

FABRIZIO ARDITO

111

NUOVA
EDIZIONE

LUOGHI
DELL' UMBRIA
CHE DEVI
PROPRIO
SCOPRIRE

emons:

Fabrizio Ardito

111 luoghi
dell'Umbria
che devi proprio
scoprire



emons:

Premessa

Tra le regioni italiane, l'Umbria è quella che – a parte il mare – conserva nel suo territorio la più grande varietà di paesaggi, ambienti e panorami. Piccola, ma mai banale, la regione scende dalla neve delle vette dell'Appennino fino alle coste del lago Trasimeno, s'inerpica su colli coperti d'ulivi argentati e foreste oscure e sembra riposare davanti allo scorrere dei suoi fiumi. Un compendio del centro della Bella Italia, dunque, e di tutte le sue qualità: il buon vivere e i capolavori del passato, i ritmi lenti e l'arte di tutelare un paesaggio segnato da millenni di presenza umana.

Il passato si tocca con mano nelle sue città, Perugia e Orvieto, Terni, Todi e Foligno, ma la regione è ancora segnata dalla presenza di un gran numero di cittadine e di grandi borghi ricchi di attrattive e fascino che, come nell'antica Italia dei Comuni, conservano con orgoglio le loro tradizioni e particolarità storiche (e gastronomiche).

Attorno alle mura merlate e alle basiliche del passato, la natura dell'Umbria domina ancora oggi il paesaggio, con parchi e riserve (da Monte Cucco al fiume Nera, da Colfiorito ai monti Sibillini) e un'attenzione sempre maggiore verso chi ama le attività all'aria aperta. Non a caso, strettamente legata all'Umbria è la figura di san Francesco, la cui predicazione fu segnata dal rispetto della Madre Natura che ci circonda.

Viaggiare in Umbria, quindi, è spesso fonte di meraviglia e sorprese, in ogni stagione: mummie polverose e lenticchie soprafine, costole di crudeli draghi e gelati eccezionali sono a portata di mano. Decine sono i luoghi, i musei e gli artigiani da scoprire, seguendo senza fretta le tortuose strade secondarie, i sentieri e le ferrovie minori di una regione dove cultura, fede, storia e tradizioni convivono e si mescolano da sempre. O magari sedendo nelle comode poltrone del teatro più piccolo del mondo, scendendo con cautela in cisterne dimenticate da secoli o provando a seguire le tracce dell'ultimo glorioso elefante di Annibale, sulle rive del lago Trasimeno.

9 — La Via di Francesco

Il Cammino di Santiago dell'Umbria

Poco meno di 500 chilometri attraverso l'Italia Centrale, suddivisi in 22 tappe e alcune varianti. Un percorso nato per collegare una serie di luoghi strettamente legati alla storia, alla vita e alla predicazione di Francesco, forse il santo più conosciuto e amato del mondo.

Dalla rupe della Verna in Toscana a Roma, il percorso di questo viaggio a piedi tocca Città di Castello, Pietralunga e Gubbio, Assisi, Trevi e Spoleto, Piediluco e Rieti. E sempre maggiore è il numero di *peregrinos*, italiani e stranieri, che s'incamminano per salire e scendere lungo le pendici dei colli dell'Umbria e per sostare nel silenzio di eremi e spettacolari foreste.

Grazie al paziente lavoro svolto da enti pubblici e volontari in questi anni, la Via di Francesco non presenta difficoltà particolari né problemi di segnaletica o di approvvigionamento di viveri: basta un po' di attenzione per riuscire a raggiungere tranquillamente, giorno dopo giorno, la meta prefissata. Anche in questo caso, come per gli altri pellegrinaggi più conosciuti, sui sentieri ispirati dai viaggi del santo di Assisi esiste la credenziale, cioè una specie di piccolo passaporto per il pellegrino che, dopo aver apposto i timbri in tutti i luoghi dove ha pernottato, ad Assisi oppure a Roma potrà ricevere dagli uffici ecclesiastici un attestato che testimoni la conclusione dell'avvenuto tragitto a piedi *devotionis causa*.

