

Chi annoda il budello riscopre il cervello.

E' una vecchia storia: chi usa troppo uno strumento, prima o poi lo fonde. E questo è vero anche per il cervello: guardate quanti intellettuali completamente fuori uso ci parlano dai giornali, dai libri, dalla TV. Il segreto è interrompere, di tanto in tanto, l'attività intellettuale con la pratica manuale. All'Azienda Agricola il Collaccio abbiamo studiato a lungo come mettere insieme intelligenza e manualità: e alla fine abbiamo dato l'avvio ai nostri Corsi di Norcineria. Ma cos'è, esattamente, un Corso di Norcineria?

Prima di tutto, vi troverete di fronte a mezzo maiale, col preciso compito di trasformarlo, sotto la guida esperta di un norcino, in salami, lonze, salsicce, prosciutti, ciauscoli, coppe, capocolli. E questa è la parte in cui annoderete il budello.

Ma poi incontrerete nuove persone, ascolterete conferenze sul medioevo, andrete alla scoperta di umili, meravigliosi monumenti rurali, di chiesette solitarie, di



affreschi sconosciuti, di piccole opere d'arte, di paesini vergini al turismo di massa.

E questa è la parte in cui ridarete ossigeno al cervello.

Poi c'è la parte più dedicata al corpo: lunghe degustazioni dei piatti della cucina tradizionale umbra, accompagnate da religiose bevute e seguite da passeggiate indimenticabili in un panorama di colline verdissime.

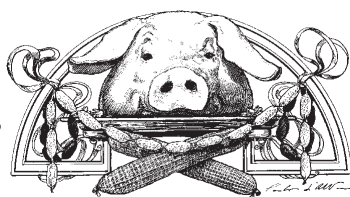
E questo rimetterà finalmente in armonia il corpo e lo spirito.

Venite al Collaccio. Vi accoglierà una locanda deliziosa (l'Antica Locanda del Porcellino), arredata con mobili degli Anni '30.

Troverete il sorriso tranquillo

di persone che sanno godersi a fondo la semplicità della vita.

Tornerete indietro negli anni, alla vostra infanzia. Ma soprattutto farete un incontro straordinario. Ritroverete con sorpresa un amico che credevate scomparso da tempo. Già, proprio lui: il vostro cervello.



Azienda Agricola Il Collaccio: agricoltura, tradizione, cultura.