PANICALE (PG)

“Luogo dove ardono are al dio Pan” (Pani calet), o “dove tutto è bello” (Pan kalòn), oppure “colle sacro a Pan” (Panis collis) o, ancora, “luogo dove si coltiva il panìco” (pan colis), cereale rappresentato nello stemma da due spighe: qualunque sia la vera etimologia, Panicale è luogo di grande fascino.

La Storia

Adagiata sul versante est del monte Petrarvella e definita come la più bella terrazza naturale sul Lago Trasimeno, Panicale offre al visitatore bellezze naturalistiche e testimonianze storico-monumentali.
I primi nuclei abitativi risalgono probabilmente al II millennio a.C. Nel corso dei secoli si sono avvicendate popolazioni indoeuropee, umbre, etruschi e romani che hanno più volte mutato l'aspetto della città. Per molto tempo Panicale ha legato le sue vicende a quelle di Perugia, ne è testimonianza lo stemma araldico che porta accanto al simbolo del Castello (una torre con spighe di panìco) il grifo perugino. La prima compilazione di uno statuto comunale risale al 1316, redatto in latino dal notaio Pietro di Vannuccio e tradotto poi in volgare nel 1484, per una maggiore divulgazione. Il Rinascimento è per Panicale un periodo di sviluppo economico, urbanistico ed artistico, che vede la realizzazione di opere d'arte di notevole pregio, grazie a presenze come il Perugino ed i suoi allievi. Definita "terra insigne" nel 1543, dal Pontefice Paolo III, è oggi uno dei piccoli borghi italiani più attraenti.
Vari i significati attribuiti al suo nome: dal più verosimile "Luogo dove ardono are al dio Pan" (Pani calet), al poetico "dove tutto è bello" (Pan Kalon), per finire con il significato esplicitato anche nello stemma "luogo dove si coltiva il panìco" (pan colis). Conserva ancora la struttura tipica di castello medioevale, un tempo circondato dal fosso d'acqua, con i due ingressi verso Perugia e verso Firenze; con le sue tre piazze inglobate in un giro di ellissi concentriche.

Il punto migliore da dove iniziare una visita di Panicale, è sicuramente la Chiesa di S. Sebastiano , che conserva all'interno il bellissimo affresco del Perugino "Il martirio di S.Sebastiano" (1505). L'opera occupa l'intera parete della Chiesa e colpisce per la sua leggerezza.

Lo stesso paesaggio appena ammirato fuori, è riprodotto in tutta la sua leggiadria come fondale per quella che molti definiscono la 'danza degli arcieri' intorno al Santo. Nella stessa chiesa è conservato un affresco raffigurante la Madonna in trono, attribuito allo Spagna, proveniente dalla Chiesa di S. Agostino.

I volti dei personaggi illustri della storia di Panicale, si possono scoprire visitando la Pinacoteca raccolta nelle stanze del palazzo municipale: 31 tele ritraggono uomini di culto, valorosi combattenti, letterati ecc. Questa collezione prende il nome da Francesco Mariottini, che la commissionò nella seconda metà del '700. Il feroce Boldrino, il gesuita Virgilio Ceppari, il famoso Masolino, lo stesso Mariottini sembrano osservare tutto ciò che accade nelle stanze del palazzo.

Se poi si entra in paese da Porta Perugina è la fontana del 1473, in travertino a risaltare per prima: questa era l'antica cisterna del paese, che si estendeva fin sotto tutta la pizza; si coglie contemporaneamente il retro dell'imponente Collegiata dedicata a San Michele Arcangelo. La Chiesa, risalente al secolo XI, si presenta al suo interno in una veste tipicamente barocca.
Nell'abside si ammira "L'Annunciazione", affresco attribuito a Tommasino Fini detto Masolino (1383-1447). In fondo a sinistra la tavola di Giovan Battista Caporali (1476 - 1560), allievo del Perugino,"L'Adorazione dei pastori" (1519).
Da notare l'organo Morettini (1835), restaurato in occasione del Giubileo 2000.

Altre tre tele impreziosiscono la Chiesa: la tela de "L'Ultima cena" (autore ignoto - fine secolo XVIII), la "Crocefissione fra Sant'Ignazio di Lojola, San Filippo Apostolo, San Francesco Saverio e San Girolamo" attribuita a Bartolomeo Barbiani (1640), e il "San Pellegrino" di Tommaso Maria Conca, noto esponente del Neoclassicismo romano.

Di fronte alla Collegiata, si trova la dimora che un tempo fu del valoroso capitano di ventura Giacomo Paneri detto Boldrino da Panicale (1331-1391) "fausto agli amici, infausto ai nemici". Oltrepassata la famosa dimora, si sale verso il punto più alto del paese, Piazza Masolino, dove domina il Palazzo del Podestà del XIV sec.
Di stile gotico-lombardo, opera dei maestri comancini, il palazzo custodisce l'archivio storico e quello notarile del Comune, con atti risalenti al 1312. Scendendo attraverso le viuzze, si arriva velocemente al Teatro Cesare Caporali, sorto tra il XVII e il XVIII secolo e ricostruito poi dall'architetto Caproni nel 1858. Uno dei più piccoli teatri umbri, con 154 posti, struttura in legno decorato a stucchi, conserva, ancora il sipario dipinto nel 1859 da Mariano Piervittori, che raffigura la consegna delle chiavi di Perugia a Boldrino Paneri.
Usciti da Porta fiorentina, fatti alcuni passi si giunge alla ex Chiesa di S. Agostino (XVI), dal 2001 adibita a Museo del tulle, intitolato ad Anita Belleschi Grifoni. Al suo interno resti di antichi affreschi attribuiti alla scuola del Perugino ed il pregevole altare in pietra serena di Giambattista di Cristoforo da Cortona (1513) fanno da cornice ai numerosi manufatti ricamati, tipici esempi di "Ars panicalensis".
Il ricamo a mano su tulle riportato in vita, agli inizi del '900, da Anita Belleschi Grifoni, fu esportato oltre i confini regionali e nazionali.

Poco distante dalla Chiesa di S. Agostino, altra chiesa da visitare è quella della Madonna della Sbarra, collocata dove anticamente sorgeva il casello daziario. Costruita nel 1600 per volere del Comune, la chiesa è suddivisa al suo interno in tre navate, con cinque altari. L'altare maggiore è caratterizzato da quattro imponenti angeli dorati, che fanno da pilastri alla struttura architettonica.
Al piano superiore l'antico romitorio ospita una raccolta di oggetti e paramenti sacri (dal XVII al XIX sec.) suddivisi in vetrine a rappresentare momenti della liturgia e della fede.