Della Via di Francesco si possono seguire l'intero percorso o solamente una parte, scegliendo quali sono le tappe che fanno per noi. Molti scelgono come meta Assisi, che nella sua basilica conserva il cuore della spiritualità francescana. Per via, si può dormire in ostello, agriturismo o in hotel. L'importante, come negli altri grandi cammini, è mettere in conto e accettare il ritmo lento del viaggio, godendo del paesaggio, dei profumi, dei sapori e degli incontri, e accettando anche la pioggia o il fatto che la fatica e qualche dolore sono, durante un'esperienza di questa portata, assolutamente inevitabili. *Buen camino!*

Indirizzo Ufficio pellegrini di fronte alla basilica papale di San Francesco d'Assisi, piazza Inferiore di San Francesco 2, 06081 Assisi tel. 075819001 | **Come arrivare**
Per conoscere le tappe della Via di Francesco: www.viadifrancesco.it, per la ricettività: www.viasanfrancesco.com | **Un suggerimento** Vale la pena di visitare Santa Maria degli Angeli per conoscere la grande basilica che, al suo interno, custodisce la piccola Porziuncola, l'antica cappella restaurata da Francesco e dai suoi discepoli.



17 — La piana di Castelluccio

Nella valle delle fate

“Alle 7:40 del 30 ottobre 2016 Castelluccio ha smesso di esistere.” Le parole, chiare e drammatiche, sono state scritte sul sito dell’associazione Per la vita di Castelluccio. “È crollato in pochi secondi, come durante un bombardamento atomico. Tale è stato. Preparata dalle scosse dei due mesi precedenti, quella del 30 ottobre ha sprigionato un’energia quasi sei volte superiore alla bomba atomica di Hiroshima, che è risalita da chilometri di profondità radendo al suolo quasi tutto il nostro paese. Diversamente dai paesi nostri vicini e fratelli, siamo stati fortunati, nessuna vittima. Se non l’anima.” Questa, all’epoca del terremoto, era la situazione sull’altopiano, cui sono seguiti gli sforzi per iniziare, un passo alla volta, a ricostruire la vita e l’economia della zona. Oggi, nonostante tutto, il turismo è tornato quassù, tra i monti, e le celebri fioriture gialle, rosse o celesti che colorano la zona sono ancora un grande richiamo per i turisti di tutto il mondo.

Quando in tarda primavera si supera il valico di Forca Canapine, lo spettacolo si apre di colpo su una piana veramente unica. Alla quota di 1.270 m, la prateria che si spalanca davanti agli occhi è una meta indimenticabile durante la fioritura con la sagoma scura dei tristi ruderi di Castelluccio di Norcia che segnano una collinetta, arroccata sull’unico sperone disponibile.

Tra tutti i fiori dell’altopiano, che si estende sulla grande superficie di circa 80 chilometri quadrati, si notano le coltivazioni di uno dei legumi più celebri dell’Appennino: le lenticchie di Castelluccio che, nei negozi per gourmet, vengono vendute a prezzi record.

Quello di Castelluccio è uno dei piani chiusi – cioè privi di emisario visibile – più ampi d’Italia: i geologi spiegano che l’esistenza di questi grandi pianori erbosi è possibile grazie alla presenza di una serie di emissari sotterranei di origine carsica, che convogliano tutte le acque verso valle, in direzione della zona dei Prati di Santa Scolastica, non lontana da Norcia, dove si trovano una serie di aree paludose e ricche d’acqua in ogni stagione.



Indirizzo Castelluccio di Norcia 06046 | **Come arrivare** Da Norcia, seguire la strada (SS685) che sale verso il valico di Forca Canapine. Giunti al colle, svoltare a sinistra lungo la SP477 nella piana di Castelluccio, verso il paese | **Orari** Fioritura della piana tra fine maggio e metà luglio (www.castellucciadinorcia.it) | **Un suggerimento** Ai piedi della collina del paese di Castelluccio, vale la pena di fare una sosta all'agriturismo Il sentiero delle fate che, in una struttura moderna, offre tutti i sapori della cucina locale, con in più la possibilità di acquistare prodotti alimentari di qualità e di trascorrere la notte nel cuore dell'altopiano (tel. 335.6118989, www.agriturismoilsentierodellefate.it).



25 — Il mazzafegato

Un salume per intenditori

Ogni macelleria ha una sua versione della ricetta, che secondo gli storici potrebbe risalire all'epoca dei Longobardi, ma il concetto alla base del mazzafegato (nome un po' inquietante, in verità, e che suona molto poco dietetico) è sempre stato lo stesso: utilizzare al meglio tutti gli scarti della lavorazione del maiale. Oggi i ritagli più grossolani e indigesti non si usano più, e questo salume aromatizzato ai semi di finocchio contiene carne scelta, lingua e cuore del suino, e alcuni norcini utilizzano anche il fegato.

