Dall'1 al 3 giugno 2018 al lago d'Iseo si è svolta la IX edizione del "Festival dei Laghi", con la partecipazione di produttori locali

Mobilità elettrica al Trasimeno: ci sono novità

In riva al Sebino, dall'1° al 3 giugno il Festival dei Laghi chiama a raccolta gli specchi d'acqua più belli. Una luccicante vetrina per i grandi bacini turistici ma soprattutto per le molte pittoresche realtà lacustri ancora poco note, custodi di un patrimonio ambientale, culturale e gastronomico tutt'altro che minore. In calendario musica, spettacoli, mostre a tema, visite guidate, crociere, conferenze, dibattiti, degustazioni, laboratori di cucina e una grande mostra mercato di prodotti tipici dei laghi.

Una trentina di laghi italiani, dodici europei da Gran Bretagna, Irlanda, Macedonia, Slovenia, Austria, Svizzera, Francia, Irlanda, Germania, Ungheria, Spagna e Portogallo, daranno vita alla nona edizione del "Festival dei laghi" a Iseo, in provincia di Brescia dall'1 al 3 giugno. Mostre, spettacoli folkloristici, concerti, convegni culturali, manifestazioni sportive sull'acqua e rassegne dedicate alla mobilità sostenibile sui laghi organizzati dal Comune di Iseo.

Una presenza importante è stata quella di Castiglione del Lago, in rappresentanza del Trasimeno, con i suoi produttori che hanno partecipato a "Bontàlago", vero cuore del festival, allestita nel centro storico della cittadina lacustre, una mostra mercato dedicata alle eccellenze enogastronomiche ed artigianali dei paesi che si affacciano sui laghi europei: dall'olio d'oliva

del Garda, alle sardine essiccate di Montisola sul lago d'Iseo. Dalla lavanda dei laghi friulani alla fagiolina del Trasimeno, dai formaggi dei laghi piemontesi ai vini dei laghi dell'Italia centrale. Insomma una vera e propria vetrina per produttori a chilometro zero. Per il Trasiemno hanno partecipato il Consorzio della Fagiolina, l'azienda agricola Tiezzi, la Bottega del Futuro, l'Oleificio Pozzuolese, la Cantina Duca della Corgna, la Birra Lake e la Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno.

Durante il Festival si sono svolte escursioni in battello, in bicicletta e a piedi alla scoperta dei tesori del lago, camminate nelle aree verdi che circondano il Sebino e percorsi in bicicletta tra lago e Franciacorta. Particolare attenzione alla sostenibilità ambientale nella rassegna dedicata alla "Mobilità sostenibile" (con prove di imbarcazioni elettriche) e alle disabilità con le iniziative "Tutti in acqua" che promuovono gli sport acquatici per i portatori di handicap.

"La Cittadella dell'olio" è stata la vetrina dei produttori olivicoli del Sebino. Un settore, quel-

"La Cittadella dell'olio" è stata la vetrina dei produttori olivicoli del Sebino. Un settore, quello della produzione di olio dop di qualità, in fortissima ascesa su tutti i laghi italiani ed in particolare sul piccolo lago d'Iseo che ha raggiunto ormai le vette della critica gastronomica.

Non sono mancati appuntamenti gustosi come lo showcooking a base di prodotti tipici di

lago offerto dagli Operatori Turistici Clusanesi OTC e della Valle Camonica. Il festival è stato anche l'occasione per l'an-

Il festival è stato anche l'occasione per l'annuale conferenza di "nEUlakes", il network dei piccoli centri sui laghi europei che da anni promuove il turismo sostenibile in una quindicina di località europee, anche attraverso la partecipazione a bandi europei. «Durante la conferenza - ha spiegato Romeo Pippi, vicesindaco e assessore allo sviluppo economico - si è parlato di un progetto a livello europeo per la promozione della navigazione elettrica nei laghi, molto interessante per i concreti sviluppi che potrà avere a

breve. Siamo in contatto con un'azienda specializzata del Nord Italia per un confronto tecnico locale con Provincia di Perugia e la nostra LIN di Stefano Garzi, produttrice di Betty Boat, per implementare una navigazione elettrica che sostituisca i tradizionali traghetti a gasolio».

