

La Cultura del Cibo

Settimanale Telematico Ottimista di Informazione, Aggiornamento e Formazione

Articolo pubblicato il 18 Dicembre 2009 su www.laculturadelcibo.it

UN DOLCE WEEKEND NATALIZIO A PERUGIA!

di Massimo Prandi

Un gustoso itinerario tra i monumenti e le botteghe cioccolataie della città

Il sogno di ogni bambino, quello di vivere in una città di cioccolato, si può tradurre, con la complicità delle vacanze di Natale, in realtà per grandi e piccini: un weekend a Perugia, patria di tutti i golosi e degli appassionati del cacao!



Capoluogo dell'Umbria, Perugia è una splendida città di origine etrusca, che sorge su di una collina che domina la Val Tiberina, vicino al Lago Trasimeno. Il suggestivo centro storico, che si sviluppa tra Piazza Italia, Corso Vannucci, Piazza Matteotti e Piazza IV Novembre, è ricco di opere artistiche ed architettoniche. Degna di nota la famosa Fontana Maggiore, simbolo di Perugia, capolavoro scultoreo del Pisano costruito tra il 1275 e il 1278, su disegno di Fra' Bevignate.

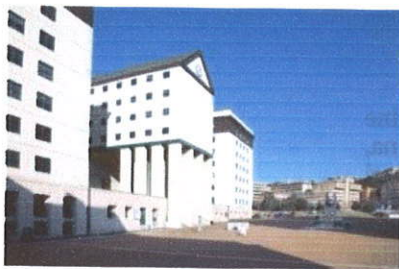
E sono tantissimi i palazzi e i luoghi di culto, testimoni della lunghissima e prestigiosa storia della città, che meritano di essere visitati. Come per esempio, la Cattedrale di S. Lorenzo, risalente al XIV secolo, la Chiesa gotica di San Domenico, sede del "Museo Archeologico Nazionale dell'Umbria", la Chiesa di San Severo, che conserva un affresco raffigurante la "SS. Trinità" attribuito a Raffaello. Ed ancora, l'Oratorio di San Bernardino ed il Palazzo dei Priori, che ospita la "Galleria Nazionale dell'Umbria", dove sono custoditi importanti capolavori dell'arte medievale di famosi artisti, tra cui Piero della Francesca, Duccio di Boninsegna, Pinturicchio ed il Perugino.



Perugia vanta una consolidata e ben nota tradizione dolciaria, e, oltre alla consueta visita ai monumenti cittadini, è interessante seguire un itinerario dedicato interamente "al cioccolato". Prima tappa, il negozio della Perugina, che oggi si trova in Corso Vannucci 110, nel cuore del "Salotto buono" della città. Sempre in Corso Vannucci, al civico 32, si trova la Pasticceria Sandri, la più antica bottega pasticceria dell'Umbria, avviata nel 1860 dalla famiglia Schucani, originaria della Svizzera. I dolci, veri e propri gioielli di cioccolato, vengono esposti dietro le teche di cristallo di quella che nel tempo è divenuta la vetrina più famosa della città, allestita seguendo con cura gli eventi d'attualità più salienti.



Nella vicina Via Alessi, una targa commemorativa ricorda che "da questa prima angusta sede" nacque la Perugina nel 1907, ma dopo oltre un secolo non rimane quasi nulla degli edifici originali. Un altro luogo storico del cioccolato è Piazza del Bacio, che negli anni '20 fu sede degli stabilimenti Perugina. Oggi, i locali delle fabbriche ospitano gli Uffici della Regione Umbria, ma al di sopra dei moderni palazzi, svetta ancora la ciminiera più alta, vero e proprio cimelio dell'archeologia industriale del cioccolato.



Da segnalare, in questo tour virtuale nei luoghi del cioccolato, anche la Fine Cioccolateria Talmone, di antica tradizione piemontese, sita in Via Maestà delle Volte 12. Rivale storica del negozio della Perugina in Corso Vannucci, si trova all'interno di un locale di pregevole interesse storico e architettonico, ed è definita il cuore dolce di Perugia, per via della posizione centralissima.

Amatissima dai perugini è l'Antica Latteria Perugia, in Via Baglioni 5, dove in un piccolo salotto, tra pittoresche maioliche, è possibile gustare deliziose cioccolate abbinata a prelibati dolci della tradizione. Ultima tappa, il Caffè di Perugia, in via Mazzini 10, con una produzione artigianale di cioccolato.



Spostandosi a non più di dieci chilometri dalla città, è d'obbligo una visita allo stabilimento di San Sisto della Perugina. Al suo interno si trova il Museo storico della Perugina, inaugurato nel 1997 in occasione dei primi 90 anni di vita dell'azienda, che documenta la storia della trasformazione del cacao dai Maia fino all'epoca moderna, con esposizioni di macchinari, postazioni audiovisive ed una degustazione di prodotti dolciari.



La neonata Scuola del Cioccolato, aperta a tutti i consumatori, insegna in poche ore le tecniche base di lavorazione del cacao, i segreti della degustazione con l'analisi sensoriale e anche gli abbinamenti consigliati con vini e liquori.

Una città senza tempo, dove arte, storia, tradizione e gastronomia si uniscono in un mix imperdibile. Tutto questo, e molto altro ancora... a Perugia!

di Massimo Prandi
massimo.prandi@laculturadelcibo.it
18 Dicembre 2009