Dopo gli anni del declino, in cui la scelta dei consumatori cadeva su salumi più delicati, i mazzafegati della tradizione sono da poco divenuti un presidio Slow Food e a Città di Castello i produttori in attività sono pochi.

Tradizionalmente, i mazzafegati erano gli ultimi salumi a essere prodotti, frutto della ripulitura dei banchi dei macellai, e i mesi di lavorazione erano quelli invernali, tra novembre e marzo.

Nel negozio dei fratelli Giulietti, a due passi dal Duomo, il mazzafegato (da cuocere alla brace oppure stagionato) non è certamente l'unico salume allineato sui grandi banconi di marmo antico. In vasi di vetro grandi e piccoli si conservano le sottili fettine del lombetto, dal sapore forte grazie alla lunga stagionatura e alla conservazione sott'olio, mentre nell'esposizione fanno bella mostra di sé coppe di testa e lonze racchiuse nella tipica carta gialla, che in questa parte dell'Umbria hanno preso il nome di scalmarite.

Ma non è solo questo invitante assortimento a conquistare. Ogni macelleria che si rispetti deve avere una figura autorevole e rassicurante, che qui in corso Cavour non manca di certo, sempre in grado di rispondere con allegria a una battuta, di accogliere i clienti affezionati e i visitatori curiosi, di consigliare nell'acquisto o di raccontare le mille storie legate alla cucina umbra. O infine di far assaggiare ai golosi fettine o tocchetti dei fantastici salumi della tradizione dell'alta valle del Tevere.



Indirizzo Corso Cavour 13, 06012 Città di Castello, tel. 0758554371, www.giulietti.it |
Orari Dal lunedì al sabato 8:30-13 e 16-19 | **Un suggerimento** La Vineria del Vasaio (via della Cacioppa 4, tel. 3296219056) apparecchia i suoi tavoli all'aperto nella buona stagione ed è un indirizzo molto amato per i classici crostini di antipasto, la carne, e alcuni dolci particolari, come il semifreddo al gorgonzola.

36 — La Calamita Cosmica

Un enorme scheletro alieno

“Xenomorfo”. Lei, la tostissima Ellen Ripley-Sigourney Weaver del mitico *Alien* del regista Ridley Scott, non avrebbe avuto alcuna esitazione (e sarebbe corsa alle sue armi). E anche a noi, a dire la verità, qualche dubbio potrà di sicuro venire, dopo aver varcato la stretta porta pedonale della ex chiesa folignate dedicata alla Santissima Trinità di via Garibaldi.

Al di sotto dell’alta volta, in un ambiente di mattoni rosati completamente spoglio, l’imponente scheletro della *Calamita Cosmica* giace al suolo. Con un particolare inquietante: il suo lungo naso a becco che ricorda un uccello, e che lo qualifica immediatamente – anche se le sue grandiose dimensioni non fossero state sufficienti – come non umano. Xenomorfo, appunto, cioè di forme aliene. Affiancato da una barra di metallo che punta verso la volta della chiesa e, più su, verso il firmamento e il cosmo.

Alla fine degli anni Ottanta, l’artista Gino De Dominicis, realizzò in segreto questa imponente opera che, nel corso dei decenni, è stata esposta in varie sedi, tra cui la Reggia di Versailles e il Palazzo Reale di Capodimonte, Bruxelles e Roma. Per essere poi acquisita dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Foligno che l’ha voluta in questo splendido spazio appena restaurato – e dotato di un’ala moderna realizzata in vetro e metallo – divenuto polo museale del Centro Italiano Arte Contemporanea.

L’opera è imponente: la lunghezza sfiora i 24 metri e tra gli addetti ai lavori si ricorda con emozione e sgomento l’istante in cui nel 2011 il gigantesco cranio fu fatto passare attraverso la porta della chiesa, più larga solo di qualche centimetro.

I materiali utilizzati da De Dominicis – scomparso nel 1998 – sono il ferro, il polistirolo e la vetroresina e, secondo gli studiosi dell’opera dell’artista, era stata coltivata l’idea di ricoprire interamente le gigantesche ossa dello scheletro con un sottilissimo foglio di oro zecchino.

