



LA STRATEGIA
Nuove idee per lo sviluppo

MAGIONE Stop crisi con il turismo del vino

— MAGIONE —

AL TRASIMENO si punta sull'eno-turismo per rilanciare l'economia locale. Un comparto che in Italia vale 5 miliardi di euro di fatturato. La nuova offerta territoriale del settore verrà presentata sabato alle 11 a Magione, nello spazio della Cantina Pucciarella, alla presenza dell'assessore regionale alle politiche agricole Fernanda Cecchini e del presidente della Strada del Vino Colli del Trasimeno Palmiero Bruscia.

«Sono 5 milioni, italiani e non, i turisti che hanno deciso di dare una impronta "gustosa" alla propria vacanza scegliendo una meta enogastronomica interessante — dice Bruscia — e questo, insieme ad altri dati, è quanto si legge nell'ultimo Osservatorio sul Turismo del Vino in Italia realizzato dal Censis, insieme alla tendenza crescente degli enoturisti a scegliere la propria vacanza in base a criteri di attrattività enogastronomica. La gastronomia e il turismo del vino vanno a braccetto dunque ai vertici della classifica delle preferenze e alle mete classiche legate a un brand territoriale forte si aggiungono nuove destinazioni da ritrovarsi tra quelle che offrono pacchetti con eventi di richiamo definiti nel tempo come mostre d'arte, concerti, festival o stagioni operistiche».

In questo contesto, si inserisce la rassegna dedicata al buon vino accompagnato da musica d'autore Bianco Rosso & Blues, che ogni anno da inizio settembre a fine ottobre allietta i borghi sulle rive del Lago Trasimeno, che si chiuderà sabato a Città della Pieve. Sabato saranno presenti anche il sindaco di Magione Massimo Alunni Proietti e il presidente della Comunità montana del Trasimeno e Medio Tevere Massimo Bianchi.

MAGIONE TORNA LA MANIFESTAZIONE GASTRONOMICA «FRANTOI APERTI»

Olio Doc protagonista alla Polvese

Sabato e domenica tanti eventi dedicati a visitatori e residenti

di **ANTONELLO MENCONI**

— ISOLA POLVESE —

SARÀ ALL'ISOLA POLVESE il clou del primo week end di Frantoi Aperti: da sabato a martedì l'iniziativa "I prodotti d'autunno incontrano l'olio nuovo". Sarà un momento importante per la valorizzazione della produzione olearia isolana che è sempre più espressione di una consapevole attenzione al territorio e alle sue caratteristiche culturali e ambientali.

«La valorizzazione di un prodotto tipico come l'olio — è il commento del presidente Marco Vinicio Guasticchi e dell'Assessore provinciale al Turismo Roberto Bertini — rientra nelle attività della Provincia di Perugia che, nel campo della promozione turistica, vuole proporre un'offerta integrata del territorio che ne valorizzi, collegandoli tra loro, gli aspetti più caratteristici a partire dai prodotti tipici fino alla ricchezza culturale e alla qualità ambientale».

Nel corso della giornata è prevista l'apertura del frantoio per promuovere le particolari caratteristiche dell'olio biologico del luogo: le tecniche di lavorazione verranno illu-



UNA SCOMMESSA

La manifestazione punta a fare incetta di presenze nel comprensorio

strate dagli operatori dell'Oleificio Cooperativo Il Progresso. Con punto di raccolta al Centro Servizi, gli operatori della Coop. Plestina offriranno la possibilità di effettuare a pagamento percorsi guidati dell'Isola. Alle 10 nell'aula verde, si svolgerà il convegno "Olio e territorio in Umbria: la percezione del consumatore" con gli interventi di Fosco Valorosi, Angelo Frascarelli e Andrea Marchini dell'Università di Perugia, del di-

DA NON PERDERE

Visite guidate, convegni e degustazioni all'insegna dell'«oro verde»

rettore del Consorzio Nazionale Olivicoltori Erino Cipriani, Andrea Tartari category manager acquisti gruppo Aspiag e il presidente Opoo Giuseppe Natale. Alle 11 è prevista una animazione, a cura

dell'associazione Fogliacolori, per bambini con raccolta delle olive e caccia al tesoro. Presso la Sala del Camino saranno offerte ai visitatori bruschette con l'olio nuovo, degustazione accompagnata da suggestioni musicali a cura de "i Solisti di Perugia". Dalle 13 alle 14.30, presso la Villa, "I prodotti dell'autunno incontreranno l'olio nuovo", buffet a pagamento, a cura della Coop. Aurora. L'extravergine di oliva di Isola Polvese è il risultato dell'accurata raccolta di olive prodotte da piante secolari, coltivate biologicamente, di diverse varietà: 'dolceagogia', 'moraiole', 'frantoio' e 'leccino'. L'oliveto della Polvese conta ben 6.000 piante di ulivo in un'estensione di 40 ettari. L'olio del Frantoio, a giudizio degli esperti, è un prodotto dal gusto fruttato, adatto in particolare, per piatti tipici a base di pesce di lago e legumi. Per l'occasione sarà attivato un servizio gratuito di collegamento con traghetto A.P.M. da San Feliciano per Isola Polvese a partire dalle 9.30 alle 16 ogni 45' circa, e dall'Isola Polvese per San Feliciano dalle 10 alle 17, sempre ogni 45' circa. L'ultima partenza dall'Isola è prevista per le 17.