Nel territorio comunale, Tavernelle può essere definita come il cuore economico, produttivo e commerciale.
Da vedere la fontana del Leone, recentemente restaurata e la grande piazza centrale.
A pochi chilometri da Panicale, un'altra testimonianza del fecondo periodo rinascimentale è il Santuario della Madonna di Mongiovino, da sempre mèta di pellegrinaggi. Nato intorno ad un'edicola, il ricco complesso visibile oggi, consacrato nel 1646, vide l'intervento di numerosi artisti di talento durante il Rinascimento e il Manierismo.
Mentre la storiografia ottocentesca attribuisce al Bramante il progetto architettonico del Santuario, altri documenti conservati presso la Biblioteca Augusta di Perugia, attesterebbero che fu Rocco da Vicenza l'architetto che lo ideò.
All'interno opere di grandi artisti quali Nicolò Circignani , Giovanni Wraghe, Hendrich Van den Broeck .
Il Santuario delle Grondici, a circa 10 km da Panicale offre un panorama mozzafiato sulle vallate circostanti.
La chiesa custodisce un'immagine che raffigura la Vergine e il Bambino fra i santi Sebastiano e Rocco dipinta su tela nel 1495 da Gregorio Gregori detto il Teutonico.

Riepilogo …

VII sec. a.C., nel periodo etrusco il luogo faceva probabilmente parte della potente lucumonia di Chiusi.

41 a.C., la presenza romana è attestata all'epoca della guerra tra Ottaviano e il fratello di Marco Antonio, quando vi si stabilirono cittadini scappati da Perugia.

917, si ha la prima notizia certa del borgo nel diploma con cui l'imperatore Berengario I dona in feudo al marchese Uguccione la curtis di Panicale.

1037, resosi indipendente dal feudatario, Panicale diventa il primo Comune libero d'Italia, in netto anticipo rispetto agli altri.

1216, nelle lotte tra guelfi e ghibellini, Panicale rimane sempre fedele alla guelfa Perugia, sotto la cui signoria passa nel 1276, pur mantenendo autonomia amministrativa.

1316, con il nuovo Statuto approvato dai Priori di Perugia, Panicale ritorna libero Comune.

1373, è dato in feudo a Guglielmo di Beaufort, nipote del Papa Clemente VI, ma nel 1376 gli si ribella, guidato dal capitano di ventura Boldrino, nativo del luogo, che diventa nuovo padrone di Panicale fino alla sua morte nel 1391.

1416, Panicale è assoggettata dal condottiero Fortebraccio da Montone.

1503, è saccheggiata dalle truppe di Cesare Borgia.

1540, dopo la conquista di Perugia da parte delle truppe papali, passa allo Stato della Chiesa, sotto il quale resta fino all'annessione al Regno d' Italia (1860), con la sola eccezione del 1798, quando l'esercito di Napoleone, entrato in città, decreta la fine del potere papale.

La danza degli arcieri intorno a San Sebastiano

Panicale conserva ancora la struttura del castello medioevale, un tempo circondato dal fossato, con i due ingressi verso Perugia e verso Firenze, e con le sue tre piazze inglobate in un giro di ellissi concentriche. Entrando da Porta Perugina, s'incontra subito Piazza Umberto I, dove spicca la bella cisterna ottagonale in travertino del 1473, poi trasformata in fontana, di fronte al trecentesco Palazzo Pretorio. Questo è il primo dei tre livelli su cui si sviluppa il borgo, ognuno con le sue stradine che convergono verso la piazza. Al secondo livello sta la piazza del potere religioso, che prende nome dalla maestosa Collegiata di San Michele Arcangelo. La chiesa, di origine longobarda, più volte ampliata e infine ricostruita in forme barocche nel 1618, racchiude pregevoli opere d'arte, prime fra tutte la tavola dedicata alla Natività di Giovan Battista Caporali, allievo del Perugino (1519) e, dietro l'altare centrale, l'affresco dell'Annunciazione attribuito a Masolino da Panicale, il maestro di Masaccio. Tra fastose decorazioni barocche si notano anche l'organo Morettini (1835), recentemente restaurato, un crocefisso ligneo del XVI secolo e la tela dell'Ultima cena di autore ignoto tardo settecentesco. Sulla stessa piazza si affaccia la casa di Giacomo Paneri, meglio conosciuto come Boldrino da Panicale, capitano di ventura che ebbe un importante ruolo nelle vicende locali. Costeggiando la dimora del condottiero si sale di livello e si arriva a Piazza Masolino, il punto più alto di Panicale, dove si trova il Palazzo del Podestà del XIV secolo, costruito in stile lombardo-gotico dai maestri comacini. Qui la vista spazia sul lago Trasimeno e le terre di confine tra Umbria e Toscana. Scendendo attraverso le viuzze del borgo, si raggiunge in breve il piccolo e prezioso Teatro Cesare Caporali, costruito nel XVIII secolo e totalmente ristrutturato dall'architetto Giovanni Caproni nel 1858 secondo la tipologia classica del teatro all'italiana: pianta a ferro di cavallo, due ordini di palchi e un loggione. La sua struttura è interamente in legno decorato con stucchi e medaglioni. Conserva il sipario dipinto nel 1859 da Mariano Piervittori, dedicato alla consegna delle chiavi di Perugia al condottiero Boldrino Paneri. Appena fuori Porta Fiorentina, si arriva alla cinquecentesca chiesa di Sant'Agostino, dal 2001 adibita a Museo del tulle. Al suo interno, resti di affreschi attribuiti alla scuola del Perugino e il pregevole altare in pietra serena di Giambattista di Cristoforo da Cortona (1513) fanno da cornice ai manufatti ricamati, tipici esempi di ars panicalensis. L'arte, d'altronde, è di casa a Panicale: basti vedere, poco oltre Sant'Agostino, l'elegante facciata della chiesa della Madonna della Sbarra (1625), così chiamata perché sorta nel luogo dove si praticava il controllo del dazio. L'altare maggiore è caratterizzato da quattro imponenti angeli dorati e l'edificio oggi ospita una raccolta di oggetti e paramenti sacri. Ma tutto quello che abbiamo visto sinora non è che il preludio al grande capolavoro custodito in questo piccolo borgo umbro: l'affresco dipinto dal Perugino nel 1505, Il martirio di S. Sebastiano, che decora la parete di fondo dell'oratorio di San Sebastiano. La grandiosa scenografia architettonica sul fondo, dove si vede un paesaggio che è lo stesso che si osserva uscendo dalla chiesa, esalta la gestualità ritmica: più che a una scena di martirio, l'atmosfera fa pensare a una performance teatrale, alla danza degli arcieri intorno al corpo nudo e (poco) sofferente di San Sebastiano. E' la lievità del Rinascimento, che il Perugino interpreta al meglio, avendo qui raggiunto la piena maturità artistica. Nella stessa chiesetta si ammira un affresco staccato, la Madonna in trono con angeli musicanti, che recentemente è stato attribuito alla mano di Raffaello.