Indirizzo Via Garibaldi 153a, 06034 Foligno, tel. 07426210022 | **Orari** Apertura (ora legale) venerdì 16-19, sabato e domenica 10:30-12:30 e 16-19. Ora solare: venerdì 15:30-18:30, sabato e domenica 10:30-12:30 e 15:30-18:30 | **Un suggerimento** Sulla vicina piazza dedicata a Giuseppe Garibaldi, i tre portali gotici della chiesa del Salvatore sono stati restaurati nell'Ottocento, ma il campanile è ancora la struttura originale del Cinquecento.



44 Antonelli

L'antica (e salubre) tenuta San Marco

Un'antica tenuta agricola, una grande azienda vinicola moderna, uno splendido bosco a due passi dalle storiche vie e piazze del centro di Montefalco. Le origini della tenuta di San Marco sono molto antiche: nelle pagine ingiallite di una serie di documenti medioevali si cita infatti la corte agricola longobarda di "San Marco de Corticellis", che dalla fine del Trecento in poi è appartenuta al vescovo di Spoleto. La situazione cambiò nel 1881 quando Francesco Antonelli, avvocato in Spoleto, decise di acquistare la proprietà e di dare il via a una profonda trasformazione. Vennero piantate nuove vigne e si decise di migliorare le condizioni di vita dei coloni giacché, come saggiamente ricordano testi dell'epoca: "la sanità loro, la facilità e comodità di soddisfare alle esigenze domestiche li rende più adatti e alacri nei lavori, e li affeziona al fondo."

Quello che colpisce, tra le caratteristiche di una delle cantine più rinomate per la produzione di Sagrantino e di altri vini pregiati nel cuore della Docg di Montefalco, è il fatto che, nei suoi 190 ettari, l'azienda comprenda una foresta di grandi dimensioni – il Bosco del Macchione – che conserva alcuni patriarchi vegetali, tra cui spicca una roverella secolare di dimensioni imponenti, mentre un maestoso pino d'Aleppo fa bella mostra di sé nei pressi della cantina. Lungo i sentieri che solcano il sottobosco, nella stagione propizia si organizzano le cacce al tartufo accompagnate da guide esperte e cani dal buon fiuto. La passione che lega la famiglia Antonelli alla sua tenuta è testimoniata dalla scelta che, dal 2012 in avanti, ha permesso ai vini prodotti di fregiarsi della certificazione biologica dell'Unione Europea. Ombrosi boschi e dieci ettari di oliveto, vigne esposte a sud e ovest per godere della migliore insolazione, un casale dedicato all'ospitalità, le possibilità di assaggi di cucina e degustazioni e la recente produzione di farro e salumi: l'azienda offre molti buoni motivi per una visita, a due passi da uno dei borghi più celebri dell'Umbria per il buon vino.



Indirizzo Azienda Antonelli San Marco, località San Marco 60, 06036 Montefalco (PG), tel. 0742.379158, www.antonellisanmarco.it | **Come arrivare** Da Montefalco prendere SP 445 poi indicazioni per località San Marco/SR316 | **Orari** Cantina: lun-sab 9-12 e 14:30-18 | **Un suggerimento** Nella navata destra della chiesa di Sant'Agostino, in una teca è conservato il corpo mummificato del Beato Pellegrino che, secondo la tradizione, giunse in città dalla Spagna nel Quattrocento durante un viaggio della fede e poi, dopo la sua morte, fu esposto nella chiesa.

53 Moscatelli tartufi

Norcini da generazioni

Secondo molti dotti studiosi dell'età classica, il tartufo, misterioso frutto del sottobosco di mezza montagna, sarebbe nato solo nei punti in cui il fulmine scagliato da Giove aveva colpito il suolo. Il suo aroma fortissimo e le sue mille proprietà (supposte o veritiere), lo fecero immaginare anche spesso legato alle streghe, che lo avrebbero utilizzato nella preparazione di pozioni e unguenti più o meno malefici. Dopo le fattucchiere, il povero tartufo divenne una pietra miliare nelle chiacchiere dei ciarlatani che, come il celebre dottore Dulcamara dell'*Elisir d'amore* di Donizetti, giravano per borghi e campagne cercando di convincere i "rustici" creduloni della bontà dei suoi intrugli miracolosi. Infine il tartufo fu considerato una specie di pietra filosofale dei colti e creativi di tutte le epoche: da Gioachino Rossini che se ne faceva inviare fino a Parigi a George Byron che, mentre componeva, ne teneva sempre uno davanti alla carta e al calamaio.

