 8254211 -

**Antica Piazzetta** - Piazza Mazzini n 6 - Centro storico - Tel 075 951157 - 075 953063 Fax 075 951924

**Az-Vignaroli** - Piazza Marconi, 25 - Tel 075 953326 - Chiusura Giovedì

**Cafè Noir** - Lido Arezzo, Via Lungolago 47 - Tel 075 9659124- Chiusura Mercoledì

**Il Lido Solitario** - Via Lungolago, 16 - Tel 075 951891 - Stagionale

**L'Acquario** - Via V. Emanuele, 69 - Tel 075 9652432 - Chiusura Mercoledì

**La Cantina** - Via V. Emanuele n. 89 - Tel 075 9652463 - Chiusura Lunedì

**La Casa di Francesca** - Loc. Ferretto 24 - Tel 075 953396 -

**La Pigra Tinca** - Lido Comunale - Castiglione del Lago - Tel 075 9652480 - Chiusura Martedì

**Locanda della Mercanzia** -Via Soccorso 9/D - Tel 075 9659552 - 333 3360682 - 338 8722488 - chiusura il lunedì

**Marinella** – Loc. Pineta 57 - Tel 075 9580363 - 339 6332200 - chiusura Mercoledì sera

**Monteluce** - Via Monteluce n. 1 - Porto - Tel 075 956268 - chiusura Martedì

**Paprika** - Via Vittorio Emanuele 107 (Centro storico) - Tel 075 9653101- chiusura martedì (estate sempre aperto)

**Trasimeno** - Via Roma, 114 - Tel 075 9652494 - chiusura Sabato

**Vinolento** - Via Vittorio Emanuele - Tel 339 5022178 - Chiusura Lunedì

## **Dove sostare ...**

### **Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

PS – **CASTIGLIONE DEL LAGO** – Punto sosta nel parcheggio sotto le mura (nella parte alta del paese) o sul Lungolago (parcheggio del traghetto per le isole, con acqua), localita' Lido di Arezzo, SS per Castiglione.

### **Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**Camping La Badiaccia** - Via Trasimeno I, 91 - Voc. Badiaccia - Tel 075 9659097 Fax 075 9659019

**Camping Listro** - Via Lungolago - Lido Arezzo - Tel e Fax 075 951193

**Agriturismo A Chiaraluna** - Località Ranciano di Sanfatucchio - Tel 328 2752679

**Agriturismo Borgo Bertoni** - Loc. Bertoni n 19 - Tel 75 9659208

**Agriturismo Boschetto del Lago** - Loc Ferretto 85- Tel 075 9659016 - 0575 603371 Fax 0575 603371

**Agriturismo Colle sul Lago** - Via Binami, 41 - Tel 075 956167

**Agriturismo Dolce Verde** - Loc. Palazzetta - Sanfatucchio - Tel 331 8082430



**Agriturismo Frattavecchia** - Loc. Frattavecchia - Tel 075 956015 - 347 6565021 Fax 075 956008

**Agriturismo I Romiti** - Via Poggio del Sole, 10 - Vaiano - Tel e Fax 075 9527163 - Cell 338 2268492

**Agriturismo La Casetta del Sole** - Loc. I Poggi, 17 - Villastrada - Tel e Fax 075 9527207

**Agriturismo La Casina Bassa** - Via Poggio del Sole, 3 - Vaiano - Tel e Fax 075 9527213

**Agriturismo La Cascina dell'Olmo** - Loc. Cozzano, 52 - Pozzuolo - Tel e Fax 075 959247 - 339 1854160

**Agriturismo La Fonte** - Loc. Migliaiolo - Panicale - Tel e Fax 075 837737

**Agriturismo La Quercia del Pentimento** - Via Giardini, 75 - Petrignano - Tel 075 9528134 Fax 075 9652990

**Agriturismo Le Rose** - Via Mercanzia, 18 - Casamaggiore - Tel 0575 677989 - 338 1315424

**Agriturismo Madonna della Neve** - Via Mercanzia, 9 - Casamaggiore - Tel e Fax 075 956818 - 339 5300450

**Agriturismo Podere Bello** - Loc Pineta, 57 - Macchie - Tel e Fax 075 9680283

**Agriturismo Podere Monte Petreto** - Loc. Case Sparse 19, fraz. San Savino - Magione (Pg) - Tel 075 8479483 - 328 5388508

**Agriturismo Poggio Antico** - Via Etruria - Porto - Tel 075 9659380 - 347 5838829

**Agriturismo Poggio del Sole** - Loc. Ceraso Alto II - Sanfatucchio - Tel 075 9680221 - 075 9589678 Fax 075 9680221

**Agriturismo Romitorio** - Loc. Romitorio - Pozzuolo - Tel e Fax 075 959517 - 347 7518587



### **Info Turistiche ...**

**Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica - IAT del Comprensorio Trasimeno** - P.zza Mazzini, 10 - 06061 Castiglione del Lago - Tel. 0759652484 - 0759652738 - Fax 0759652763 - [info@iat.castiglione-del-lago.pg.it](mailto:info@iat.castiglione-del-lago.pg.it)

### **Fonti ...**

Borghi d'Italia – Camperweb – Regione Umbria - Castiglionedellago.eu.

