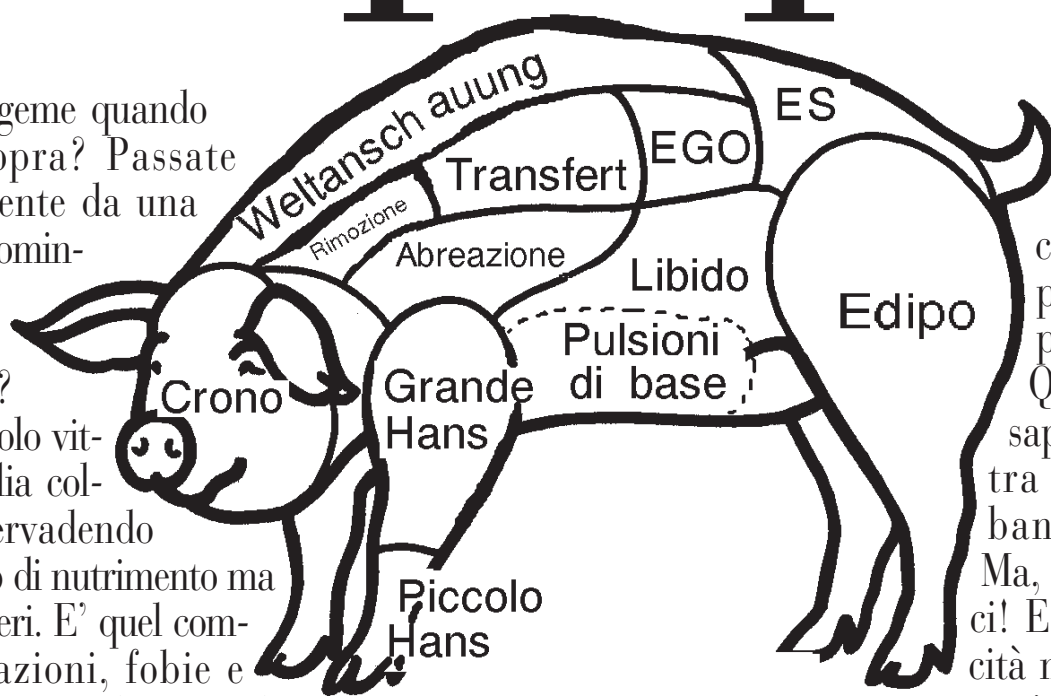


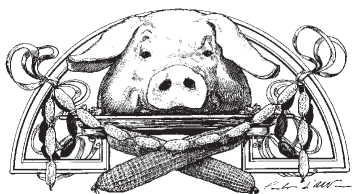
# Venite a coccolare i vostri sensi di polpa.

La bilancia geme quando ci salite sopra? Passate nevroticamente da una dieta all'altra? Cominciate a preoccuparvi del vostro tasso di trigliceridi? Rilassatevi. Siete solo vittime di quella follia collettiva che sta pervadendo un Occidente sazio di nutrimento ma povero di sapori veri. E' quel complesso di frustrazioni, fobie e autoillusioni che autorevoli psicanalisti hanno già battezzato, non senza una discreta dose di autentica pigrizia intellettuale, "Complesso di polpa". Per fortuna oggi c'è un luogo specializzato nel riconoscere, curare e guarire questa complessa sindrome. Non è una clinica: è un paradiso. E' l'Azienda agricola Il Collaccio, un'azienda umbra che alleva ancora i maiali coi sistemi tradizionali. Poi ne fa salami e prosciutti senza coloranti né con-



servanti. Ma soprattutto li ammannisce ai suoi ospiti in un'atmosfera di gioconda piacevolezza, tra un panorama di colline verdi e passeggiate indimenticabili. Qui gli ospiti, conquistati da sapori che credevano relegati tra i ricordi dell'infanzia, banchettano senza ritegno. Ma, vivaddio, banchettano felici! E il cibo mangiato con felicità non fa male: lo dimostrano recenti ricerche ungro-finniche.

Venite al Collaccio. Vi accoglierà una locanda deliziosa (la 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. E soprattutto ritroverete — come per magia — quell'autentico peso forma dell'anima che vi libererà, finalmente, da qualsiasi senso di polpa.



Azienda Agricola Il Collaccio: agricoltura, tradizione, cultura.