

"L'Umbria nel piatto"

Anzitutto, il volume è "la prima guida dei ristoranti dell'Umbria"; di ben 142 locali "con voto e rapporto qualità-prezzo", con suddivisione per zona - da Perugia e dintorni all'Orvietano - e perfino con "giudizio sul caffè". E inoltre ci sono "schede informative" su 98 strutture ricettive extra-alberghiere e 94 produttori vinicoli nonché 4 "strade del vino". E come se non bastasse, in fondo al libro, abbiamo le indicazioni dei principali eventi gastronomici dei prossimi mesi. Sicché uno si può organizzare anche per tempo preparandosi un bel viaggio a Monte Falco (per la settimana Enologica del settembre p.v. o per andarsene a Trevi, alla Mostra mercato del Sedano nero e le sagre del sedano e delle salsiccia). Fino al novembre, alla mostra del tartufo e dei prodotti del bosco a Città di Castello o al febbraio e all'aprile dell'anno prossimo: a Norcia, per i prodotti della Valnerina o in aprile a Bastia, dove affluiranno tutti i prodotti delle terre della Val di Chiana e del Trasimeno-Piavese-Val d'Orcia.

Insomma, più che un libro un "vademecum" da portarsi dietro per gite ed escursioni di cultura gastronomica.

Ed. ni "La pecora nera", di Cargiani Simone e C.

V. Bradano, 30 - 00199 Roma; Tel. e Fax 06-86329583. Curatori: Simone Cargiani e Fernanda D'Arienzo (pubblicazione semestrale)