I prodotti tipici

L'olio extravergine di oliva (foto sopra) è a bassa acidità e di grande qualità. Da provare anche il vino delle colline panicalesi.

I piatti tipici

Si può scegliere tra bruschette all'olio d'oliva, umbricelli al sugo (foto sopra), crostino con faraona (foto sotto).

Antipasti

Uno degli antipasti tipicamente umbri la bruschetta, una fetta di pane (meglio se fatto in casa) abbrustolito su forno a legna e condita nei pi svariati modi (es. bruschetta con pomodoro, al tartufo, ai funghi..) Tradizionalmente la bruschetta condita con aglio, sale ed olio(di preferenza si usa olio extravergine d'oliva) tipicamente umbro.

Crostini di fegatini:
Mezzo kg. di fegatini di pollo- 15 capperi- uno spicchio di limone- 6 foglie di salvia- olio- sale- pepe o peperoncino- uno spicchio di aglio- un bicchiere colmo di vino bianco- 3 cucchiai colmi di aceto. Pulire i fegatini lavarli e scolarli; metterli in un tegame con l' olio, i capperi, la salvia, il limone, sale grosso, pepe e peperoncino. Quando il tutto caldo, versare l' aceto, e dopo qualche minuto, il vino. Lasciar cuocere a fuoco debole, a tegame coperto, per circa 50 min.
Togliere il limone, l' aglio, passare il tutto e salare. Se si desidera una salsa pi cremosa ed omogenea si può aggiungere, a questo punto, una noce di burro. Si serve tiepido o freddo su crostini di pane abbrustolito. Oltre che con il patè di fegato, i crostini possono essere conditi anche con pasta d' olive e con mozzarella e in ogni altro modo la fantasia vi suggerisce.

Arvoltoli o Brustengoli:
Dividere mezzo kg di pasta lievitata in tante parti e stenderle con il mattarello fino ad ottenere dischi sottilissimi. Bucherellare con una forchetta e friggere in poco olio bollente, meglio se su una padella antiaderente. Dopo aver fatto scolare su carta assorbente, condire a piacere con sale o zucchero.

Torta al Testo: (foto sopra)
La torta al testo viene servita come accompagnamento a piatti di cacciagione o in salmì ed accostamento obbligato del pollo in padella. Si mangia ben calda, anche come piatto a s, farcita con prosciutto nostrano, salsicce alla brace o stracchino e rucola. La pizza viene impastata con acqua tiepida o fredda per una consistenza pi croccante, con acqua bollente se si desidera pi tenera e molle. Si lavora la farina con l' acqua, il sale ed un filo d' olio fino a raggiungere un impasto morbido ma consistente. L' impasto si adagia sul testo (un piano rotondo di argilla refrattaria) precedentemente riscaldato sulla brace o in alternativa sul gas di cucina e si stende con le mani; con l' aiuto di una forchetta bucare la pasta. Rigirare la torta pi volte fino a cottura ultimata. E' importante non ungere mai il testo prima di utilizzarlo.

Pancotto:
Pane raffermo- sale grosso- uno spicchio d'aglio- un pomodoro- maggiorana. Variante: uvetta o prugne

secche. Tagliare il pane e metterlo in una pentola. Coprire con acqua raddoppiando il volume del pane. Unire il sale, il pomodoro a pezzetti e, volendo, la maggiorana. Portare il tutto ad ebollizione fino a che il pane non abbia assorbito tutta l'acqua.

Panzanella:
Pane raffermo a fette- sale- olio- aceto- cipolla - pomodoro.
Bagnare il pane con acqua fredda per ammorbidirlo, strizzarlo e lavorarlo con le mani. Aggiungere l' olio, il sale, l' aceto il pomodoro e la cipolla tagliati a fettine sottili.

Schiacciata con cipolla: (foto sopra)
1 kg. di pasta da pane- 5 cucchiaini d' olio- 1 cucchiaio di strutto- 2 cipolle- 1 ciuffetto di salvia- sale. Impastare 300 gr. di farina con sale e 30 gr. di lievito di birra sciolto in acqua calda ed unendo acqua tiepida fino ad ottenere un composto sodo e morbido. Avvolgere l' impasto in un panno asciutto e leggermente infarinato e lasciar lievitare per circa 1 ora e mezza in un luogo tiepido. Nel frattempo tagliare le cipolle a fettine; se si vuole renderle pi digeribili metterle a bagno. Reimpastare l'insieme lievitato con l' olio e lo strutto. Stendere la pasta spessa 2 o 3 cm. e porla in una teglia spennellata con olio. Distribuirvi sopra le cipolle, l' olio, il sale e qualche fogliolina di salvia. Cuocere in forno molto caldo per circa 15 min. Con lo stesso procedimento si pu ottenere anche la schiacciata con salvia e rosmarino, sostituendo questi ingredienti alla cipolla.

Pizza al formaggio di Pasqua:
200 gr. di pasta lievitata- 600 gr. di farina- 60 gr. di strutto- 60 gr. di burro- 4 uova intere e 2 tuorli- 15 gr. lievito di birra- 100 gr. di parmigiano grattugiato- 100 gr. di pecorino grattugiato- 80 gr. di pecorino fresco tagliato a dadini- 50 gr. di olio- sale.
Impastare la pasta lievitata nella farina con tanta acqua calda quanta ne occorre per formare un impasto morbido. Lasciarlo lievitare, coperto, in luogo tiepido, finchè non avrà raddoppiato il volume. Versare sulla spianatoia un altro p di farina e impastare insieme il composto lievitato, le uova sbattute con formaggi grattugiati, il formaggio a pezzetti, lo strutto, il burro, l' olio, il sale ed il lievito di birra sbriciolato o sciolto in acqua calda. Lavorare, aggiungendo se necessario altra farina, fino ad ottenere un impasto consistente e ben lavorato. Distribuirlo in stampi con bordi alti oleati e infarinati. Lasciar lievitare per qualche ora, poi cuocere in forno gi caldo ad alta temperatura per circa un' ora.

Primi piatti

Cappelletti:

3 sfoglie di pasta all' uovo fatta in casa- 300 gr. di carne di vitella- 200 gr. di carne di maiale- 200 gr. di petto di pollo- 1 spicchio d' aglio- olio- burro- sale- pepe- 1 fetta di prosciutto- qualche cucchiaio di parmigiano- noce moscata- 2/ 3 cucchiai di besciamella- 2 uova.
Cuocere la carne con olio, burro, sale e pepe, unire la fetta di prosciutto e macinare il tutto. Condire con parmigiano, noce moscata, uova e besciamella. Tagliare la sfoglia in tanti dischetti e appoggiarvi al centro un p d' impasto. Dare la forma di cappelletto: piegare la pasta a metà, a forma di mezza luna, premere bene i bordi ed unire le estremità, pigiando bene con le dita, disporre i cappelletti, leggermente distanziati, su vassoi e spolverarli con un p di farina per evitare che si attacchino. Porre i vassoi nel freezer; una volta congelati porre i cappelletti in sacchetti di plastica e riporli nuovamente nel freezer. Cuocere i cappelletti in brodo bollente di gallina o cappone o lessarli in acqua salata e condire con sugo di carne e parmigiano.