Il turismo lacuale è un fenomeno in costante crescita: secondo il Rapporto sul Turismo in Italia, il turismo sugli specchi d'acqua interni nel nostro Paese rappresenta l'8,4% del totale con una fortissima presenza di stranieri che hanno raggiunto i 25 milioni di presenze. •

G. O.

Bollino del Trasimeno a quota 50

Il Bollino di Provenienza del Trasimeno raggiunge il traguardo di 50 adesioni tra enti e aziende impegnate a promuovere il territorio e le sue eccellenze. Questo risultato è il frutto di un progressivo impegno di tante realtà che hanno colto l'esigenza di andare più unite possibile sui mercati italiani ed esteri per sostenere il Trasimeno come marchio e garanzia di provenienza e qualità.

Un disciplinare semplice e snello consente di promuovere il Trasimeno e i suoi prodotti tipici con efficacia: un amore per il territorio che va oltre la vacanza nella quale si sono conosciute tante piccole e medie aziende. Un

amore che vale anche per chi vi risiede e vuole scegliere ogni giorno la qualità locale garantita.

locale garantita.

L'80% degli aderenti al
Bollino del Trasimeno riguarda marchi e aziende
impegnate nel settore agroalimentare mentre il restante 20% è inerente ai servizi
che sono significativi per il
loro operare in loco.

«È una grande soddisfazione poter raggiungere questo esito in meno di due anni di attività - ha dichiarato Cristian Giardini promotore dell'iniziativa -. Un territorio coeso è la premessa per un futuro dall'economia vivace e dinamica. Oggi - ha concluso - il Bollino del Trasimeno è uno strumento potenzialmente pronto a realizzare gli obiettivi che tante realtà agricole e artigianali meritano».

L'adesione al Bollino si esplica nelle modalità che i soggetti aderenti preferiscono: apposizione su tutti o su alcuni dei propri prodotti, promozione in eventi o fiere o punti vendita, presenza solo sul materiale istituzionale e così via, in base alle esigenze di ciascuno e ai propri obiettivi aziendali e commerciali.

Il Bollino di Provenienza del Trasimeno è una iniziativa promossa da Giardini Spa

e gestita dalla Mostra Agricola Artigianale del Trasimeno (MAAT). Con il raggiungimento del traguardo delle 50 aziende del Bollino, cambierà la procedura di adesione. Per il momento, in attesa delle nuove indicazioni e modalità di ingresso, il numero di partecipanti rimarrà a quota 50.

Durante la MAAT dal 6 al 9 settembre saranno presentate le novità del Bollino del Trasimeno e si parlerà anche di impronta ambientale a cui il team del Bollino sta lavorando per dare ancora più forza al progetto. •



Sette salami dai gusti sorprendenti, tutti legati alle tipicità del Trasimeno, per integrare tradizione e novità

Le nuove e originali creazioni di "Battilani Sapori"

La "Battilani Sapori" è un'azienda che nasce a Castiglione del Lago esattamente 50 anni fa, nel 1968 con un piccola macelleria in via Roma, portando avanti, grazie alla passione e alla dedizione, il rispetto dei saperi alimentari locali della famiglia Battilani, originaria di Pozzuolo

«Nel 1998 mio padre Arnaldo - spiega il giovane titolare Nicola Battilani - capisce che è il centro storico il luogo dove i turisti vengono più volentieri e sono maggiormente propensi ad acquistare prodotti tipici e genuini, diversi da

quelli che si trovano nella grande distribuzione. Oggi abbiamo 17 collaboratori, 7 punti vendita in quattro città e un sistema gestionale e di controllo di qualità molto moderni». Nicola Battilani continua oggi il lavoro eccellente iniziato dal nonno Duilio e dal padre Arnaldo.

Specializzata nella produzione di salumi e affettati, elaborati secondo tecniche artigianali dell'Umbria e della Toscana, la Battilani offre sapori inconsueti che rimandano al gusto sano delle campagne mezzadrili; sapori da riscoprire anche nei sughi, nelle zuppe, nell'olio e nei condimenti prodotti o selezionati dall'azienda. La scelta di materie prime pregiate permette di ottenere prodotti artigianali di certificata qualità.