OFFERTE autunno/inverno 2011:

155/80-R13:	
DAYTON	€ 45
YOKOHAMA	€ 55
FIRESTONE	€ 53
BARUM	€ 49
165/70-R14:	
YOKOHAMA	€ 66
BARUM	€ 58
FIRESTONE	€ 63
155/65-R13:	
DAYTON	€ 42
YOKOHAMA	€ 63
FIRESTONE	€ 49
175/65-R14:	
BRIDGESTONE	€ 69
BARUM	€ 58
FIRESTONE	€ 58
175/65-R15:	
CONTINENTAL	€ 79
DAYTON	€ 65
YOKOHAMA	€ 79
BRIDGESTONE	€ 79
FIRESTONE	€ 69
185/60-R14:	
YOKOHAMA	€ 79
FIRESTONE	€ 69
185/60-R15:	
YOKOHAMA	€ 79
BRIDGESTONE	€ 75
BARUM	€ 67
FIRESTONE	€ 69
195/65-R15:	
YOKOHAMA	€ 83
BRIDGESTONE	€ 83
DAYTON	€ 65
FIRESTONE	€ 69
BARUM	€ 69
195/60-R15:	
BRIDGESTONE	€ 93
FIRESTONE	€ 79
BARUM	€ 79
205/55-R16:	
CONTINENTAL	€ 125
YOKOHAMA	€ 119
BRIDGESTONE	€ 125
FIRESTONE	€ 103
BARUM	€ 105
195/50-R15:	
YOKOHAMA	€ 99
BRIDGESTONE	€ 105
BARUM	€ 75
FIRESTONE	€ 79

La sicurezza è nelle tue mani, affronta la stagione fredda con pneumatici invernali di qualità.

Approfitta subito delle nostre offerte!

autogomme
PERUGIA S.S. Lacugnano Giardino, 3G Tel. 075.5271107

Revisioni | Revisioni MCTC | Bollino Blu | Assistenza e vendita pneumatici
Ricarica aria condizionata | Riparazione cerchi in lega in sede
Assetti sportivi | Meccanica | Deposito pneumatici

BRIDGESTONE | Continental | YOKOHAMA | Firestone | DAYTON | Barum

185/65-R15:		195/50-R15:	
CONTINENTAL	€ 83	YOKOHAMA	€ 99
YOKOHAMA	€ 83	BRIDGESTONE	€ 105
BRIDGESTONE	€ 83	BARUM	€ 75
BARUM	€ 69	FIRESTONE	€ 79
FIRESTONE	€ 73		
DAYTON	€ 65		

DEPOSITO
PNEUMATICI

PANICALE

Tutto su Pinocchio in una mostra al Museo del Tulle per adulti e bimbi

— PANICALE —

APRE OGGI al Museo del Tulle "Anita Belleschi Grifoni" di Panicale una delle più importanti mostre ospitate in Umbria dedicate a Pinocchio. Si chiama appunto "Pinocchio e balocchi" ed è curata da Assessorato alla Cultura del Comune di Panicale, Museo del Gioco e del Giocattolo di Perugia e Scuola di Ricamo Ars Panicalensis e realizzata con il contributo della Regione Umbria. In mostra ci saranno edizioni antiche della celebre favola di Collodi accanto a quelle più moderne ("le avventure di Pinocchio" disegnate da Jacovitti nel 1960), e soprattutto ai cloni di "Pinocchio", ovvero tutti quei libri nati sulla scia della fortunata favola ottocentesca, come "Lucignolo, l'amico di Pinocchio" 1909, "Moccolo, l'amico di Lucignolo" 1906, "Fioretto, l'amico di Lucignolo e di Moccolo" 1912, "Le avventure di Arlecchino, fratello di Pinocchio" 1930, solo per citarne alcuni). Arricchiscono il percorso della visita i preziosi ricami a tema (pagine illustrate della favola riportate su tulle ricamato a mano) realizzati dalla Scuola di Ricamo Ars Panicalensis di Panicale, sotto la guida dell'insegnante Paola Matteucci.