Minestra con battuto:
Per questo gustoso piatto si procede come per una normale minestra di verdure o con aggiunta di un osso da minestra. Al momento dell' ebollizione si unisce il " battuto" ottenuto riducendo in poltiglia 2 cucchiai di lardo con 1 spicchio di aglio e una manciatina di maggiorana. A fine cottura si può passare la minestra o togliere le verdure. Cuocere in essa la pasta da minestra o possibilmente i quadrucci fatti in casa. Questa minestra può avere delle varianti: alle patate; con ceci e con fagioli.

Frascarelli: (foto sopra)
Si cuoce dell'acqua salata e, una volta calda, vi si getta qualche cucchiaio di farina di grano e un ciuffetto di maggiorana, l'importante continuare a mescolare per evitare la formazione di grumi. Portare ad ebollizione fino ad ottenere una crema densa. Servire aggiungendo un filo d'olio d'oliva crudo e del parmigiano. Una credenza popolare vuole che questa minestra giovi alle donne in allattamento per la formazione del latte.

Stracciatella:
1 litro e 1/2 di brodo di carne- 2 uova- un cucchiaino di buccia grattugiata di limone- noce moscata- una manciata di parmigiano- 2 cucchiaini di farina.
Far bollire il brodo. Sbattere, con l'aggiunta del limone, le uova, la noce moscata, il parmigiano e la farina. Versare il tutto nel brodo, girando con una forchetta, e servire la minestra quando l'uovo si sarà coagulato.

Pasta e ceci:
200 gr di ceci- 200 gr di pasta corta- uno spicchio d'aglio- un pezzo di cipolla- un rametto di rosmarino- 100 gr. di pomodoro- sale- pepe- 30 gr. di grasso di prosciutto.
Lessare i ceci lasciati a bagno dal giorno prima. Soffriggere con due cucchiai d'olio il grasso battuto, la cipolla tritata l'aglio, il rosmarino e unire il pomodoro, sale, pepe e i ceci scolati. Dopo qualche minuto versare dell'acqua e portare ad ebollizione, e dopo versare la pasta fino alla cottura. Per una preparazione

migliore prima di aggiungere la pasta passare un terzo dei ceci unendolo agli altri. Lo stesso procedimento si usa per pasta e fagioli.

Gnocchi di patate:
1 chilo di patate- 300 gr. di farina- 1 uovo- un pizzico di sale- abbondante sugo di carne.
Lessare le patate, sbucciarle e passarle sopra una spianatoia di legno. Aspettare che siano fredde, dopodichè unirvi l'uovo, la farina e il sale. Lavorare gli ingredienti fino a formare un impasto morbido e consistente. Tagliare un pezzo di pasta alla volta e arrotolarlo fra le mani e la tavola infarinata fino a formare un bastoncino di circa 2-3 cm di diametro e lungo 3 cm. Infarinare gli gnocchi. Intanto si sarà portata ad ebollizione l'acqua; gettarvi gli gnocchi una parte alla volta. Aspettare che salgano in superficie, quindi lasciarli cuocere ancora un minuto e porli su un piatto da portata. Condire con abbondante sugo e parmigiano.

Tagliolini al tartufo:
Tagliolini- burro- olio d'oliva- tartufo nero- peperoncino- sale pepe e parmigiano
Far scaldare mezzo bicchiere d'olio con uno spicchio d'aglio e una punta di peperoncino, insaporire per qualche minuto. Grattugiare il tartufo. Cuocere i tagliolini in acqua bollente salata, scolarli appena salgono in superficie. Condire con un bel pezzo di burro, con l'olio preparato, dopo aver tolto il peperoncino e l'aglio, con il tartufo e una manciata di parmigiano.

Pappardelle con la lepre: (foto sopra)
Lepre- 3 etti di manzo- una grossa cipolla a pezzi- mezzo bicchiere d'olio e uno spicchio d'aglio.
Per la preparazione del sugo delle pappardelle si usano gli stinchetti, il collo, la testa, la carne attaccata alle costole e qualche pezzo di magro della lepre. Mettere i pezzi di lepre insieme a quelli di manzo e rosolare con olio e odori per circa tre quarti d'ora allungando di tanto in tanto con acqua. Aggiungere sale, mezzo kg. di pomodoro e una punta di peperoncino. Continuare la cottura per trenta minuti. Condire con questo sugo le pappardelle.

Pesce

Anguilla in umido:
1 kg. di anguilla gi spellata e priva della testa- mezza cipolla- 2 spicchi d'aglio- olio- un pezzo di carota e sedano- un rametto di rosmarino- una foglia di alloro- un ciuffetto di prezzemolo- mezzo bicchiere di vino bianco- 200 gr. di pomodoro- sale- peperoncino.

Soffriggere la cipolla tritata con quattro/cinque cucchiai d'olio, la cipolla tritata, l'aglio, la carota, il sedano e un mazzetto di rosmarino con alloro e prezzemolo. Unire l'anguilla e lasciar rosolare per circa 10 min. con del vino. Quando evaporato unire il pomodoro, sale e il peperoncino.

Baccalà:
Baccalà o merluzzo fresco- farina- acqua- vino bianco- sale- olio per friggere.
Si può usare il baccalà, precedentemente posto in ammollo e tagliato a pezzi oppure il merluzzo fresco sempre tagliato in pezzi lunghi rettangolari.
Preparare una pastella di media densità con farina, sale, acqua e vino bianco.
Immergere il pesce e friggere in olio bollente, scolare e salare. Se lo si desidera si può condire con del limone.

Luccio al pomodoro:
1kg. di luccio- 1 spicchio d' aglio- un ciuffo di prezzemolo- 5 cucchiai d'olio- un bicchiere di vino bianco- 10 capperi- 300 gr. di pomodoro passato.
Pulire il pesce e tagliarlo a pezzi o a fette. In un tegame far soffriggere l'aglio nell' olio e unire il prezzemolo tritato, il luccio, il sale, il pepe e il peperoncino. Far rosolare il tutto e unirvi il vino. Versare il pomodoro, i capperi e un bicchiere d'acqua calda e far cuocere a tegame coperto.