Con uno sguardo retrospettivo sulla tradizione e con la mente costantemente rivolta all'innovazione, la "mission" della "Battilani Sapori" è quella di offrire a un pubblico locale e internazionale esperienze enogastronomiche sempre rinnovate. A Castiglione del Lago, a Città della Pieve, a Orvieto o a Cortona, tutti gli amanti del gusto sanno riconoscere il profumo dei boschi



nei salami al porcino e al tartufo, quello delle vallate lacustri nei capocolli, così come assaporare le atmosfere rurali di un tempo nei ragù di lepre o di oca. Sapori semplici ma innovativi, salubri ma sperimentali: sensazioni forti, gusti da ricordare.

Ed è proprio grazie a questa continua ricerca dell'innovazione, ma con in mente sempre la qualità e la valorizzazione dei prodotti locali d'eccellenza, che "Battilani Sapori" ha presentato 7 nuovi salami, tutti preparati con carne di maiale proveniente da allevamenti locali allo stato brado, suini che vivono all'aria aperta. L'incontro è avvenuto presso l'Enoteca Battilani di Piazza Mazzini a Castiglione del Lago il 30 aprile, alla presenza delle autorità cittadine, con il sindaco di Castiglione del Lago Sergio Batino e il vicesindaco Romeo Pippi, di giornalisti ed esperti gastronomi.

«Siamo qui per farvi assaggiare una nuova linea di prodotti creati dal nostro laboratorio, sette salami dai gusti sorprendenti, tutti legati alle tipicità del Trasimeno e che riescono ad integrare tradizione e novità: sette salumi particolari, aromatizzati con prodotti locali, sette gusti tutti da scoprire. La stagionatura viene effettuata presso il nostro laboratorio con estrema cura, per circa 30/40 giorni».

Il "Salame alla Fagiolina del Trasimeno" in collaborazione con il "Consorzio Fagiolina del Trasimeno". Presidio Slow Food, la fagiolina è coltivata da sempre sui terreni attorno al lago, introdotta dagli Etruschi, ed è un legume gustoso prodotto da piccole aziende che ancora la seminano e la raccolgono manualmente. Il Consorzio si è dotato di un disciplinare che distingue la produzione del Presidio dalle altre, monocromatiche, che si trovano sempre più spesso in ven-



dita riprendendo alcuni aspetti della coltivazione tradizionale, come appunto la raccolta esclusivamente manuale.

Il "Salame alla Carpa Regina" unisce in un gusto nuovo e unico la carne di maiale ad uno dei pesci più conosciuti, chiamata localmente "regina", molto apprezzata per la sua carne saporita e compatta.

Il "Salame ai Rapi del Trasimeno" accosta il maiale ad un altro prodotto tipico recentemente riscoperto. Detti anche "broccoletti", i rapi sono coltivati nei terreni sabbiosi adiacenti il lago umbro. Le "cime", le sommità apicali immature, e i "broccoletti" o "camette", cioè i germogli laterali, vengono di solito consumati lessi e ripassati in padella con olio extravergine d'oliva e aglio.

Il "Salame alle Noci" fonde insieme la carne di maiale di prima scelta con le noci che contengono elevate quantità di sali minerali, come magnesio, potassio, calcio e sono una fonte di proteine vegetali. Dal gusto ricco le noci apportano omega 3 e sono anche una fonte di vitamine, tra cui spicca la vitamina E.

Il "Salame alle Olive del Trasimeno" utilizza le migliori olive locali, la ormai famosa "Dolce Agogia" tipica varietà del Trasimeno che ha un gusto fruttato leggero, dolce ma con leggere note di amaro e piccante, caratterizzato da sentori di mandorla ed erbe fresche.