Fatto sta che il tartufo, in Piemonte come nell'Italia centrale, è parte integrante della cultura culinaria e ne arricchisce ed esalta i sapori e i profumi. A Norcia, ogni stagione ha le sue specie particolari: tra dicembre e marzo si va in caccia del nero pregiato, aprile è il momento del bianchetto mentre lo scorzone, meno raro e profumato, si trova sia in estate che in inverno. Ma non bisogna pensare che, per essere apprezzato, il tubero debba essere manipolato con ricette complesse. Tutt'altro. Il piatto principe è semplicissimo: fettuccine fatte in casa condite con burro, parmigiano e una decisa grattata di tartufo rigorosamente crudo subito prima di assaggiare.

Per conoscere tutto sul complicato mondo dei tartufi e dei loro caviatori, della cucina ad essi legata e delle altre specialità della zona, un indirizzo fondamentale è quello della norcineria Moscatelli che, grazie all'esperienza (più che trentennale) del titolare e delle cinque generazioni che l'hanno preceduta, con i suoi punti vendita di Norcia e di Serravalle è divenuta nella zona un po' il sinonimo di questo aromatico e misterioso oggetto del desiderio.



Indirizzo Corso Sertorio 42, 06046 Norcia, tel. 0743817388 e via Fiume Corno, Serravalle di Norcia, tel. 0743822267, www.moscatellitartufi.com | **Orari** 9-13 e 15-19 |

Un suggerimento Quasi in corrispondenza dell'antica Porta Ascolana di Norcia, una spettacolare sorpresa attende i visitatori. Un imponente criptoportico romano, a forma di L, era stato costruito al di sotto di un foro dedicato alle attività commerciali. Per visitarlo, bisogna rivolgersi al Museo Civico Diocesano, che si trova in piazza San Benedetto 1, tel. 0743817209.



56 — La funicolare

Un tramvia ad acqua

Risuona una campanella, le porte si chiudono e con uno strattone la cabina inizia a scivolare lungo i suoi binari verso la rupe di Orvieto. Dal finestrino anteriore della cabina (ovviamente il più ambito da grandi e piccoli viaggiatori) lo spettacolo è notevole, con le pareti di roccia vulcanica che si avvicinano sempre più, per poi scomparire nel buio nel momento in cui si entra in una lunga galleria scavata sotto la Rocca.

Inaugurata il 7 ottobre del 1888, la funicolare di Orvieto nacque per collegare in modo comodo e razionale la cima della rupe con la stazione della linea ferroviaria che aveva iniziato a servire la città. Inizialmente l'opera prese il nome di Giuseppe Bracci – che ne era stato il finanziatore – e il suo funzionamento si basava su un progetto dovuto all'ingegnere Adolfo Cozza, che applicò alla ripida tramvia una tecnologia molto particolare. Ognuno dei vagoni era infatti costruito con un grosso serbatoio nella sua parte bassa, e il peso dell'acqua che riempiva rapidamente il cassone della cabina a monte la trascinava verso il basso, sollevando contemporaneamente il vagone che partiva dalla stazione. Una volta che il vagone aveva raggiunto la base della rupe, il serbatoio veniva svuotato mentre si riempiva quello della cabina superiore.

La funicolare rimase in funzione per decenni e venne restaurata nel 1935 per poi terminare tristemente le sue corse nel 1970, negli anni, cioè, in cui sembrava che l'unico mezzo di trasporto moderno fosse quello su gomma, con sbuffanti bus e torpedoni. Ma nel 1990, al termine di uno studio sui metodi per migliorare i trasporti locali, la funicolare tornò sulla scena, anche se il vecchio meccanismo ad acqua fu sostituito con una trazione elettrica.

Lungo il suo viaggio silenzioso e panoramico oggi la vecchia-nuova funicolare percorre i suoi 157 metri di dislivello decine di volte al giorno, portando centinaia di passeggeri dalla piana fino a piazza Cahen, a due passi dalla Rocca.

Indirizzo A valle: piazza della Stazione, a monte: piazza Cahen, 05018 Orvieto | **Orari**

Nei giorni feriali 7:30-20:30 ogni 10 minuti, nei festivi 8-20:30 ogni 15 minuti | **Un**

suggerimento Su piazza Cahen si trova l'ingresso del celebre Pozzo di San Patrizio, uno dei monumenti più spettacolari di Orvieto, realizzato da Antonio da Sangallo il Giovane; in inverno 10-16:45, in primavera e autunno 9-18:45, in estate 9-19:45, tel. 0763343768.



