

Hotel Fondovalle



L'Hotel Fondovalle è situato sul confine di Umbria e Toscana, nella valle tra le Colline di Città della Pieve e il Monte Cetona. Dotato di accoglienti e tranquille camere tutte insonorizzate, con TV satellitare,

frigo-bar, cassaforte, asciugacapelli, aria condizionata e riscaldamento autonomo, è il punto ideale per raggiungere in breve tempo Città d'Arte come Orvieto, Perugia, Assisi, Siena e centri termali quali Chianciano Terme, Sant Albino e San Casciano dei Bagni. L'hotel è facilmente raggiungibile dal casello autostradale di Fabro che dista solo 7 km. Inoltre dispone di due camere attrezzate per disabili raggiungibili con ascensore. All'interno si trova il Ristorante Quo Vadis che è curato dalla cuoca Rosita con esperienze di cucina tradizionale e contadina, piena di gusti semplici ed introvabili e caratterizzata da sapori e profumi della campagna. Il Ristorante basa la sua cucina su ricette e piatti tipici trasmessi da generazione in generazione: pappardelle al cinghiale o all'oca, ravioloni al tartufo, picci all'aglione o alle briciole, lasagne ai sapori dell'orto, filetto con lardo di colonnata, filetto al pepe verde e funghi, piccione farcito al tartufo, parfait al croccante e bavarese alle viole. Ottima anche la pizza fatta al forno a legna.

Tel.: 0578 249027 - Fax: 0578249748

E-Mail: info@hotelfondovalle.it - www.hotelfondovalle.it
Ristorante Quo Vadis

Tel.: 0578 249030 - www.ristorantequovadispaginesi.it
S.P. 308 di Fondovalle 3/5 Loc. Ponticelli-Città della Pieve

Zafferano - Il Croco di Pietro Perugino

Il fatto che lo Zafferano sia stato coltivato nel territorio pievese al tempo del Perugino si ricava dagli Statuti della Gabella di Castel della Pieve del 1537. Nel giugno 2003, con la fattiva collaborazione dell'Amministrazione Comunale di Città della Pieve, della Comunità Montana Monti del Trasimeno e della Facoltà di Agraria di Perugia affiancate da altri soggetti nasce il Consorzio "Alberto Viganò" per la tutela del "Il Croco di Pietro Perugino - Zafferano purissimo in fili di Città della Pieve". Il Consorzio associa ad oggi 22 soci, tutti produttori di zafferano, le cui aziende ricadono nella Zona di Produzione dei Comuni di Città della Pieve, Paciano, Panicale, Piegara Castiglione del Lago (limitatamente al suo settore meridionale) Monteleone d'Orvieto e Montegabbione. Elenco soci

Via Vittorio Veneto 1, Città della Pieve

E-Mail: crocoperugino@libero.it



Castiglione del Lago: biciclette rimesse a nuovo da giovani volontari.

di Serena Zullo



Rimettere a nuovo vecchie biciclette in disuso e di collocarle in apposite rastrelliere per metterle a disposizione di chiunque le voglia utilizzare a Castiglione del Lago, gratuitamente. Questo l'obiettivo del nuovo cantiere di lavoro organizzato dall'associazione "Laboratorio del

Cittadino", a Castiglione del Lago per due settimane a luglio: sarà anche una buona occasione di confronto e di scambio tra culture diverse. Un gruppo di volontari, contattati attraverso il Servizio Civile Internazionale, arriverà da tutto il mondo per partecipare al primo campo di lavoro internazionale in Umbria. I ragazzi presteranno il loro aiuto per alcune ore al giorno, in cambio di vitto e alloggio messi a disposizione dall'amministrazione comunale. Il loro compito sarà quello di rimettere a nuovo vecchie biciclette in disuso, abbandonate nelle riciclerie o in qualche garage, di costruire le rastrelliere che verranno collocate in alcuni punti della cittadina lacustre e, infine, di promuovere una campagna di sensibilizzazione ambientale. Il nome del progetto "BI-RI-CICLANDO" è, quindi, un mix tra educazione ambientale ed una passione urbana, quella della bicicletta, che potrebbe diventare un buon prodotto turistico, ma non solo, dal momento che le biciclette restaurate offriranno alla cittadinanza un servizio di mobilità alternativo e gratuito. L'utilizzo di questo mezzo all'interno del territorio urbano è esemplare da alcuni anni in alcune capitali europee in cui l'esperienza dei campi di lavoro internazionali ha avuto un notevole successo. In Italia già le città di Faenza, Vicenza e Ferrara hanno adottato come mezzo pubblico alternativo le "biciclette pubbliche", contraddistinte da un colore specifico, il cui uso, però, è a pagamento. Nel caso di Castiglione del Lago le biciclette, tutte in colore verde, offriranno a turisti e residenti un servizio gratuito, almeno per il momento, grazie alla collaborazione di alcune strutture turistiche e commerciali che si impegneranno nel mantenere efficiente il servizio, e grazie anche alla civiltà di coloro che lo utilizzeranno. Il promotore dell'iniziativa, Riccardo Biondi di "Laboratorio del Cittadino", dopo anni di esperienze nei campi di lavoro internazionali, ha messo in evidenza soprattutto la portata sociale del progetto, che mira a coinvolgere la cittadinanza del Consorzio comunale in un più ampio programma di educazione ambientale, finora circoscritto alle scuole, e a creare uno spazio di partecipazione collettiva attraverso il confronto culturale, fattori determinanti in grado di rendere il territorio urbano più vivibile e a misura d'uomo. Del resto, la diversità può essere ancora più piacevole e stimolante, quando offre la possibilità di essere gustata a tavola. La partecipazione ai campi di lavoro non rafforza soltanto lo spirito di collaborazione e la socialità, ma anche la convivialità, tra i sapori e i colori esotici delle pietanze cucinate, a turno, dai ragazzi volontari, e a tavola, si sa, non c'è lingua che tenga.