Infine il "Salame alle Mandorle", dal gusto delicato e piacevole, e il "Salame al Persico e uova di Carpa" con una lieve e delicata nota di affumicatura, un pizzico di peperoncino e dal gusto sorprendente ed equilibrato, un mix tutto da scoprire per un'esperienza gastronomica originale, che dimostra, ancora una volta, la grande cultura e la sapienza antica di "Battilani Sapori". •

Progetto di ricerca per il recupero e valorizzazione dei beni archeologici a Castiglione del Lago: l'intervento di Stefano Spiganti

Prosegue il "Trasimeno Archaeology Field School"

Nel 2015 è iniziato il progetto di ricerca "Trasimeno Archaeology Field School", che prevede il recupero e valorizzazione dei beni archeologici presenti, e in parte già chiaramente visibili, sul territorio del Comune di Castiglione del Lago. L'iniziativa, nata grazie alla collaborazione tra il Comune di Castiglione del Lago, The Umbra Institute di Perugia, il Dipartimento di Studi Classici della DePauw University di Greencastle (Indiana, USA), l'impresa archeologica Intrageo e l'Archeo Trasimeno, rappresenta un'occasione rara e auspicabile di studio, salvaguardia e promozione di questa splendida parte di territorio della regione Umbria.

La ricerca, promossa anche per fini di valorizzazione, prevede lo sviluppo di un'analisi dettagliata del patrimonio archeologico nel territorio del Comune di Castiglione del Lago sia attraverso l'impiego di metodologie tradizionali (ricognizione, scavo stratigrafico), sia di nuove tecnologie informatiche (GIS mapping e digita-

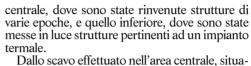
lizzazione di dati georeferenziati delle evidenze archeologiche presenti), al fine di comprendere appieno il rapporto tra la presenza di eventuali insediamenti e il territorio.

In particolare, dal 2016, è iniziato lo scavo archeologico nella località Poggio Antico, non distante dalle frazioni di Gioiella, Vaiano e Porto, sul fianco di una collina prospiciente le sponde settentrionali del Lago di Chiusi.

La ricognizione di superficie condotta nell'estate del 2015 ha rivelato una occupazione del sito tra il II sec. a.C. e il III sec. d.C., anche se probabilmente non in modo continuativo. La distribuzione del materiale recuperato lascia pensare alla presenza di un grande complesso con almeno due distinte aree edificate: una a nord e l'altra a sud, da cui provengono frammenti appartenenti ad una struttura termale.

Il sito comprende un ampio complesso che si estendeva probabilmente su tre terrazzamenti; fino ad ora ne sono stati individuati due, quello





Dallo scavo effettuato nell'area centrale, situata ad una quota superiore, è emersa una grande scalinata monumentale che collegava le diverse aree poste a livelli differenti. Blocchi lapidei lavorati con grande precisione si inseriscono di testa nel tessuto dei due muri laterali creando una serie di supporti sporgenti da entrambi i lati. Ad est della scalinata è stata scoperta un'al-

Ad est della scalinata è stata scoperta un'altra struttura, caratterizzata dalla presenza di un muro di fondo di forma semicircolare, costruita in una fase successiva rispetto al primo impianto, ancora in corso di scavo.

La ceramica rinvenuta nei riempimenti di

questa area è mista, comprendendo frammenti dal III secolo a.C. al III d.C.

L'indagine condotta nell'area a sud-est, nella zona della terrazza inferiore ha confermato la presenza di un complesso termale. Sin dagli strati più alti sono venuti alla luce numerosissimi frammenti di materiale architettonico relativo alle terme: tegole, tubuli, frammenti di suspensurae e numerosissime tessere di mosaico (bianche e nere). Grazie allo scavo, sono stati identificati almeno tre ambienti forniti di ipocausto, due di forma quadrangolare e uno caratterizzato nel lato di fondo da un'esedra. La posizione delle piccole terme presenti nella villa godevano di una piacevole vista a meridione, proprio a dominio del lago sottostante. •

Štefano Spiganti (Archeologo Intrageo)







333.9486501

Il Sabato sera con "L' AUTO ... BUS NOTTE" dalle frazioni potrai raggiungere Castiglione del Lago e ritorno.

Il servizio deve essere <u>PRENOTATO</u> chiamando il numero **333 9486501** entro le **18**:00 dello stesso sabato.