Secondi piatti

Piccione in salmì: (foto sopra)
2 piccioni- 3 spicchi d'aglio- olio- 2 foglie di salvia.
Per battuto a parte: un rametto di rosmarino- 2 foglie di salvia- uno spicchio di limone- un bicchiere di vino- 3 cucchiai di aceto- mezzo vasetto di capperi.
Spezzare i piccioni in quarti e pulirli. Far rosolare il tutto con olio, sale, aglio e salvia per circa 15 min. a fiamma sostenuta. Intanto battere a parte la testa, il collo, le punte delle ali su un tagliere insieme ai budellucci. Far sobbollire piano, coperto, questo battuto con un cucchiaio d'olio, sale, capperi, limone, salvia, rosmarino, vino ed aceto. far cuocere per circa venti minuti. Passare la salsa al tritatutto e unirla al piccione. Far cuocere a fiamma molto bassa per circa mezz'ora.
Lo stesso procedimento si usa per la faraona in salmì.

Porchetta alla perugina:
Dopo l'uccisione e la macellazione il maiale viene pelato con acqua bollente e raschiato con un apposito coltello, avendo cura di togliere le orecchie, le zampe, i reni e le scapole. le viscere, la lingua e gli altri vengono tagliati a piccoli pezzi, bolliti, conditi con sale, pepe, aglio e finocchio e posti nel torace e

nell'addome. Il maiale viene poi attraversato da un palo di legno di 4 cm. di diametro dalla bocca alla parte opposta. Si ricuciono le parti sventrate e si mette a cuocere a fuoco lento, in forno a legna, a 300 C., fino a far assumere alla cotenna il tipico colore giallo dorato, la cosiddetta "crosta". Il tempo di cottura deve essere di un'ora circa ogni 10 kg.

Intocco:
E' una ricetta che deriva dalla porchetta, si prepara mentre si arrostisce il suino. Si prendono budella, orecchie, coda e zampetti fatti a pezzi e si condiscono con sale, pepe e d aromi vari, quali finocchio selvatico, salvia, aglio; si cuoce quindi tutta la carne, imbevendola col grasso scolato dalla porchetta che, cos, si ammorbidisce acquisendo un aroma ed un sapore particolarissimi.

Lepre in salmì:
1 lepre- 3 spicchi d'aglio- 1 cipolla grande- 1 bicchiere d'olio- qualche foglia di salvia- 2 rametti di rosmarino- 2 dita di bicchiere d'aceto- 2 bicchieri di vino bianco- 1/2 bicchiere di pomodoro- 1 barattolino di capperi- 1 limone- 150 gr. di fegatini di pollo.
Pulire la lepre, lavarla, tagliarla a pezzi piccoli e metterla in un tegame con l'olio, l'aglio, la cipolla, e un mazzetto legato di rosmarino e salvia. far rosolare a fuoco medio poi cuocere a fuoco basso, a tegame coperto, per circa 40 min., fino a che si sia asciugata tutta l'acqua fuoriuscita dalla carne. Unire un bicchiere d' acqua e, quando anche questa si sarà asciugata, unire due bicchieri abbondanti di vino bianco, il sale e il pepe. Far sobbollire a fuoco molto basso, sempre coperto. Dopo circa 10 min., quando tende ad asciugarsi, unire mezzo bicchiere di pomodoro passato ed il mezzo limone intero. Lasciar cuocere ancora per un quarto d'ora. A parte, con pochissimo olio, acqua e vino bianco, cuocere i fegatini della lepre con quelli del pollo, i capperi e l'aceto. Passare la salsa al passaverdura e aggiungerla alla lepre; togliere il limone.

Fagiano in salmì:
1 fagiano- sale- pepe- 1 ciuffo di rosmarino- pancetta a pezzetti ed in fette sottili- 1 foglia di alloro- un quarto di cipolla- qualche foglia di salvia- 1 becca d'aglio- 1 piccola carota.- 7 capperi- una noce di burro- 2 cucchiaini d'olio- 1 bicchiere di cognac. brodo- 2 fegatini di pollo.

Morsetti in padella:
800 gr. di frattaglie di vitello (cuore, fegato, polmone)- 1/2 cipolla- mezzo bicchiere scarso d'olio- mezzo bicchiere di vino bianco- sale- pepe- 300 gr. di pomodoro.
Lavare bene le frattaglie, tagliarle a pezzetti, far soffriggere la cipolla tritata ed affettata sottile nell'olio ed unire le frattaglie. Far rosolare per 5 min., sfumare con il vino, aggiungere il pomodoro, sale, pepe portare lentamente a cottura, se necessario allungando con acqua calda.

Pollo in padella: (foto sopra)
1 pollo da 1,200 kg. - 5 cucchiai d'olio- 1 ciuffetto di salvia- 2 rametti di rosmarino- 1 bicchiere e 1/2 di vino bianco- sale- peperoncino- 1-2 spicchi d'aglio- 350 gr. di pomodoro passato.

Lavare il pollo, togliere la peluria residua e tagliarlo a pezzi. Disporlo in un tegame largo, possibilmente di coccio, con l'olio, l'aglio intero, un mazzetto legato di rosmarino e salvia. Cospargere con sale grosso, lasciar rosolare a lungo, dopodichè unire il vino bianco e, per circa 20/30 min., lasciar sobbollire. Unire il pomodoro, e un pezzetto di peperoncino.

Il Pillotto:
Si usa per rendere ancora pi saporiti gli arrosti di pollo, tacchino, faraona, cappone. Prendere un pezzo di lardo di maiale, incartarlo con carta gialla paglierina ed infilarlo su di un lungo spiedino. Quando l' arrosto a circa metà cottura, scaldare il pillotto vicino alla fiamma e dare fuoco ad un' estremità della carta. Bruciando il grasso si scioglier. Passare il pillotto sopra l' arrosto che insaporir la portata.

Faraona al cartoccio:
1 faraona- 50 gr. di burro- 3/4 fette di pancetta o prosciutto- 2 salsicce- sale.
Salare la faraona e mettervi all' interno le 2 salsicce intere. Spalmare esternamente con il burro e salare. Mettere sul petto della faraona le fette di pancetta. Incartare la faraona con carta stagnola e metterla in una teglia. Cuocere in forno caldo a 180 per circa tre quarti d' ora, togliere la carta stagnola e lasciar rosolare in forno alla stessa temperatura fino a cottura ultimata.

Coratella d' agnello:
1 coratella d' agnello- 3 cucchiai d' olio- rosmarino- mezzo bicchiere di vino bianco- 1 spicchio di limone- sale- pepe- mezzo bicchiere di pomodoro.
Spezzare la coratella a pezzettini e metterla ad insaporire con olio e rosmarino in un tegame. Unire il vino, il limone , il sale ed il pepe. Fare insaporire a tegame coperto, unire il pomodoro ed allungare con acqua calda fino a completa cottura.

