

Vieni a fare il maiale, a Capodanno?

Ritorna Capodanno, e ritorna anche il piacere di far festa al Collaccio. Ecco qualche informazione in più.

L'Accademia del Porcello: Fondata nel 1991, ha lo scopo di diffondere tre aspetti fondamentali della cultura umbra: la cucina, l'arte e la tradizione di preparare il maiale, tramandata dai Padri Benedettini.

Con sede presso l'Azienda Agricola Il Collaccio, l'Accademia conferisce ai partecipanti quattro gradi di porcelleria: Porcello Onorario (Settimana Rosa) Apprendista Porcello (Primo anno di corso) Gran Porcello (secondo anno) e Grande Vero. Alla fine del corso viene rilasciato un apposito diploma. Il diploma di Grande Vero, equiparato alla laurea, si conquista al terzo anno di corso.

Il periodo:

Dal 26 dicembre al 2 gennaio. Oppure dal 2 gennaio al 7 gennaio.

Programma di massima: al mattino gli allievi del Corso saranno in norcineria a imparare da Mario e Salvatore (i nostri due norcini) come si fanno salami e prosciutti. Chi fa la Settimana Rosa ha le mattinate libere: potrà andare a spasso per i boschi, dormire fino a tardi, imparare a fare il pane, cercare tartufi.

Ogni pomeriggio, per tutti, un po' di cultura e un po' di turismo, sotto la guida del Dott. Alberto Avoli, già assistente di Argan alla Sapienza: gite ed escursioni alla scoperta dell'Umbria più segreta, conferenze. La scrittrice Gabriella



Loddo ci racconterà le leggende quasi dimenticate delle montagne: la Sibilla, Guerin Meschino, le guerre tra Norcia e il Ducato di Spoleto, le favole dei pastori. La sera canti e confusione fino a tardi. E naturalmente grandi mangiate in gioconda allegria.

Una sera inviteremo i contadini della zona che ci rallegheranno (e ci sfotteranno) con l'arte antica degli "Stornelli a dispetto": sfottò improvvisati sul momento in gara l'un con l'altro. Insomma: dalla scoperta del Porco alla riscoperta del Corpo.

Ci sono tre sistemazioni diverse.

Foresteria: a un paio di chilometri dal casale principale: stanze da 6 a 10 letti a castello, recentemente rinnovate, ben riscaldate, ognuna con bagno e doccia calda.

Chalets: da 4 o da 6 posti, a 20-60 metri dal casale principale, di legno, ben riscaldati, composti da un soggiorno, due stanze da letto e bagno con doccia calda.

Locanda del Porcellino: completamente rinnovata, a trecento metri dal casale principale, fasciose camere arredate con mobili d'epoca (ma con bagni nuovissimi).

Il costo comprende tutto: pensione completa, calore umano, musica, cantori, il cenone e il veglione di Capodanno. E, per gli allievi norcini, anche le salsicce e i prosciutti (per un valore complessivo di circa 900.000 lire)

che si porteranno a casa.

Prenotazioni: telefonare a Enzo Baldoni (02/31.57.55) o al Collaccio (0743/939.005).

Per avere la sicurezza del posto è essenziale prenotare per tempo.

Che altro dire? Vi aspettiamo!

	Dal 26 dic. al 2 gennaio			Dal 2 al 7 gennaio.		
	For	Cha	Loc	For	Cha	Loc
Settimana Rosa	750	950	1.200	450	650	900
Corso di Norcineria	1.300	1.500	1.700	850	950	1.300
Coppia (1 Sett. +1 Corso)	1.800	2.200	2.700	1.100	1.300	2.000

For: Foresteria Cha: Chalet Loc: Locanda del Porcellino — Prezzi X 1.000

Azienda Agricola Il Collaccio: agricoltura, turismo, cultura.