A chi prenoterà il servizio gli verrà comunicato in seguito, con un messaggio, l'orario preciso di passaggio dell' autobus:

Per l'andata tra le 20:30 e le 22:00 per il ritorno tra le 23:30 e le 01:00

Il servizio ha il costo di € 2.00 a corsa per persona, il biglietto si acquista a bordo.

Le fermate sono solo nelle Piazze delle seguenti frazioni: Badia, Badiaccia (camping), Casamaggiore, Carraia, Colonnetta, Ferretto, Gioiella, Macchie, Panicarola, Petrignano, Piana, Porto, Pozzuolo, Pucciarelli, Sanfatucchio, Vaiano, Villastrada, Vitellino.

SERVIZIO ATTIVO SOLO SABATO SERA

Da sabato 21 Luglio a sabato 25 Agosto

Gli olivi plurisecolari di Villastrada

L'Istituto di genetica vegetale- sez. di Perugia, del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), sotto la responsabilità scientifica della dr.ssa Luciana Baldoni e su finanziamento della Cassa di Risparmio di Perugia ha svolto un progetto di "Tutela e valorizzazione del patrimonio olivicolo locale".

Il progetto prende le mosse dall'esigenza di stimare e valorizzare il patrimonio olivicolo della Regione dell'Umbria.

Numerose testimonianze attestano infatti che la coltivazione dell'olivo era già presente in quell'area già durante il periodo etrusco e romano e ne confermano l'importanza anche in epoca alto-medioevale, mentre è fuori discussione il ruolo dell'olivicoltura nella Regione dal 1400 ad oggi. Tuttavia non ci sono informazioni relative alle varietà coltivate in passato né si sa in che rapporto siano con quelle ancora coltivate o comunque sopravvissute fino ad oggi. Eppure tali informazioni rappresentano il cardine su cui basare la salvaguardia e lo sviluppo dell'olivicoltura umbra perché le condizioni climatiche di questa regione sono al limite per la specie ed hanno determinato la selezione naturale delle varietà meglio adattate e più in grado di sopportare le avversità. Solo poche di queste infatti sono state in grado di stabilirsi ed adattarsi alle condizioni limite tipiche di quasi tutte le aree olivicole (presenza di detriti con scheletro affiorante, gelate invernali e tardive, ecc). In ognuno di questi ambienti e nelle numerosissime altre difficili micro- aree umbre, si sono insediate nel corso dei secoli e sono state capaci di vivere e fruttificare tante altre varietà di cui oggi ancora sopravvivono alcuni esemplari. Questi ecotipi locali non vanno considerati come relitti di un modello di agricoltura arcaico o soltanto come testimonianza di un pezzo di storia locale da conservare ma, soprattutto, come sorgente di variabilità genetica utile per la valorizzazione della olivicoltura di questo comprensorio che per tutti i futuri programmi di miglioramento genetico dell'olivo per la produzione di nuove varietà per la Regione.

OLIVI DI VIĽLASTRADA

Nell'ambito di questo progetto, durante la prospezione del territorio pertinente al Lago Trasimeno, è stata rilevata la presenza di un gruppo di piante di olivo di particolare interesse nel territorio del Comune di Castiglione del Lago, località Villastrada. Queste piante hanno dimensioni enormi, almeno rispetto agli altri olivi plurisecolari dell'Umbria e di altre regioni dell'Italia centrale già segnalati in precedenza. L'esemplare più grande è infatti rappresentato da un insieme di tronchi disposti in un circolo con un diametro dell'intera ceppaia di circa 7 mesi. Essi rappresentano probabilmente i ricacci di un albero originale ancora più antico, andato perduto per cause da accertare (incendio, gelo, abbattimento del tronco). Tali dimensioni testimoniano di una età della pianta stimata superiore agli 800 anni, mentre l'albero originale, di cui dovrebbero ritrovarsi i resti della ceppaia al centro del gruppo, potrebbe farsi risalire ad un'età superiore ai mille anni. Tali piante non sono mai state innestate; infatti i polloni che nascono dalla base della ceppaia appartengono allo stesso genotipo delle chiome dei tronchi antichi.

