



edizione. Da Foligno si fa rotta verso Bevagna, la bellissima. È una bomboniera sospesa tra epoca romana e Medioevo. Ancora 8 chilometri tra vigne e ulivete ed eccoci a Montefalco. La chiamano la ringhiera dell'Umbria perché da qui si domina questa 'cultiva valle'. Il suo rinascimento moderno - che si è compiuto con l'operazione della Madonna della Cintola del Gozzoli - lo deve al vino: quel Sagrantino divenuto un rosso di caratura mondiale. A Montefalco ci si può perdere tra i vicoli, ci si potrebbe affacciare se mai fosse risolta la vexta quaestio della proprietà tra Inps, Regione e Comune dell'antico Ospedale, esempio unico di architettura medievale, da una terrazza che dischiude un leopardiano infinito. Ma certo la visita al museo di San Francesco ripaga di ogni fatica con Gozzoli, Pinturicchio, il Perugino solo per dire i maggiori rende l'idea del perché Federico II giunto qua volle battezzarla come terra imperiale cambiandone il nome da Coccorone (Castrum coronae) in Mons. Falcorum perché qui egli - appassionato di caccia con il falco tanto da averci lasciato un monumento letterario come il De avibus venandi - trovò rapaci abilissimi. Va vista anche la chiesa col il chiostro di Sant'Agostino (dove si conserva un'altra Madonna

della Cintola affrescata da Ambrogio Lorenzetti, il massimo pittore senese). Va dato atto al sindaco Donatella Tesei di avere cucito tutto questo con un nuovo filo di consapevolezza e di attrattiva e di aver fatto di Montefalco - che vi regalerà anche tessiture rare e grande artigianato ligneo - una meta internazionale. Da qui si punta verso Trevi, incastonata sul suo colle circondata da una corona ubertosa di ulivi. Ultima tappa prima di tornare a Foligno è quella che porta a Spello 'che palpita ne' petti' per dirla con D'Annunzio. Non v'è borgo di eguale bellezza in tutta Europa. A dirne basterà affacciarsi alla cappella Baglioni in Santa Maria Maggiore e bearsi degli affreschi di Pinturicchio. Proverete in queste terre quel sentimento che il grande Plotino assegnava all'arte che non è imitazione, ma emanazione e diviene al fine contemplazione. Che qui è mistica dei luoghi.



ANTICHI CARATTERI

Astronomo, astrologo e filosofo ovvero il Barbanera Dal 1743 si stampa il più famoso lunario d'Europa

Non c'è casa di italiano dove non sia entrato il Barbanera. Ma forse non tutti sanno che il Barbanera - il più famoso e antico lunario d'Europa - è nato e si continua a stampare a Foligno forse anche in omaggio all'abilità dei tipografi folignati che sono stati i primi a diffondere in Italia l'arte della stampa. Secondo fonti della famiglia Campi - che sono ancora gli editori del Barbanera - il primo esemplare risale al 1743. L'esemplare più antico a oggi pervenuto, conservato presso l'archivio storico della Fondazione Barbanera 1762, è un foglio unico risalente al 1762, nel quale il personaggio di Barbanera è già nominato come 'famoso'. Oltre al calendario e alle previsioni meteorologiche, il lunario conteneva "aneddoti, ricette empiriche e previsioni stravaganti ma sempre possibili e talvolta avveratesi, donde la sua celebrità". Divenne in breve tempo tanto popolare da essere oggetto di molteplici imitazioni in

tutta Italia. Il nome deriva forse dal fatto che sul frontespizio del lunario compariva un uomo dalla folta barba nera. Il misterioso personaggio era definito astronomo, astrologo e filosofo, e ritratto con i suoi strumenti di lavoro, così come compare ancora oggi nel francobollo a lui dedicato dalle Poste nel 2012.



INTRAMONTABILI

A Foligno è oramai tempo di sfida fra le contrade Prima il mercato dei Soprastanti poi si corre la Quintana

Tra Foligno, Montefalco e Bevagna le celebrazioni, le feste gli appuntamenti sono tantissimi. A Montefalco si celebra l'agosto montefalchese (quest'anno termina proprio oggi) con concerti mostre d'arte e dell'artigianato, spettacoli di prosa ambientati in location uniche e ovviamente degustazioni di vino. Il Sagrantino diventa protagonista assoluto in settembre quando di solito nella seconda settimana si tiene la Settimana Enologica, grande kermesse dedicata al vino e alla gastronomia più raffinata. A Bevagna in giugno si tiene il mercato della Gaita che è una filologica riedizione del mercatale medievale con annessi convegni, spettacoli e feste gastronomiche. Ma è Foligno a fare da regina con la Quintana. Ci sono due edizioni all'anno una in giugno e la prossima a settembre. Il corteo storico è fissato per il 12 settembre

mentre la disfida dei cavalieri si tiene il 13. A fare da prologo il 30 agosto il bellissimo mercato dei Soprastanti cui fa da corona il Gareggiare dei Convivi la sfida enogastronomica tra le contrade che comincia con il mercato dei Soprastanti e si esaurisce con la corsa della Quintana.



IN CANTINA

Olio straordinario e terra di Sagrantino

Terra d'eccellenza e ricchissima di prodotti enogastronomici di grande qualità. La prima tappa è sicuramente a Montefalco dove fare acquisti del prezioso Sagrantino. La prima cantina da visitare è la Arnaldo Caprai (Torre di Montefalco 0742 378802) che grazie all'opera di Marco Caprai è quella che ha lanciato questo rosso autoctono profumatissimo, di gran corpo ai vertici dell'enologia internazionale. Una visita merita anche la Antonelli (località San Marco 0742-379158) che produce un ottimo Sagrantino e sia per il vino che per l'architettura - la cantina è una scultura di Pomodoro - una tappa consigliabile è sicuramente a Vocabolo di Castellaccio la Tenuta Lunelli (0742-361670). E siamo già in direzione di Bevagna dove si va per acquistare uno straordinario olio extravergine da monocultivar di Moraiolo. Lo produce Luciana Cerbini nella sua Tenuta di Casa Gola (338-7875100) a Torre del

Colle (borgo fortificato incantevole) dove si possono acquistare anche cosmetici all'extravergine, erbe aromatiche e si possono seguire corsi di cucina. Sempre a Bevagna è d'obbligo una sosta da Tagliavento per comprare prosciutti, salami, guanciale e delle eccezionali carni chianine (0742 360897). Da Bevagna si va verso Foligno dove trovare al Forno Pizzoni (0742 350322) un universo di delizie umbre. A parte i pani di tutte le foggie e prodotti con tutti i cereali Pizzoni (che è anche un posto dove mangiare così come Tagliavento a Bevagna) offre tantissimi prodotti umbri. A Trevi si va soprattutto per l'olio extravergine di oliva. Un ottimo indirizzo dove acquistare un olio superlativo è senza dubbio il Frantoio Gaudenzi (0742 781107). Altra tappa gourmet infine a Spello dove a La Cantina di Spello (ottimo ristorante 0742 651775) si può fare rifornimento di tutte le eccellenze della culta valle.