

WEEKEND IN UN ANTICO CASALE IN ETRURIA TRA

Ci sono piccoli appartamenti e un centro di "remise en forme"



di Simona Cortopassi

A Tuoro sul Trasimeno (Perugia) si trova l'Antico Casale di Montegualandro & Spa, una location dall'atmosfera calda e romantica, perfetta per immergersi nella natura, nella storia e nel relax.

Si tratta di una residenza nobiliare di campagna risalente al 1700, inserita in un parco di 100mila metri qua-

drati, punteggiato da ulivi secolari. Il casale dispone di piccoli appartamenti e di un centro di "remise en forme", con piscina riscaldata, docce scozzesi e una sala fitness: la proposta "Weekend Wellness", valida per due persone, include una notte in standard suite con colazione a buffet, un massaggio relax e un percorso benessere

per due persone con sauna e idromassaggio (prezzo 70 euro a persona).

Il punto di forza è il ristorante

Punto di forza della struttura è il ristorante Antica Posta per Cortona 1745, dai soffitti a volta, la pavimentazione in pietra e la cucina

regionale ricca di presidi slow food. Da qui è possibile andare alla scoperta dell'Etruria, un territorio ricchissimo di testimonianze archeologiche e culturali. La romantica cittadina di Cortona, arroccata su una collina, si trova a brevissima distanza, mentre a circa mezz'ora di auto vi sono le magnifiche Perugia e Arezzo. 



all'interno di un parco di ben 100mila metri quadrati, punteggiato da ulivi secolari

STORIA, PASSEGGIATE NELLA NATURA E TANTO RELAX

con piscina riscaldata, docce scozzesi e anche una sala per il fitness

A Tuoro sul Trasimeno c'è Campo del Sole, ovvero la Stonehenge italiana

Una spirale di sculture assolutamente unica, composta da opere realizzate da importantissimi artisti internazionali, si affaccia sul lago Trasimeno. Si tratta di quella che viene definita la "Stonehenge italiana", per la forma circolare e i significati simbolici che ogni elemento contiene. L'effetto è molto suggestivo, specie al tramonto: da un'idea del noto artista Pietro Cascella, con la collaborazione dello scultore Mauro Berrettini e della scultrice svizzera Cordelia von den Steinen, è nato Campo del Sole. Ci troviamo sempre a Tuoro sul Trasimeno, proprio sulla sponda del lago, nel luogo dove tradizionalmente si ricorda la sconfitta dei Romani da parte di Annibale nel 217 a.C., l'evento che ha dato inizio alla Prima Guerra Punic. Le 27 colonne-sculture che compongono l'opera sono in pietra arenaria grigia locale detta "pietra serena" e hanno un'altezza di 4,5 metri: sono frutto del lavoro di altrettanti celebri artisti, che le hanno realizzate tra il 1985 e il 1989. L'espressione artistica di questo luogo della memoria, la sua disposizione a cerchio ne fa un luogo intriso di misticismo, che avvicina chi lo visita a una riflessione sulla guerra, la gloria, la storia. È possibile seguire il percorso storico-archeologico tramite appositi pannelli nelle varie aree di sosta. La visita è gratuita e il panorama stupendo.



Un mini tour sulle orme della cucina lacustre, nel segno degli Etruschi

Pur non affacciandosi sul mare, l'Umbria consente comunque di assaggiare dell'ottimo pesce. Grazie a una serie di iniziative portate avanti dalle istituzioni e dagli abitanti del luogo, sul lago Trasimeno è stata riportata in auge l'antica pratica della pesca lacustre, le cui origini risalgono ai primi popoli che hanno abitato la zona: gli Etruschi. Per avere un assaggio di questa antica tradizione prima ci si dirige a San Feliciano, località del comune di Magione, dove al Museo della Pesca è possibile conoscere le tecniche e vedere i famosi "giacchi", le reti utilizzate per catturare i pesci, sapientemente costruite a mano. Una volta finita la visita si può trascorrere la serata in uno dei ristoranti limitrofi, da Passignano sul Trasimeno a Tuoro o a Castiglione del Lago: qui a trionfare sarà il sapore unico e inconfondibile del pesce di lago. Tra le specialità da non perdere ci sono la carpa regina in porchetta oppure il tipico tegamaccio, una zuppa di pesce che prende il nome dalla pentola in terracotta in cui viene cucinata. Un altro succulento piatto è il brustico: i pesci vengono abbrustoliti sopra la brace fatta con le canne del lago senza essere squamati, poi vengono sfillettati e conditi con olio d'oliva locale e limone. Il persico, invece, dal sapore decisamente più delicato, si può gustare fritto o come condimento per la pasta. Da accompagnare, certamente, con un buon calice di Colli del Trasimeno o di Trasimeno Doc.