L'interesse per queste piante è molteplice:

- esse testimoniano la presenza di una olivicoltura produttiva in un'epoca anteriore ai mille anni e quindi già in pieno periodo altomedioevale. Tenuto conto della posizione geografica del sito, compreso tra la Toscana e l'Umbria e quindi in epoca Comunale, tra città in feroce lotta traa loro e di mquasi totale abbandono dell'olivicoltura, è ipotizzabile che esse derivino da un'epoca ancora precedente e quindi risalente almeno al periodo romanobizantino:

- da un esame morfologico delle piante esse non sono state riconosciute in nessuna delle varietà diffuse localmente né in altre aree della Regione. La sopravvivenza di varietà insediatesi in questo territorio in un periodo antico e poi sostituite con altre varietà potrebbe far supporre che esse rappresentino i progenitori delle varietà attuali oppure che esse siano i resti di una olivicoltura antica, sostituita nei secoli da altre varietà con caratteristiche più

consone alle mutate esigenze produttive;

- le piante costituiscono un insediamento olivicolo spettacolare dal punto di vista ambientale, storico e paesaggistico per la nostra Regione e quindi di grande interesse culturale e turistico.

(Estratto dalla relazione della dottoressa Luciana Baldoni del CNR dell'Umbria)

Festival di Musica Classica a Castiglione del Lago

La quattordicesima edizione del Festival di Musica Classica di Castiglione del Lago presenta quest'anno tante novità, in una formula comunque di grande successo che ha superato i confini locali e ha visto negli anni l'aumento della partecipazione di spettatori umbri e toscani. Un festival che negli ultimi anni ha visto contatti e contaminazioni con altre forme d'arte e con musica di diversa provenienza e matrice.

Una rassegna che negli anni è cresciuta grazie al costante impegno dell'Amministrazione comunale di Castiglione del Lago e alla grande passione della marchesa Marzia Zacchia Crispolti, ideatrice, direttrice artistica, vera e propria "mecenate" del Festival castiglionese.

Una storia che è iniziata quasi per caso 15 anni fa, alla fine del 2003, quando l'amministrazione castiglionese accettò l'idea della marchesa Zacchia Crispolti di organizzare una serie di concerti per creare un festival natalizio: fu un successo quasi inaspettato, tanto che si pensò subito di spostarlo in estate per raccogliere un maggior numero di spettatori e offrire a residenti e turisti una serie di concerti di musica da camera di elevato livello artistico. La prima edizione estiva venne organizzata nel 2005 con la presenza del fisarmonicista russo Denis Federov, del flautista svizzero Christian De Lafontaine, del chitarrista spagnolo Antonio Dominguez, del violoncellista Francesco Bartoletti, allora in coppia con la pianista greca Catherina Lemoni, il pianista Marco Zadra, il pianista russo Andrei Bukhtoyarov e il chitarrista spagnolo Antonio Dominguez.

«Quest'anno abbiamo allestito un program-

ma di grandissima qualità artistica - ha spiegato Ivana Bricca Assessore alla Cultura del Comune - che inizierà il 17 agosto per concludersi il 6 settembre con 10 serate di cui 8 a Palazzo della Corgna, quella del 1° settembre a Villa Nazarena di Pozzuolo e l'omaggio a Luis Bacalov il 18 agosto al Teatro della Rocca. in "Omaggio a Luis Enriquez Bacalov" avremo la presenza del grande Vittorio De Scalzi leader dei "New Trolls", dei gruppi "Osanna" e "Rovescio della Medaglia" e la nostra "Orchestra da camera del Trasimeno". Nel corso degli anni abbiamo fatto evolvere il Festival inserendo gli ensamble strumentali e la lirica».

«Un bel cartellone con nuovi musicisti internazionali e graditi ritorni di artisti già noti al nostro fedele pubblico e che si stanno facendo strada nel mondo della musica - spiega Marzia Crispolti Zacchia -. Avremo il ritorno del "Trio Paderewski" e del "Duo Flauto e Pianoforte" di Christian De Lafontaine e George Lopez, accompagnati dalla "nostra" Myung Jae Kho: Lopez è un magistrale interprete di George Gershwin. Una bellissima novità sarà la splendida "Orchestra Barocca di Ginevra Harmoniques Sphéres" con un concerto vocale e strumenta-le, con il mezzo soprano Maria Irene Fantini, che eseguiranno un gran programma dedicato a Tomaso Albinoni, Antonio Vivaldi, Alessandro e Benedetto Marcello. Poi il "Concerto Lirico" del 2 settembre con Diana Bertini, Anna Consolaro, Lamberto Losani, grande capitano d'industria che in età matura ha trasformato la sua gran passione per il canto esprimendo un gran

