

Corciano Tra i "Borghi più belli d'Italia" è luogo d'eccellenze
La "Primavera dell'artigianato" è l'altro volto di un'antica civiltà

Viaggio nel paese dei prodotti tipici e della buona cucina

di Rita Boini

► CORCIANO - Un presepe, questa l'impressione che si ha passeggiando per le strade e le piazze di Corciano. E il borgo un presepe lo diventa per davvero, a Natale, facendo da sfondo a una Natività con statue a grandezza naturale, in terracotta e cartapesta, dove pastori, artigiani e contadini ridanno l'immagine di un mondo legato all'agricoltura e alla terra, come era ed è, seppure con volti diversi e arricchiti, ancora Corciano. Una cittadina che sovrasta un territorio segnato da vigneti e oliveti, dove alle colline, talvolta coperte dai boschi, come Monte Malbe e il Colle della Trinità, s'alterna la pianura, attraversata dal corso dei torrenti Caina e Oscano. Un variare di paesaggi punteggiato da una serie di borghi minori, ognuno con le sue caratteristiche, tutti meritevoli di una sosta: Capocavallo, Castelvioto, Mantignana, San Mariano, Solomeo, Migiana ed Ellera Chiugiana. Mura antiche, giardini nascosti, pareti su cui crescono, così come nel Medioevo, il cappero, pianta rustica, mediterranea e fiorita. Palazzi, chiese e piccoli musei, che hanno fatto entrare Corciano a pieno diritto nell'associazione dei "Borghi più belli d'Italia". Ma Corciano è anche prodotti tipici di qualità, con una storia antica, e buona cucina. Non ha caso è anche "Città del Pane" e "Città del Vino", rientra nella Strada del vino Colli del Trasimeno e nella "Strada dell'Olio" ha intessuto stretti rapporti con Slow

food, di cui qui ha la sua base operativa una delle più straordinarie Comunità del cibo di Terra Madre, la Comunità delle cuoche popolari dell'Umbria, spesso impegnata in cucina per le manifestazioni del borgo. Corciano è anche coinvolta nel progetto della "Farina del Perugino", nella frazione di Mantignana si celebra ogni anno un evento legato alla torta di Pasqua umbra al formaggio. Eurochocolate approda qui ogni anno per un appuntamento che, non a caso, si chiama "Corciano dolce borgo". Una storia, quella dei prodotti tipici e della buona cucina, che ha le sue radici in un passato millenario, in un territorio fertile e ben coltivato, ma anche al centro di scambi culturali e commerciali. Corciano era la porta di pas-

saggio tra Perugia e il Trasimeno, ma anche collegata con Roma e il centro Italia in genere. Un mondo, quello del territorio così com'era, più o meno, fino alla metà degli anni '60, ben raccontato nel Museo della civiltà contadina, istituito intorno agli anni '70. Una casa in

pieno centro che, in una cucina, una camera da letto, un granaio e un fondo, racconta, attraverso i mobili e gli oggetti esposti, una civiltà. Aperto durante il periodo delle principali manifestazioni, durante il corso dell'anno è visitabile su prenotazione, rivolgendosi agli uffici comunali. Testi con le spiegazioni, anche in braille, permettono anche ai non vedenti un'adeguata visita. Una cultura, quella di cibo e territorio, che trova un'altra narrazione, e un'approfondi-

mento, nel Centro dei prodotti tipici, spazio espositivo-museale sull'alimentazione tradizionale e i prodotti tipici locali, ospitato nel complesso monumentale di Sant'Antonio abate, il cui nucleo originale risale al Trecento. In quella che era la canonica è ospitato il Centro di valorizzazione dei prodotti tipici. Storia e cultura dell'alimentazione, ma anche prodotti tipici locali, e artigianato artistico di qualità aspettano il visitatore. Corciano, come tutti i luoghi con un passato a vocazione agricola, ha anche una cultura artigianale, tuttora assai viva. Tante le attività ancora in piedi, spesso d'artigianato artistico, valorizzate e messe in vetrina ogni anno nella "Primavera dell'artigianato", che si tiene in genere dal 24 aprile al primo maggio, una mostra mercato che viene affiancata da laboratori e manifestazioni di vario genere, come convegni ma anche passeggiate e visite guidate. Una manifestazione che, come è tradizione dei luoghi aperti a mercati, fiere e transiti per tradizione millenaria, come è Corciano, apre le porte a volti dell'artigianato locale ma non solo. Può così essere possibile apprezzare forme d'artigianato anche impensate e imparare l'arte dei fiori in seta giapponesi, il cake design, l'intarsio del legno, la tintura di lana e seta con colori vegetali, l'arte di riciclare oggetti per farne altri, il restauro del legno, in uno straordinario scenario tra storia e paesaggio. Con la collaborazione di Lorenzo Federici. ◀



*Ogni anno
dal 24 aprile
al primo maggio
legno,
stoffe pregiate
e altri materiali
al centro di mostre
e laboratori*

Doppio volto di un luogo

A sinistra un ambiente
della casa - museo
dedicata alla civiltà contadina
e a destra un ingresso
al paese fiabesco
famoso pure per il suo presepe

