

# **A Calvi: sulla tavola le "meglio tradizioni"**

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Siamo a Calvi dell'Umbria, tutta vicoli e piazzette. Ci siamo con Alvaro Fiorucci, che ne scrive benissimo su "La Repubblica"

A Calvi, dove c'è "la Tradizione di chi Conosce l'arte di coltivare la terra senza tradirla seguendo le regole antiche che fanno raccogliere qualità ed eccellenza. Ci sono le mani abili di coloro che rispettano le ricette del passato come i gesti del direttore d'orchestra gli spartiti più complessi. E c'è anche la sapienza artigiana che ricama tovaglie e tessuti con l'estro dell'artista impegnato nella realizzazione dell'opera che rimarrà nel tempo. In altre parole: Calvi dell'Umbria mette in tavola le tradizioni e non in senso figurato. In tavola ci sono proprio i migliori prodotti della gastronomia locale, i piatti cucinati alla maniera di una volta, gusti, profumi, sapori e prodotti artigianali, che questo piccolo centro della sabina longobarda, "fundus carbinianus" nell'anno 1000, vuole caparbiamente conservare per non perdere la sua identità più profonda. Edificato su uno sperone di tufo che guarda la valle del Tevere e scopre i Monti Cimini, Calvi a suo modo è una piccola capitale della Valnerina Ternana, un angolo di ambiente umbro tra i più suggestivi. E difatti insieme al buon mangiare c'è anche il bel vedere: percorsi didattici tra le colline dove ci sono olivi e vigneti a perdita d'occhio.

Si comincia al mattino presto: nelle piazzette e per i vicoli di Calvi ci sono postazioni culinarie dove i prodotti tipici (dalle farine, ai cereali, dai salumi ai formaggi, dal pollame ruspante all'agnello dei pascoli) non solo sono in mostra ma potranno essere degustati e, a scelta, anche manipolati. Ossia sono allestiti diversi laboratori del gusto dove tutti potranno in qualche modo mettere concretamente le mani in pasta. I più piccoli e più bravi tra questi improvvisati chef di strada avranno anche un premio: bisogna formare le giovani generazioni se non si vuoi perdere quel sottile file che tramanda da genitori a figli il rispetto per la terra e per i suoi prodotti che finiscono in cucina, una cucina sana e genuina secondo gli standard imposti dagli organizzatori.

I ristoranti e gli agriturismi dal cantò loro hanno preso un impegno in linea con le scelte del comune e della proloco: solo cibi tradizionali e a prezzi turistici. E " a pranzo da Suor Angelica", cioè alla Taverna del Monastero è, visto il contesto, un capitolo da non saltare.

Informazioni: Pro loco : tel 0774-710731 - Dove Mangiare: Agriturismo biologico Santa Brigida: 0774/710183