

A Spello, va in scena “Subasio Con Gusto”

QUATTRO GIORNI DI INIZIATIVE DEDICATE ALLA SCOPERTA DELLE ERBE DEL TERRITORIO UMBRO

Grande attesa a Spello per la terza edizione di “Subasio Con Gusto”, la Rassegna delle Erbe Campagnole in programma dal 3 al 6 aprile 2014. un appuntamento che nasce con lo scopo di far conoscere e degustare le più apprezzate erbe del territorio umbro, cercando di unire la tradizione popolare, il turismo ambientale e paesaggistico alla cultura enogastronomica. Una manifestazione che promuove la biodiversità dei cibi, divulga la conoscenza di alcune spezie vegetali commestibili e mette in programma diverse iniziative, tra cui un corso formativo in quattro giornate sulle erbe campagnole che si trovano sul Monte Subasio, censite da uno studio della facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Perugia. Prevista anche una mostra fotografica che raccoglie i momenti migliori dell’evento dell’anno scorso e una serie di giochi-laboratorio per i più piccoli sulla raccolta differenziata. Durante la rassegna, i ristoranti di Spello aderenti predisporranno menu a base di erbe tipiche del Subasio. Si comincia giovedì 3 aprile e venerdì 4 aprile con il corso di formazione: “ERBE CAMPAGNOLE” - CONOSCERLE E VALORIZZARLE - Aspetti generali delle specie vegetali spontanee ed influenza sul territorio, mentre sabato 5 e domenica 6 sono previsti itinerari di scoperta “VIA DEGLI OLIVI” e “L’ACQUEDOTTO ROMANO” (Informazioni e Iscrizioni: Giancarlo Nucci, presidente del Comitato per Acquatico (tel. 335 7657014). Ma sono tantissimi altri le iniziative in programma (per scoprirle scarica l’allegato)

“Conoscere le più apprezzate erbe del territorio, ricercarle lungo il Monte Subasio, apprendere come cuocerle e degustarle: questo è Subasio con gusto, evento che unisce tradizione popolare, turismo ambientale e paesaggistico, cultura scientifica, enogastronomia - hanno dichiarato Sandro Vitali, sindaco di Spello e Antonio Luna, Assessore Sviluppo Economico del Comune Spello - Subasio con gusto intende infatti promuovere le biodiversità dei cibi, divulgando la conoscenza di alcune specie vegetali spontanee e commestibili, tipiche del parco del Monte Subasio. Un recente studio della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Perugia ha censito circa 80 specie di “erbe campagnole” commestibili che crescono spontaneamente alle pendici del Monte Subasio. Il periodo migliore per degustarle è tra fine febbraio e metà aprile, nei primi giorni del risveglio vegetativo primaverile, dopo che le temperature fredde dell’inverno hanno attenuato l’accento più amaro che contraddistingue il loro sapore. Tra le iniziative del 2014: percorsi didattici completi, mostre fotografiche, mercatino delle erbe e dei prodotti tipici, passeggiata naturalistica lungo l’Acquedotto Romano, degustazioni. Subasio con gusto è una riflessione sul valore di questa risorsa naturale e spontanea che nel passato era cucina di sostentamento delle famiglie povere. Quell’antica tradizione culinaria della nostra cultura contadina è divenuta oggi prelibatezza ricercata anche da turisti enogastronomici e gourmand. Subasio con gusto esprime pertanto un patrimonio naturale di inestimabile valore che merita di essere salvaguardato, valorizzato e promosso”.