

Il piacere del weekend



Un'immagine di Marsciano

Domani e domenica nel paese al centro del triangolo Perugia-Todi-Orvieto

Marsciano, alla Fiera del verde piante, fiori, artigianato e leccornie

ALVARO FIORUCCI

DICI Marsciano e ti vengono in mente terre-cotte, formaci, laterizi e manufatti vari. L'associazione è naturale perché questa è la tradizione di una città che, al centro del triangolo Perugia-Todi-Orvieto, è conosciuta per la lavorazione delle argille fin dai tempi di Ottone II del Sacro Romano Impero.

Maseti guardi intorno e aggungial nucleo storico Spina, Sant'Apollinare, Compignano, Villanova, Migliano e la lunga teoria degli altri borghi antichi che insistono sullo stesso comune ecco che ai laterizi (da non perdere il museo di palazzo Pietromarchi) aggiungi altre testimonianze

della storia, altri aspetti delle tipicità locali e delle tradizioni. Insomma ricostruisci la complessità e la ricchezza di un territorio che nel policentrismo ha la sua cifra. Domani



informazioni

DOVE MANGIARE

Ristorante
le Cerquelle,
tel. 075-8785000

e domenica tocca a piante e fiori, produzioni agroalimentari e artigianali (non solo mattoni e simili, ma anche legno e pelli) con il ritorno della «Fiera Verde» che tra le piazze del centro e l'ex tabacchificio offre almeno duecento punti diversi dai quali osservare, degustare, provare, acquistare.

Con la sezione «Marsciano nostrano», l'elemento innovativo di questa edizione, la fiera si allinea ai cambiamenti del modo di fare la spesa imposti dalla crisi e dalle difficoltà crescenti dei bilanci familiari. Sono gli acquisti diretti dal produttore al consumatore senza intermediazione e sovraccarichi di prezzo per la pubblicità.

SAPORI & RELAX

Il piacere del weekend



La rassegna aperta da oggi al 19 aprile negli ampi saloni del palazzo Landi-Corradi

Mobili antichi, arazzi e gioielli a Todi in mostra l'antiquariato doc

ALVARO FIORUCCI

ACQUISTARE un bene che dura nel tempo e che può essere tanto un investimento per chi ha da investire quanto un salvadanaio dei risparmi che si salvano dagli attacchi della crisi ai bilanci familiari. C'è anche questo nel viaggio tra mobili antichi, opere d'arte, gioielli, arazzi e tessuti che propone la Rassegna Antiquaria d'Italia di Todi che è aperta da oggi al 19 aprile. Anche questa quarantunesima edizione è ospitata nel suggestivo palazzo Landi-Corradi e nei suoi ampi saloni hanno preso posto nel rispetto della tradizione i migliori galleristi italiani.

La Rassegna comunque è un evento che merita più di un weekend per la vastità dell'offerta del suo

contenitore. Per dire: il centro storico, il tempio bramantesco della Consolazione, il suggestivo Fosso delle Lucrezie, la corona di piccoli



INFORMAZIONI

MANGIARE E DORMIRE

Convento San Giacomo-loc. Pontecuti-tel.075 8948864
Casale degli Ulivi — Fraz. Loreto 17 — tel.3387596594

paesi sulle colline introno alla città ricche di vigneti, uliveti, allevamenti di chianina. E poi il venerdì santo: sono da non perdere le vie crucis in costume al santuario di Colvalezza, di San Filippo e delle vicine Massa Martana e Monte Castello di Vibio. «E' la mostra del migliore antiquariato italiano — spiega il sindaco Antonino Ruggiano — ma in fondo è la vetrina delle ricchezze di Todi». Accanto a galleristi e collezionisti d'arte antica alcune iniziative collaterali. Tra queste una mostra «Il segno» con opere di Picasso e De Chirico, un grand tour tra i paesaggi italiani dell'Ottocento dipinti da artisti stranieri e uno spazio dedicato al chachemire, alla sua storia e alla maestria degli umbri che lo sanno trasformare in filati di pregio.

I piaceri del weekend



Un'immagine di Foligno

A Foligno fino a domenica si terrà la manifestazione "Primi d'Italia"

Dagli gnocchi agli stringozzi un viaggio tra i sapori regionali

ALVARO FIORUCCI

DA GRAGNANO arriva la caccavella, da Roseto degli Abruzzi lo spaghettonero e poi malloredus sardi e stringozzi umbri. E ancora: tortellini, ravioli, gnocchi polenta e risi dalle altre regioni che sono qui a Foligno per "I Primi d'Italia". Fino a domenica nel centro storico della città umbra sono aperte 25 stazioni della gastronomia e 16 laboratori del gusto dove i primi piatti vengono cucinati e consumati, ma anche spiegati, analizzati, insegnati.

Ci sono inoltre i villaggi a tema: da quello con i prodotti bio a quello per chi soffre di

intolleranze alimentari. Quindi i corsi di cucina (a pagamento) tenuti da Italo Bassi (Enoteca Pinchiorri) e da Gennaro Esposito (Torre



DOVE DORMIRE

Delfina Palace Hotel, via Romana Vecchia, 0742.692911

Agriturismo il Frantoio Colle Scandolaro 23, 0742.67408

del Saracino) e i viaggi gastronomici nelle tipicità regionali guidati da Paolo Massobrio, Chef Kumale, Anna Dente, Andy Luotto, Anna Moroni, Beppe Sardi, Marco Gubbiotti e Marisa Laurito. Al chiostro di San Giacomo domani serai "primi" sono affidati alla creatività di Gaetano Trovato (L'Arnolfo di Colle Val d'Elsa) e, domenica, a quella di Iglés Corelli (Locanda della Tamerice di Ostellato).