66 — Laboratorio

Giuditta Brozzetti

I telai delle donne

Sotto alle volte della chiesa francescana più antica di Perugia non ci sono più altari e immagini sacre. Solo una fila di severi telai di legno a jacquard che, con la loro ragnatela di fili colorati, mantengono viva una tecnica millenaria.

All'inizio del Novecento, Giuditta Brozzetti fu una figura importante nell'imprenditoria femminile perugina: dopo anni di studio sulla tradizione umbra, nel 1921 fondò un laboratorio che aveva anche la funzione di scuola per tessitrici. Nonostante le alterne vicende l'impresa, una generazione dopo l'altra, approdò finalmente nel 1996 nella chiesa sconsacrata dell'ex convento di San Francesco delle Donne, che aveva ospitato una fabbrica di ceramiche e ancor prima un istituto assistenziale per ragazze povere che contemplava tra le sue attività anche quella della tessitura. Marta Cucchia, che di questo straordinario progetto è l'artefice contemporanea, mostra con entusiasmo le antiche macchine e i disegni delle famose tovaglie perugine che nel XIV secolo erano uno dei vanti della città, richieste da centinaia di chiese e cattedrali come arredo sacro.

“Questo è uno dei pochi atelier di tessitura a mano su questo tipo di telai che sopravvive in Italia” spiega Marta con passione, mentre fa volare la spoletta avanti e indietro “e portare avanti questa tradizione è una fatica, ma anche un motivo di grande orgoglio.”

I risultati sono sotto gli occhi di tutti: tessuti d'arredo ispirati agli affreschi delle tombe dell'antica Etruria e alle tovaglie rinascimentali che vennero riprodotte nelle opere di Simone Martini, del Lorenzetti e del Ghirlandaio, cuscini e tende che riprendono i colori e i motivi della tradizione secolare della campagna umbra. Dalle monache benedettine degli anni della fondazione alle ospiti dell'istituto, dalle tessitrici degli scorsi decenni al lavoro di oggi: il filo della storia unisce saldamente attraverso le generazioni le tenaci donne di Perugia.



Indirizzo Via T. Berardi 5/6, 06123 Perugia, tel. 07540236 o 3485102919, www.brozzetti.com | **Orari** Lun-ven 8:30-12:30, pomeriggi e sab-dom su appuntamento | **Un suggerimento** Tra l'università e il centro, una meta amata da studenti e locali è quella del ristorante Brizi, in via Fabretti 75 (tel. 0756976636): carta non molto ampia ma ricca di buone proposte della tradizione umbra, a prezzi più che onesti.

76 Il museo del vetro

L'arte dei soffiatori

La lavorazione del vetro iniziò a diffondersi in Umbria nel XIII secolo, segnando insieme a tanti altri cambiamenti il passaggio sempre più deciso dall'economia medievale al nuovo mondo annunciato dal Rinascimento. Piegaro, come accadde ad altri borghi della regione in campi differenti, divenne celebre per la sua produzione che, come è testimoniato dall'esistenza di un'antica confraternita composta da lavoratori dell'industria vetraria, ebbe una storia molto lunga. La tradizione si concluse ufficialmente nel 1968 quando, con lo spegnimento dei forni e la loro dismissione, una enorme quantità di vetro fuso venne fatta colare per riempire le camere di contenimento sottostanti.

Il momento più impressionante della visita al museo del vetro di Piegaro, sorto nel 2009 dov'era l'antica vetreria industriale, è proprio quello in cui, scesi al livello più basso, ci si affaccia su questa sala, occupata per mezzo metro d'altezza da un immobile, brillante e verde lago di vetro solidificato.

Nel museo s'incontrano vetri antichi e moderni, raffinate produzioni di qualità e soprattutto loro, i veri protagonisti di lunghi decenni di vita e di lavoro: fiaschi, bottiglie e damigiane che la vetreria sfornava in grandissime quantità.

