

## WEEK END GOURMET

### Torre Colombaia | SAN BIAGIO

DELLA VALLE (PG) | via Sereni | tel. 0758 787 381  
DOPPIA 70 euro prima colazione inclusa | PASTO 20 euro vini esclusi  
www.torrecolombaia.it

di Luciana Squadrilli



# GAMBERO ROSSO

## L'AGRITURISMO

### Sapori mistici nel cuore dell'Umbria

**NEL CUORE** dell'Umbria, definita a sua volta "il cuore verde d'Italia", il territorio che ruota intorno alla cittadina di Marsciano, a sud di Perugia, ripropone in piccolo le più salienti caratteristiche regionali: verdi boschi e terreni fertili, borghi medievali, una tradizione di misticismo e spiritualità nonché, per chi è più sensibile alle gioie del mondo terreno, eccellenti prodotti ga-

stronomici. Qui, appena fuori dal borgo di San Biagio della Valle, si nasconde un luogo magico: 160 ettari in cui si alternano un bosco rigoglioso, campi coltivati biologicamente ed edifici storici che ospitano un'attività bio-agrituristica. In origine patrimonio benedettino, l'area fu confiscata all'epoca di Napoleone e acquistata all'asta dalla famiglia Sereni, che la utilizzò come area venatoria preservando il bosco dall'abbattimento e costruendo il bel villaggio di caccia in aggiunta al casale mezzadrile e all'antica torre colombaia che dà il nome all'azienda, oggi nelle mani di Alfredo Fasola. Attivo in prima linea nel movimento pacifi-

**Siamo in un paradiso naturale di oltre 160 ettari dove vivono animali selvatici e dove tutto è coltivato in modo naturale e biologico**

sta ed ecologista, quando ereditò il terreno di famiglia, ormai gestito come azienda agricola "capitalistica" con la moglie Stefania, non si fece scappare l'occasione di mettere in pratica quella che rischiava di restare un'utopia. Così, mentre la riserva di caccia è diventata Oasi di ripopolamento – vi crescono ricci, fagiani, lepri e bargianni, che si incontrano durante le belle passeggiate nel bosco, 100 ettari di querceto e piccoli arbusti – dal 1987 i campi sono stati convertiti al biologico. Alcune camere del casale e gli appartamenti ricavati nel suggestivo casino di caccia e nei ripari dei cacciatori accolgono gli ospiti dell'agriturismo, gestito da Alfredo e dalla cognata Susanna: ambienti ricchi di fascino anche se un po' spartani, pensati soprattutto per gruppi di persone che vogliono trascorrere qualche tempo nella pace del bosco. Su prenotazione, poi, si può assaggiare la cucina a base dei prodotti dell'azienda: polpette di miglio e zucca, strangozzi di kamut con funghi, carni, verdure e dolci rustici, accompagnati da ottimi formaggi, salumi e vini di aziende biologiche umbre. Nel week end c'è anche la pizza, cotta nel forno a legna e preparata con pasta madre e mozzarella biologica. Dell'azienda agricola si occupa Alfredo con un collaboratore, più i volontari del WWOOF, World-Wide Opportunities on Organic Farms, associazione in-

**Si può assaggiare la cucina con i prodotti dell'azienda: polpette di miglio e zucca, strangozzi di kamut e funghi, carni, verdure e dolci rustici accompagnati da ottimi formaggi, salumi e vini di aziende umbre. Nel week end c'è anche la pizza, cotta a legna e preparata con lievito madre e mozzarella bio**



## APPUNTI DI VIAGGIO

**TRA ARTE E GUSTO.** Il Marscianese è un territorio ricco di soste interessanti, tra luoghi d'arte, antichi borghi e indirizzi golosi. A Cerqueto, nella chiesa di Santa Maria Assunta si conserva un affresco del Perugino. A Marsciano, dopo aver preso un buon caffè con cornetto (o un calice di Champagne, in degustazione nel week end) al bar **1. LA CORTE** | p.zza G. Fornasa, 8 | tel. 0758 743 922 | sempre aperto potrete visitare l'interessante **2. MUSEO DINAMICO DEL LATERIZIO E DELLE TERRECOTTE** | l.go Garibaldi, 1 | tel. 0758 741 152 | www.supermuseolaterizio.it. Dislocato in più sedi a Marsciano e nelle frazioni di Spina e Compignano, è un'occasione per conoscere – attraverso le visite alle antiche fornaci e le testimonianze di tecniche artigianali – un importante elemento dell'economia e della cultura locale. A poca distanza, un'altra città nota per l'artigianato, Deruta. L'intero borgo pullula di negozi di maioliche tradizionali, ma se cercate qualcosa di più nuovo date uno sguardo alle creazioni di **3. DOMIZIANI** | via dell'Industria – zona industriale | tel. 075 972 006 | www.domiziani.com oltre alle ceramiche tradizionali, si realizzano bellissimi piani per tavoli e altri oggetti in pietra vulcanica smaltata con colori sgargianti, che potrete ammirare anche gustando un buon espresso nel **4. CAFFÈ DEI CONSOLI** | p.zza Dei Consoli | tel. 075 9 724 423, di proprietà dello stesso Roberto Domiziani. Qui passa la Strada dei Vini del Cantico, itinerario lungo il quale si incrociano antiche atmosfere e moderna enologia. Tra le realtà più interessanti c'è la **5. CANTINA LA SPINA** | via E. Alessandrini, 1 | Spina di Marsciano | tel. 075 8 7381 20 | www.cantinalaspina.it di **Moreno Peccia**, che produce pochi vini ma molto curati. Infine, vale la pena di raggiungere l'azienda agrituristica **6. PIAZZOLA ALLA QUERCIA** | Piazzola, 48 | Piegara | tel. 075 8 358 455 | www.piazzola.it. Rudolf e Christiane Kolvenbach accolgono gli ospiti in bei casali, propongono una gustosa cucina e allevano allo stato brado maiali di cinta senese, poi trasformati dalla Bottega del Futuro di Pozzuolo in salumi eccellenti.