Sanguinaccio: (foto sopra)
Occorre il sangue degli agnelli fatto colare al momento della macellazione in appositi stampini. Dopo essersi coagulato si stacca dagli stampi e si fa cuocere a bagnomaria. I budellucci vengono intrecciati a forma di treccioline. Cuocere sangue e trecce tagliati a pezzetti in un tegame con un bel pezzo di cipolla tagliata sottile, sale, pepe ed olio. Far rosolare e portare a cottura con mezzo bicchiere di vino e con acqua. A posto dell' acqua si possono versare 2 bicchieri di pomodoro passato. Sangue e trecce possono essere richiesti ed acquistati nelle macellerie. Si può preparare il sanguinaccio anche con sangue e budelli di maiale.

Coppa:
Lavare con acqua tiepida le zampe del maiale e la testa priva del cervello. Porre in una pentola con acqua salata insieme a carota, sedano e cipolla. Far bollire per circa 3 ore a fuoco moderato, quindi disossare la carne, tagliarla a pezzi e condirla con sale, pepe, pinoli e buccia di arancia tagliata a pezzettini. Amalgamare il tutto mescolando bene con le mani. Mettere la carne in una sacchetta di tela, premere per fare uscire l'

acqua residua e legare il sacchetto. Porla sotto peso per una giornata, dopodichè pronta per essere mangiata tagliata a fette e cosparsa di un pizzico di sale.

Frittata con la coratella:
1 coratella- 6 uova- mezza cipolla- 2 cucchiai d' olio- 2 dita di vino bianco- 1 cucchiaio di pecorino o parmigiano grattugiato- sale- pepe.
Lavare e tagliare a pezzettini la coratella, separando polmone e budellucci da cuore e fegato. Soffriggere la cipolla ed unire la prima parte della coratella facendo cuocere per circa 10/ 15 min. con poca acqua calda. Unire la seconda metà della coratella e far rosolare. Bagnare col vino, salare, pepare e portare a cottura con acqua calda. Battere a parte le uova col formaggio ed il sale e versarle sulla coratella e lasciarle cuocere.

Scafata:
800 gr. di fave fresche sgranate- 150 gr. di guanciale- 1 pezzo di cipolla- 1 bicchiere di pomodoro fresco- olio- sale- pepe.
Soffriggere la cipolla ed il guanciale tagliati a pezzettini. Unire le fave ed il pomodoro. Salare, pepare ed unire un bicchiere d' acqua. Lasciar cuocere lentamente coperto fino a che le fave risultino tenere.

Piselli al guanciale: (foto sopra)
800 gr. di piselli- 100 gr. di guanciale nostrano- mezza cipolla- olio- burro- sale- mezzo bicchiere di brodo, anche caldo.
Far scaldare in 3 cucchiai d'olio e il una noce di burro la cipolla tagliata sottile e il guanciale fatto a pezzettini. Fare attenzione che non soffrigga. Unire i piselli il sale e mezzo cucchiaino scarso di zucchero. Lasciare insaporire alcuni minuti, aggiungere il brodo e lasciar cuocere, coperto, a fuoco moderato

Dolci

Fave dei morti:
100 gr. di mandorle dolci- 50 gr. di burro- 70 gr. di farina- 150 gr. di zucchero- 1 uovo- 2 cucchiaini di cannella in polvere- 1 pizzico di vanillina- scorza grattugiata di mezzo limone.
Tritare finissime le mandorle non sbucciate insieme allo zucchero. Unire gli altri ingredienti. Fare tante pallottoline grandi come una piccola noce e disporle schiacciandole con un dito sulla teglia del forno imburrata ed infarinata. Cuocere a 150 per 15 min.

Strufoli:
4 uova- 4 cucchiai di zucchero- 4 cucchiai di cognac- 4 cucchiai d' olio- 4 cucchiaini di citrato- buccia grattugiata di un limone- farina q. b.
Rompere le uova in un piatto ed unire lo zucchero ed il limone. Sbattere il tutto per un p unendo mano a mano la farina e gli altri ingredienti. La pasta deve essere morbida per poterla friggere.

Gli strufoli devono cuocere distanziati fra loro. Quando sono dorati scolarli e riporli su carta assorbente. Passarli nello zucchero. Gli strufoli possono essere conditi a scelta con alkermes o con del miele sciolto.

Frappe:
Impastare un uovo unito a due manciate di farina, due cucchiaini di zucchero ed un bicchiere di rum: amalgamare bene il tutto e far riposare per 10 min. circa. Farne una sfoglia e tagliarla in listelli lunghi 10 cm. circa, formando poi dei fiocchi che si friggeranno. a fine cottura spolverarli con zucchero a velo.

Torta dolce di Pasqua:
400 gr. di pasta di pane lievitata- 20 gr. di lievito di birra- 15 uova- 250 gr. di burro- mezzo kg. di zucchero- 1 goccia di estratto di cannella e un estratto di limone per ogni uovo- 2 vanilline- 50 gr. di zucchero vanigliato- 150 gr. di canditi- 150 gr. di uvetta- farina q. b.
Fare una fontana con la farina, mettere il lievito di birra e la pasta lievitata ammorbidendo con latte e acqua tiepida. Lavorare bene questo primo impasto e porlo a lievitare in luogo caldo, lontano da correnti d' aria fino a che sarà ben cresciuto. In una terrina unire all' impasto lo strutto, le uova, il lievito rimanente sciolto nel latte e farina q. b. per formare un impasto consistente. Dopo una seconda lievitazione unire lo zucchero vanigliato, i canditi a pezzettini, l' uvetta e lavorare ancora una volta. Distribuire l' impasto nelle teglie imburrate lasciar lievitare una terza volta. Cuocere in forno già caldo.

Ciaramicola: (foto sopra)
500 gr. di farina- 220 gr. di zucchero- 100 gr. di burro o strutto- 2 uova- 1 limone- 1 bicchierino di alkermes e mezzo di rum- una cartina di lievito da mezo kg.- 2 cucchiai di zucchero a velo- confettini colorati- 2 albumi.
Fare una fontana con la farina e porvi al centro lo zucchero, le uova, la buccia grattugiata del limone ed i liquori. Sbattere il tutto con una forchetta ed unire poi il burro e la cartina setacciata. Impastare il tutto con la farina, porre l' impasto con il buco ben imburrato e infarinato. Cuocere in forno a 150 per circa 30 min. Montare gli albumi a neve, aggiungere 2 cucchiai di zucchero a velo e cospargere con confettini colorati. Lasciar asciugare la meringa riponendo il dolce nel forno spento ma ancora caldo.