Fino agli anni Cinquanta la tecnica usata era quella della soffiatura che venne poi affiancata dal fragore delle macchine semiautomatizzate ad aria compressa. Una volta soffiati e rifiniti, i fiaschi passavano dalle mani degli uomini all'attenzione delle donne e dei bambini, che avevano il compito di impagiarli fino a farli divenire i classici simboli delle tavole italiane da cui sono spariti solo una ventina d'anni fa. Le damigiane, invece, spesso erano decorate da un anello a rilievo, aggiunto a mano, che riportava la data di produzione e la capienza. In tutta l'esposizione non mancano le curiosità – come i fiaschi a due imbocchi (per il vino e per il ghiaccio) che in estate garantivano vino fresco anche nelle giornate più calde.

Indirizzo Via Garibaldi 20, 06066 Piegara, tel. 0758358525 o 3669576262, www.museodelvetropiegara.it | **Come arrivare** Dal casello autostradale di Fabro, seguire la SP 106 e oltrepassare Fabro Scalo. Seguire la SP 58 fino a Montegabbione, poi la SP 59 fino a Piegara (circa 17 km) | **Orari** Agosto: mar-dom 10-13 e 15-18, lun solo su prenotazione; settembre: ven-dom 10-13 e 15-18; ottobre-marzo: sab-dom 10-13 e 15-18; in altri orari su prenotazione | **Un suggerimento** Appena al di fuori delle mura del paese si trova la piccola chiesa della Madonna della Crocetta, che venne fondata nel Cinquecento dalla confraternita di Signoria dei Vetrai, che all'interno conserva un gonfalone con un fiasco, un calice e un globo di fuoco, simboli dell'arte del vetro.



79 — Fondazione Archeologia Arborea

Gli alberi del passato

Il sorriso è aperto, gli occhi sono brillanti, le parole affascinanti e inarrestabili. Incontrare Isabella Dalla Ragione, tra le vecchie mura del suo casale di San Lorenzo di Lerchi, in alto a dominare la valle del Tevere, è un'esperienza eccezionale. Permette di scoprire la storia antica della cultura povera dei contadini che, per secoli, hanno selezionato e curato centinaia di specie di piante da frutto ormai scomparse dalle nostre tavole e dalla nostra memoria. Racconta Isabella che, se nell'Ottocento le varietà comuni di mele erano più di cento, nel secolo successivo il loro numero si è dimezzato e oggi l'80 per cento dei frutti consumati appartiene a tre sole varietà.

La ricerca sulle antiche specie non è certo un vezzo storico ma anche – e soprattutto – un modo per preservare una varietà biologica che è a rischio di estinzione. Tante specie, nel passato, avevano uno scopo ben preciso: garantivano alimenti in vari periodi dell'anno, oltre che la sopravvivenza anche nel caso di malattie di alcune piante.

Gli appassionati studi di Isabella, che in questo campo ha seguito le orme del padre antropologo rurale, si sono serviti delle testimonianze più durature che possediamo: le opere d'arte. I pittori, infatti, si sono sempre ispirati alla frutta della loro epoca e Vasari, ad esempio, nell'affrescare il refettorio del monastero di Monte Oliveto Maggiore, aveva suggerito ai suoi aiuti di “tenere innanzi frutta naturali per ritrarle dal vivo”.

Divenuta una ONLUS nel 2014, la Fondazione Archeologia Arborea ha realizzato sui colli umbri un frutteto con più di 400 specie di fico, nespolo, mandorlo, melo e altre ancora. Per capire la meraviglia e il valore di questo lavoro basta entrare nella ex cappella del podere dove si conservano, in decine di ceste, mele di forme e colori che non abbiamo mai conosciuto o immaginato. Un ricordo del passato, certo. Ma anche una grande scommessa per il futuro dei nostri figli.

Indirizzo San Lorenzo di Lerchi, 06012 Città di Castello | **Come arrivare** Dallo svincolo di Città di Castello sulla SS3 Flaminia, seguire la SS231 in direzione di Arezzo, fino a San Lorenzo, poi svoltare a sinistra per via dei Mastri e salire con due tornanti, su una strada sterrata, fino al casale che ospita la fondazione | **Orari** Le visite sono possibili solo su prenotazione (www.archeologiaarborea.com, tel. 3356128439) | **Un suggerimento** Ai margini del centro cittadino di Città di Castello, il Percorso Tevere parte in corrispondenza del ponte sul fiume e si snoda per circa 20 chilometri seguendo le sinuose anse del fiume, toccando Lerchi, Piosina e Giove. Si può seguire a piedi o in bicicletta, facendo attenzione – ovviamente – ai periodi in cui il livello del fiume è innalzato dalle piene.