Chi volesse sapere come vanno le cose nel settore del benessere può raggiungere Trevi dove fino a domenica si tiene la Borsa del Turismo Umbro del Benessere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il piacere del weekend



La piazza medievale di Bevagna

Da oggi a domenica la festa in costume che ricostruisce il paese com'era nel 12esimo secolo

Bevagna, al Mercato delle Gaitè enogastronomia e mestieri medievali

ALVARO FIORUCCI

SI DEFINISCONO quartieri, rioni, terziari o con altre denominazioni che sono comunque eredità dell'estro urbanistico dei padri fondatori. A Bevagna per capire com'è divisa in zone questa cittadina umbra a un passo da Foligno bisogna rifarsi ai longobardi, alla parola watha che significa guardia. Intorno agli antichi posti di vigilanza si sono sviluppate nei secoli le gaitè, i quattro quartieri dedicati ai santi Giorgio, Giovanni, Pietro e Maria. Parlare di gaitè in questo fine settimana significa però entrare nella vita, negli usi e nei costumi di cento anni, quelli compresi tra il 1250 e il

1350.

Dunque Bevagna nel medioevo con il suo mercato, le autorità politiche e religiose, le attività di tutti i giorni. E so-



DOVE MANGIARE

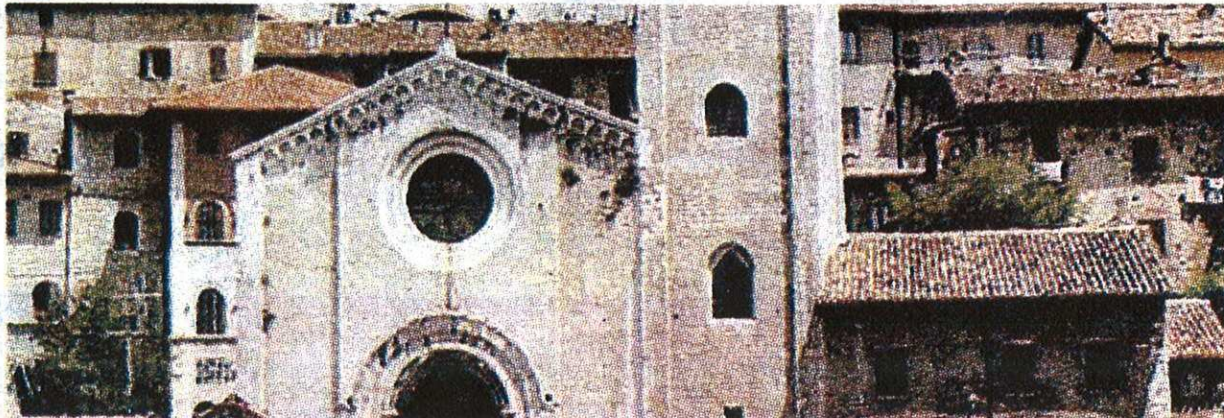
La Via di Mezzo tel. 0742 362074

DOVE DORMIRE

Il poggio delle Civitelle tel. 0742 381538

prattutto l'enogastronomia recuperata dagli statuti del '500 e ricca di prodotti tipici tutti con il marchio della qualità. Ovvero: tartufo, olio d'oliva, porcini, asparagi, strangozzi, tagliatelle, gnocchi, salumi, carni di suino e di Chianina, Sagraantino secco e, per i dolci, tozzetti e rocciata. La rassegna si chiama Mercato delle Gaitè e oggi, domani e domenica entra nel vivo con la sfida tra i quartieri quanto a ricostruzione degli spazi di vendita, delle taverne con le ricette della tradizione, delle botteghe dei mestieri medievali e delle sfide con l'arco. Ovviamente tutto è in costume e lungo le sue strade e le piazze ci sono musicisti, giocolieri, giullari e mangiafuoco.

Il piacere del weekend



Domani a Gubbio (nella foto) lo spettacolo "Life in piazza Grande"

Nella cittadina umbra stasera e domani anteprime e premi. Sul palco Paolo Bonolis

Spettacoli, arte e libri a Gubbio con Lucarelli, Proietti e Piovani

ALVARO FIORUCCI

BENVENUTI nella città nella quale Francesco d'Assisi ammansì un lupo per indicare agli umani che anche la bestia più feroce può diventare un amico fedele. Benvenuti nella città che con "Life in Gubbio" ha fatto incontrare cultura, società, spettacolo e impegno civile. Oggi e domani gli appuntamenti conclusivi. Al terzo anno di vita la rassegna è un punto di riferimento per quanti credono nell'arte come strumento per interpretare la vita.

Stasera si comincia alle 18 con Carlo Lucarelli e i suoi libri nel Chiostro Maggiore del convento Franciscano. C'è il

tempo di visitare, nel palazzo dei Consoli, la mostra di Sidi-val Fila. Al Teatro Comunale alle 21.30 c'è l'anteprima nazionale di "Fili", un lavoro di



RISTORANTE MONTEFELTRO

Piazza della Repubblica
tel. 075-9273949

PARK HOTEL AI CAPPUCCINI

via Tifernate, tel. 075 9234

Erri De Luca tratto dai suoi testi. Un viaggio nel mondo della letteratura con il quale lo scrittore accompagna il pubblico a scoprire la sua visione del mondo.

Domani gran finale con "Life in piazza Grande" lo spettacolo (tra i protagonisti Stefano di Battista e Giovanni Baglioni) condotto da Paolo Bonolis con i premi "Il senso della vita" assegnati quest'anno a Nicola Piovani, Gigi Proietti e Dario Fo. All'associazione israelo-palestinese "The Parent Circle" andrà il premio internazionale "Lupo di Gubbio per la riconciliazione", un riconoscimento per l'impegno nel superamento delle distanze tra i popoli.