Pinnocchiate:
1 kg. di zucchero- una manciata di scorza d' arancia a pezzettini piccolissimi- una bustina di vanillina. Per la variante al cioccolato: unire 60 gr. di cacao amaro a posto dell' arancia e della vanillina. Infarinare i pinoli. Cuocere lo zucchero nell' acqua fino ad avere un denso sciroppo che fa il " filo"

stringendo e poi allargando una goccia di liquido tra pollice ed indice. Unire i pinoli, vanillina e scorzetta d' arancia e cuocere per 10/ 15 min. facendo diventare ben densa la massa. Continuare a mescolare e attendere che la pasta "imbianchi". Versare il tutto sul tavolo di marmo in un' altezza di circa 4 cm. Lasciare raffreddare appena evitando che si solidifichi e tagliare in rombi.

Torciglione:
500 gr. di mandorle dolci- 30 gr. di mandorle amare- 400 gr. di zucchero possibilmente a zollette- 100 gr. di zucchero vanigliato- 80 gr. di fecola o farina- 100 gr. di pinoli- 50 gr. di cedro candito- 3 albumi.
Lessare le mandorle e sbucciarle, passarle in forno lievemente caldo per farle asciugare; pestarle nel mortaio insieme allo zucchero. Ponete il macinato sulla spianatoia aggiungendo la farina, la buccia grattugiata del limone, lo zucchero e impastate tutto con 2 albumi lievemente battuti. Lavorate la pasta per poco tempo e formate un rotolo lungo 25 cm. assottigliatelo da una e dall' altra estremità arrotolandolo in maniera da farlo sembrare un serpente.

Torcolo di San Costanzo:
600 gr. di farina- 335 gr. di acqua- 170 gr. di zucchero- 170 gr di cedro candito- 85 gr. di burro- 170 gr. di uvetta sultanina- 170 gr. di pinoli- 1 uovo- 25 gr. di lievito di birra- semi di anice a piacere.
Versate la farina a fontana in un' insalatiera e sgretolateci il lievito, impastare il tutto con acqua calda. Lavorate la pasta e dopodiché ponetela in un luogo asciutto. Quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume ponetela sulla spianatoia e lavoratela con le mani, unite il cedro candito tagliato a dadini, l' uvetta, i pinoli, l' olio, il burro, lo zucchero e due cucchiaini di semi d' anice. Lavorate il tutto per una decina di minuti. Arrotolate la pasta e ponetela in una tortiera ben imburrata, mettete la tortiera in un luogo caldo per facilitare la lievitazione. Indorare la superficie con il rosso d' uovo e mettere in forno per tre quarti d' ora.

Sagre e Manifestazioni da non perdere …

Festa della Befana ... a Panicale - 6 Gennaio - Ore 15 - Panicale - Piazza Umberto I - "Festa della Befana" - A cura di Pro-loco di Panicale.

Capodanno in Piazza – Panicale - 31 Dicembre - Panicale - centro storico Capodanno in Piazza - Brindisi aspettando l'anno nuovo. - A cura della Pro-loco di Panicale.

Soul Christmas - Umbria Gospel Festival – Concerto - 26 Dicembre - Panicale, Teatro Cesare Caporali - ore 21,30 - Soul Christmas – Umbria Gospel Festival - Concerto dell'ensemble "Joyful Gospel Singers" (New Orleans). Ingresso E. 10,00 - ridotto E. 5,00 - Gruppo storico di New Orleans di sette elementi, grazie ad una vibrante potenza vocale ed interpretativa, trasmette grande calore ed una rigenerante carica di gioia che trova nella dirompente vocalità e gestualità delle voci leaders il punto di massima espressività. Più volte protagonisti al prestigioso "New Orleans Jazz & Heritage Festival" nonché ad altri importantissimi eventi musicali internazionali, ogni loro concerto è una grande festa collettiva che trascina il pubblico nel magico clima della musica gospel di New Orleans. Promosso da Assessorato Cultura/Turismo Comune di Panicale.

Babbo Natale in Piazza – Panicale - 24 Dicembre - Panicale - Centro storico - ore 15 - Babbo Natale in Piazza - Intrattenimento, giochi, animazione e tanto divertimento per tutti i bambini - A cura della Pro-loco di Panicale.

Castagnata Panicalese - Ottobre - dalle ore 15,00 - Panicale - Piazza Umberto I - Degustazione dolci tipici, brustengolo, castagne arrosto e vino novello - Mercatino dell'artigianato e antiquariato. - A cura di Pro-loco di Panicale.

Festa dell'Uva - Sfilata CARRI ALLEGORICI - metà Settembre - ore 16,00 - Panicale - Centro Sorico - SFILATA CARRI ALLEGORICI - con esibizione di: - "Umbria Folk" di Panicale - "Gruppo Folk Canti popolari Umbri" di Marsciano - Banda Musicale del "Gruppo Folkloristico Abruzzese"

Mercatino - Settembre - metà settembre - TUTTO IL GIORNO - Panicale - centro storico - "Mercatino" dell'antiquariato, dell'artigianato e hobbistica - A cura della Pro-loco di Panicale.

"Serate al Parco" - Agosto - ORE 21 -Panicale - Parco Regina Margherita - "Serate al Parco" - concerti, intrattenimenti, bar e ristoro - A cura della Pro-loco di Panicale.

"Festa di Ferragosto" - 15 Agosto - Panicale - Piazza Umberto I"Festa di Ferragosto" Mercatino dell'artigianato, antiquariato e hobbistica - Aperitivo musicale con cocomero e melone - A cura della Pro-loco Panicale.

"Bisteccata" - Luglio - ORE 20 - Panicale - Parco Regina Margherita "Bisteccata" con la Sportiva - A cura della Pro-loco di Panicale e dell'A.S.D. Panicale

FESTA DEL VERDE - Aprile - Dalle ore 9,00 PANICALE - Mostra mercato di fiori e piante lungo le vie del paese - A cura di Pro loco Panicale - Informazioni: - telefono 075.837446 - email: prolocopanicale@gmail.com

"Solenne Processione del Cristo Morto" - ore 21:00 - Panicale - Collegiata di S. Michele. - Si parte dalla Collegiata di S. Michele Arcangelo, e si porta in Processione la scultura lignea monumentale del Cristo Morto del XV secolo (restaurato nel 2009).
Davanti alla processione partono i tre tronchi alti quasi sei metri, ciascuno portato da una sola persona, rappresentanti le tre confraternite storiche di Panicale:
Confraternita della Frusta o dei Flagellanti (nata dopo il 1260; colore bianco con mantella rossa);
Confraternita del S.S. Sacramento, (fondata nel 1499, come attesta lo Statuto; colore turchino, con mantella rossa);
Confraternita della Morte (fondata nel 1600; colore nero).
Si attraversa il centro storico del paese e poi si fa ritorno alla Collegiata, dopo aver pregato e cantato durante la processione. Anticamente, durante il giro delle sette chiese, erano previste delle soste per l'acquisto delle indulgenze.

Dove mangiamo ?

