

## **Il mondo secondo l'Umbria**

In occasione di un viaggio in Italia, generalmente, le mete preferite sono o una località di mare o la capitale oppure la Sicilia. Anche se l'Umbria, oltre ad essere una delle regioni più piccole dello stivale italiano, non è bagnata dal mare, sarebbe lo stesso un peccato non visitarla. La regione del Centro Italia con quasi un milione di abitanti, il cui nome ha origine dalla tribù Umber, ospita innumerevoli borghi e insediamenti storici (famosi in tutto il mondo). Pur peccando di incompletezza eccone un breve elenco: si trova qui la città di Assisi con la sua Basilica di San Francesco, dichiarata patrimonio dell'umanità, così come la chiesa di San Benedetto a Norcia, situata nella parte sud-ovest della regione. L'evento di maggiore risonanza nella vita culturale umbra è senz'altro l'Umbria Jazz Festival, che dal 1973 si tiene ogni anno nel mese di luglio, rappresentando tra l'altro uno dei più importanti eventi jazz del mondo cui partecipano artisti del calibro di B. B. King, Tony Bennet, Herbie Hancock, Al Jarreau e Chick Corea, ospiti che amano tornare regolarmente.

La "capitale" dell'Umbria, anticamente fondata dagli Etruschi, nonché motore economico della regione, è Perugia. Il prodotto locale più importante – anche per quanto riguarda le esportazioni – è il cioccolato, delizia del palato che viene festeggiata ogni anno in ottobre, nell'ambito del Festival della Cioccolata (nome originale Eurochocolate). Tra i vari monumenti da visitare occorre menzionare la chiesa di San Lorenzo e la fontana Maggiore, che ogni anno attirano milioni di turisti. Sempre a Perugia, si svolge a cadenza annuale il Festival Internazionale del Giornalismo, che richiama regolarmente nella città centinaia di addetti alla professione giornalistica e pubblicitari.

Il mercato del tartufo, da parte sua, movimenta una folla minore ma molto più denaro (l'80% del prodotto nazionale proviene da questa regione). Il mercato principale del tartufo risiede in tre città: Norcia, Terni e Spoleto. Il tartufo bianco è uno dei preferiti dei super-ricchi, venduto al kilo anche a migliaia di dollari o di euro.

In Italia, poi, non si ci si può dimenticare del vino. Il più famoso della regione è l'Orvieto, un bianco che prende il nome dall'omonima città di Orvieto (dove si trovano antichi locali sotterranei ricavati dal tufo). La città è anche sostenitrice attiva del movimento Slow Food. Tra i vini rossi è da provare il Torgiano.

Un viaggio in Umbria, sia esso motivato da un interesse culturale oppure gastronomico, regalerà senza dubbio un piacevole relax. E tutto questo anche senza il mare!

Attila Balatoni

### **Umberi:**

Antica tribù, completamente assoggettata dai conquistatori romani, che intratteneva uno stretto legame con gli Etruschi. Il loro nome sopravvive nella denominazione della regione.

### **La patria del tartufo:**

In Umbria vengono raccolti diversi tipi di tartufo: è possibile trovare sia il tartufo nero che quello bianco, il più pregiato. Quest'ultimo detiene anche un notevole primato economico: nel 2007, un esemplare del peso di 750 grammi è stato venduto a un acquirente di Hong Kong per una cifra record di 1,63 milioni di dollari.

### **Il DOC italiano:**

(Denominazione di Origine Controllata)

Un attestato di qualità, riconosciuto a vini o prodotti alimentari ottenuti seguendo regole molto rigide.

### **Come raggiungere la regione:**

Il mezzo più veloce è sicuramente l'aereo. Da Vienna e da Bratislava partono voli diretti verso l'aeroporto Sant'Egidio di Perugia, che si trova a circa 720 km di distanza in linea d'aria. Altrimenti è possibile raggiungere la regione con il pullman, per lo più via Bologna. I prezzi e gli orari possono variare secondo le stagioni; a tal riguardo conviene informarsi prima presso le società delle autolinee. La distanza in auto è di circa 1100 km (pari a 10,5 – 11 ore di viaggio, a seconda della velocità di guida).

La spesa per la benzina è da calcolare individualmente, tenendo conto dei consumi. A ciò vanno, inoltre, sommati i pedaggi delle autostrade (ungherese, slovena oppure austriaca e italiana).

Ulteriori informazioni per il viaggio e per l'alloggio disponibili sul sito internet [www.anacapritravel.hu](http://www.anacapritravel.hu)