talento per la lirica, insieme al grande Claudio Rocchi e il pianoforte del maestro Stefano Ragni: lo stesso Ragni chiuderà il festival giovedì 6 settembre con un concerto conferenza che ci porterà magicamente nel mondo di Gioacchino Rossini, a 150 anni dalla morte: una serata con-

dita di aneddoti di curiosità sulla vita e la carriera del grandissimo compositore pesarese. Sottolineo infine le novità del "Duo Nones" e del "Trio Sophia", conosciuto in tutta Europa per i loro programmi sorprendenti e divertenti».

Gabriele Olivo

AGOSTO A CASTIGLIONE







Scopri un mondo di convenienza!

In ogni Smoll ti aspettano le migliori marche, grandi promozioni e una consulenza professionale pronta a consigliarti ogni acquisto...

Smoll è

Detergenza Igiene personale Make up Profumeria Accessori casa Pet food & care Detersivi e pulizia

... e per i tuoi acquisti on line www.smoll.it



Scegli il meglio per te, per la tua casa e per le persone che ami. Castiglione del Lago | Via Piana, 1 (Area Commerciale Eurospin)





Il nuovo servizio di noleggio auto e furgone 9 P.





Caterina Bizzarri, consigliera delegata ai percorsi museali, spiega le strategie per la gestione di Palazzo della Corgna

«Al via il progetto di potenziamento del museo»

Grazie alla sinergia tra Lagodarte e Sistema Museo, affidatari della gestione del percorso museale di Palazzo della Corgna dall'aprile 2017, e di concerto con l'Amministrazione comunale, la mostra su Picasso ha riscosso un notevole interesse di critica e di pubblico, italiano e straniero, con un'affluenza di 15.000 visitatori durante l'intero arco temporale dei quattro mesi in cui è stata aperta al pubblico, prorogata fino al 5 novembre 2017. "La materia e il segno. Ce-ramica e grafica", è stata un omaggio all'artista spagnolo nel centenario del suo viaggio

In mostra ventinove ceramiche, realizzate ra il 1947 e la tine degli anni 'ou, provenien ti da raccolte e collezioni private, e tre serie di incisioni e acqueforti; nel periodo di proroga è stato possibile ammirare la "Barcelona Suite" cinque opere litografiche pubblicate nel 1966 dal Museo Picasso di Barcellona sotto la stretta supervisione dell'artista fedeli riproduzioni di cinque famosi dipinti della sua prima produzione.

Il successo della mostra sia per le opere esposte sia per la suggestione dell'allestimento realizzato nell'occasione, apre a una serie di esposizioni importanti che gli affidatari della gestione del percorso hanno in mente di realizzare nelle sale del piano nobile di Palazzo: in questi mesi e fino al 4 novembre 2018 è allestita la mostra su Mirò, descritta e spiegata in questo numero di Comuneinforma.

L'Amministrazione entro la fine dell'anno metterà a disposizione del museo le sale del piano nobile, dove attualmente si trovano ancora gli uffici comunali, come spazio destinato ad ospitare mostre temporanee. Stiamo lavorando ad un progetto di percorso espositivo permanente avvalendoci della collaborazione di Archeo Trasimeno e Istituto Professionale Rosselli-Rasetti, che con il progetto Teche sono stati premiati a Roma e ad Agrigento, e a cura del soggetto gestore, sulla storia del nostro territorio dalle sue origini al periodo di governo della famiglia dei della Corgna, recependo materiali sparsi nei musei di Perugia e con la riproduzione in che si trovano nei musei ai tutto D ai pezzi il mondo.

Nel progetto, infatti, è prevista la fruibilità dei materiali esposti da parte di persone con disabilità acustica e visiva: touch screen con vedute tridimensionali, descrizioni raccontate da una voce narrante del materiale esposto e stampe tridimensionali che permetteranno anche di interagire con scene di vita e di costume delle epoche passate.

