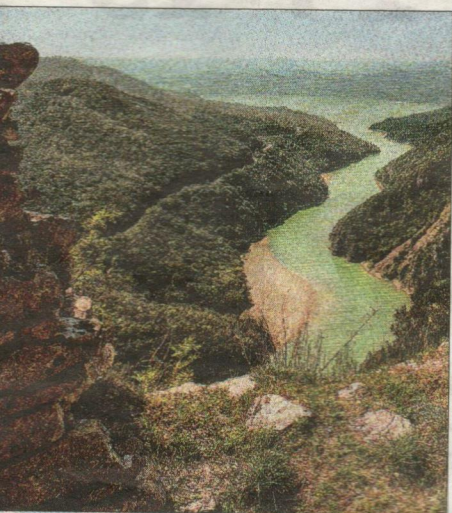


che da anni  
poco noti

ssanti  
mbria  
prire”



zza Federici spazia tra saperi e cuore

memoria”, testamento  
na coltissima e semplice

do dalla grande storia e dal mondo mediterraneo fino all'Umbria e toccando via via il piccolo mondo dell'Amerino, per poi tornare indietro a un ambito più vasto. Epoche storiche lontane e anni più vicini, come quelli tra le due guerre, ricette della cucina popolare e di quella borghese si inseguono, per ragionare sulla cucina umbra, vista nell'ampio scenario della cucina del mondo, tra citazioni letterarie e antropologiche, senza dimenticare che, come scrive Raffaele Federici nella prefazione: "Ogni luogo conserva le impronte di chi lo vive e la cucina, da questo punto di vista, rappresenta uno spazio ideale per raccontare la vita delle persone...". Un libro che va ad aggiungersi sullo scaffale dei classici da tenere sempre a

ne conosce l'esistenza. Qualche esempio? L'eremo di Santa Maria Giacobbe attaccato come un'ostrica a una rupe vicino Pale con un interno affrescato e l'acqua del pozzo considerata miracolosa. Oppure le gole del Forello a tre chilometri da Tittignano, laddove il Tevere si fa calmo e si insinua come un serpente tra ripide pareti di rocce. E perché non anche i sotterranei della Corgna a Città della Pieve, in corrispondenza con il palazzo comunale, che, work in progress, stanno vedendo la luce, alcuni già aperti al pubblico. E il molino Buccilli in Valtopina esempio straordinario di archeologia industriale (1861) dove le macine di pietra girano ancora? O anche il Nun Spa di Assisi, sofisticato stabilimento termale, con i classici tre ambienti romani (frigidarium, tepidarium e calidarium) nato laddove un tempo gli antichi erano soliti assistere alle gare a agli spettacoli. Ardito non si ferma ai luoghi: alle abbazie, ai dipinti, alle catacombe, ai laghetti, ai palazzi, ai piccoli musei dell'Umbria. Va oltre, alla scoperta delle "meraviglie" prodotte dalla terra del cuore verde d'Italia, come la fagiolina del Trasimeno, il mazzafegato, la roveja, i moscatelli. Nella pagina della fotografia l'autore tutti i riferimenti utili: l'indirizzo, i numeri di riferimento, come arrivarci e anche sempre un suggerimento utile. Quindi, ci sono 111 motivi per tenere in casa o regalare questo piccolo libro, edito da Emons (14,95 euro), per approfondire e completare la conoscenza di una terra che riserva ancora tante sorprese. ◀