RISTORANTE LILLO TATINI - Piazza umberto primo, 13-14 - 06064 - Panicale (PG) - tipico, qualità, caratteristico, rilassante, calma, ambiente, informale, cordialità, veranda, ricercatezza, perfetto

MASOLINO - Via del filatoio, 4 - 06064 - Panicale (PG) - panoramico, qualità, tartufo, selvaggina, porcini, tranquillità, cucina umbra, lago trasimeno, bike, tartufo, pasta fatta in casa

OSTERIA UMBRA - Vocabolo acquaiola - 06064 - Panicale (PG)

OSTERIA IL GALLO NEL POZZO - Piazza umberto i, 10 - 06064 - Panicale (PG)

ALBERGO RISTORANTE LE GROTTE DI BOLDRINO - Via virgilio ceppari 30 - 06064 - Panicale (PG)

RISTORANTE ALBERGO UNIONE - Via del commercio - tavernelle 2 - 06064 - Panicale (PG)

ANTICA POSTA DI BRACCIO - Via trasimeno, 54 - braccio - 06064 - Panicale (PG) - cucina regionale

LINKME - Via po - tavernelle 2 - 06064 - Panicale (PG) italia

IL PIACERE - Via perugia 27 - 06064 - Panicale (PG)

CARUSO ALESSANDRO - Vocabolo colle s. paolo 45 - 06064 - Panicale (PG)

Dove sostare …

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

AA – **Panigale** - L'area si trova in ottima posizione panoramica, vicina al centro sportivo del paese e ad appena 300-400 m dal centro storico. E' servita da acqua, luce e scarico w.c. . La sosta e i servizi sono a pagamento.

TARIFFE

EROGAZIONE SERVIZI A PAGAMENTO

ACQUA POTABILE
Costo gettone Euro 0,50 per l'erogazione dell'acqua potabile in misura variabile da 180 a 200 litri, durata di 5 minuti.

ENERGIA ELETTRICA
Costo gettone Euro 0,50 per l'erogazione energia elettrica della durata di 1 ora pari a 1 Kwh di potenza erogata.

EROGAZIONE SERVIZIO DI SOLA SOSTA
La sosta a pagamento è regolata secondo il piano tariffario sotto riportato.
Per il pagamento va utilizzata la colonnina totem posta nei pressi dell'area.

TARIFFE PER LA SOSTA
Biglietto di sola sosta da 1 h…….Euro 1,00
Biglietto di sola sosta da 6 h……..Euro 4,00
Biglietto di sola sosta da 12 h…….Euro 6,00
Biglietto di sola sosta da 24 h…….Euro 8,00
E' obbligatorio l'esposizione della ricevuta di avvenuto pagamento ben visibile sul parabrezza del veicolo in sosta.

REGOLAMENTO

1. L'accesso all'area è condizionato dall'accettazione integrale del presente regolamento.

2. La sosta nel parcheggio è a pagamento, la mancata esposizione del tagliando, sarà sanzionata con un ammenda pari a Euro 25,00.

3. Il parcheggio è riservato a camper con l'esclusione di roulottes e tende.

4. Il parcheggio non è custodito. Il gestore è esonerato da ogni responsabilità in ordine di danni a persone e/o cose che si dovessero verificare all'interno dell'area di sosta.

5. Non è consentita la sosta per un tempo superiore a 72 ore.

6. E' assolutamente vietato occupare lo spazio eccedente al proprio posteggio.

7. E' assolutamente vietato l'uso di fuochi, barbecue o simili al di fuori delle apposite piazzole situate all'interno dell'area di parcheggio.

8. E' vietato ogni genere di gioco che possa arrecare danno o molestie, nonché l'uso di eventuali gruppi elettrogeni fuori dagli orari stabiliti.

9. Gli animali domestici devono essere custoditi in modo da evitare molestie, disturbi o danni alle cose e/o persone. Si ricorda l'obbligo del guinzaglio per i cani.

10. E' vietato lo scarico delle acque chiare e nere al di fuori degli appositi pozzetti e l'uso di

detergenti contenenti formaldeide e fosfati. E' fatto l'obbligo, durante la marcia di tenere chiusi gli scarichi e di accertare che non vi siano perdite di liquami.

11. E' vietato depositare rifiuti solidi al di fuori degli appositi cassonetti.

La violazione di un solo punto del regolamento potrà comportare l'immediato allontanamento dall'area di parcheggio e l'applicazione di una sanzione amministrativa in misura variabile da € 20,00 a € 50,00.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Agricamping VILLA DI MISSIANO - 06064 Panicale - Lago Trasimeno - Perugia – Umbria - Via Antonio Gramsci, 51 Tel.075 837318 - 338 837318 - 338 6555362

Agricamping VILLA DI MONTE SOLARE - 06070 Panicale - Lago Trasimeno - Perugia – Umbria - Via Montali 7 - Colle San Paolo - Tel. 199.720.693 (Costo Chiamata 0,11 € / minuto)

Agriturismo la rosa canina - Via dei Mandorli 23 - Tel. Fisso: 075 8350660 - PANICALE (PG)

Agriturismo la fonte - Località la fonte 30a - Tel. Fisso: 075 837122 - Tel. Fisso: 075 469737 - Cell: 347 2122472 - PANICALE (PG)

Agriturismo casale fontalloggio - Vocabolo FONTALLOGGIO, 20 - Tel. Fisso: 075 837517 - Tel. Fisso: 06 6532773 - Cell: 338 4137242 - PANICALE (PG)

Agriturismo i frati - Via Sensini - Tel. Fisso: 075 5721232 - PACIANO (PG) - dista 2.50 Km da PANICALE

Agriturismo fontanaro - Voc. Montanaro 64/a - Cell: 338 7338869 - PACIANO (PG) - dista 2.59 Km da PANICALE

Agriturismo il pausillo - Vocabolo Casino 55 - Tel. Fisso: 075 830223 - Cell: 340 1273543 - PACIANO (PG) - dista 3.90 Km da PANICALE

Agriturismo paradiso selvaggio - vocabolo Campo Casale 53A 53A - Tel. Fisso: 075 830209 - Cell: 328 1424608 - Cell: 320 8133155 - PACIANO (PG) - dista 4.19 Km da PANICALE

Agriturismo miralaghi: 3 regioni: umbria, toscana, lazio; tremila ragioni - vie Bianche - Località Monte Pausillo - Cell: 348 3701085 - MOIANO - CITTÀ DELLA PIEVE (PG) - dista 4.45 Km da PANICALE

Info Turistiche …

Uff. Info. Tur. : Piazza Umberto I, tel. 075 837319.

Uff. Cultura Comune : via Vannucci 1,tel. 075 8379531.

Fonti …

Borghi d'Italia – Comune di Panicale – Agriturismionline – 2spaghi.