Oltre al potenziamento quindi della fruibilità del museo di Palazzo della Corgna l'Amministrazione sta per liberare anche le sale del piano interrato (il "Bussolone" per i castiglionesi) destinati ad aumentare gli spazi della biblioteca e dove due sale saranno destinate ad attività laboratoriali. •

Caterina Bizzarri (Consigliera comunale delegata ai percorsi museali)

DALLA PRIMA

Le meraviglie grafiche di Miró

con essa è legata da un rapporto prettamente mimetico. Il surrealismo eredita le sperimentazioni delle avanguardie precedenti, ma didi sperimentazione intrapreso dagli artisti, il dei contributi artistici ma anche teorici più interessanti del Novecento e Miró ne fu uno dei massimi sperimentatori. Miró dialogò tredici coloratissime litografie di "Ubu Roi" ciascuna tavola è lavorata come una scena teatrale in cui forme e volumi sembrano potersi muovere liberamente. Ubu è un personaggio grottesco le cui funzioni viscerali dominano su quelle intellettuali e rappresenta la caricatura di ogni abiezione umana. In "Le Lézard aux plumes d'or" Miró diventa illustratore di 'La lucertola dalle piume d'oro e testo poetico, in una equilibrata coesistenza di grafismo e immagini. Nelle illustrazioni di "Maravillas con variaciones acrósticas en el jardin de Miró" l'artista catalano si esprime con segni neri e vivaci macchie colorate dal forte impatto visivo. Le sue "Meraviglie" sono la perfetta espressione di quell'instancabile fantasia nel creare forme e disegni che assomigliano a un linguaggio misterioso e affasci-

Con il ciclo "Le Marteau sans maître" Miró rende omaggio al poeta René Chair, una delle voci più importanti della letteratura francese del Novecento. Anche in questa serie Miró non rinuncia al colore, ma la scelta dell'acquatinta valorizza non la lucentezza dei cromatismi ma una delicata, modulata porosità delle superfici.

La prestigiosa esposizione di Castiglione del Lago è un'occasione unica per lasciarsi incantare dal meraviglioso linguaggio surrealista di Miró. La mostra accompagna il visitatore alla scoperta di quell'alternanza di segni, versi e immagini vibranti di colori. Per poi sorprendersi di inattese visioni e libertà espressive che fanno di Miró l'incomparabile Maestro del Novecento di cui è difficile non innamorarsi.

Coordinate mostra:

Data: 27 giugno – 4 novembre 2018. Luogo: Castiglione del Lago, Palazzo della

Orario: fino al 30 settembre tutti i giorni 9:30-19; ottobre-novembre tutti i giorni 9:30-18:30. Ultimo ingresso 45 minuti prima dell'orario di chiusura. È possibile prenotare l'apertura straordinaria per visite riservate.

Biglietto: Il biglietto comprende la visita al Palazzo della Corgna e alla Rocca del Leone. Intero euro 8; Ridotto A euro 6 (gruppi +15; fino a 25 anni); Ridotto B euro 3 (6-18 anni); unico residenti Comune di Castiglione del Lago euro 4; gratuito bambini fino a 5 anni. Visite guidate: in italiano euro 80; in inglese euro 100. Al costo si aggiunge il biglietto ri-

Informazioni e visite:

Palazzo della Corgna +39 075 951099 cooplagodarte94@gmail.com

Prenotazioni:

Call center + 39 0744 422848 (dal lunedì al venerdì 9-17, sabato 9-13, escluso festivi) callcenter@sistemamuseo.it

www.palazzodellacorgna.it

Facebook Mostre Castiglione del Lago -#MiroCastiglionedelLago

venta il terreno più fecondo e longevo per la riflessione sul rapporto tra testo e parola e per la creazione dei "libri d'artista". Per l'ampiezza delle pubblicazioni e per il costante lavoro «libro d'artista» surrealista rappresenta uno con l'opera di alcuni dei principali esponenti del mondo letterario del Dopoguerra. Nelle rappresenta la fusione compiuta tra immagine