



Castello di Petroia

LE BUONE NUOVE

DAL CASTELLO DI PETROIA
APPUNTAMENTI, EVENTI E CURIOSITÀ

NUMERO 4
SPECIALE OTTOBRE 2011

EDIZIONE SPECIALE - PONTE DEI SANTI 2011

L'autunno colora Petroia, i suoi boschi, i suoi prati e tutto il paesaggio di rosso.
Anche i sentimenti si fanno intensi e l'animo volge alla riflessione.

Cogliamo questi attimi con uno scatto fotografico!

Rendiamo omaggio alla natura con una cena di erbe, funghi e tartufi!

Infine la Chianina, regina di questi pascoli, conclude il trittico di fine ottobre!

Sabato
29
Ottobre

Obiettivo: Il Castello

prendete la vostra macchina fotografica...
mettete a fuoco sul Castello...
e...**click!**

Domenica
30
Ottobre

A cena con il Botanico

Per una sera il "Contorno" sarà il protagonista

Lunedì
31
Ottobre

Sua Maestà la Chianina

Cena a base di vitello di razza chianina.

SABATO 29 OTTOBRE

Sabato
29
Ottobre

Obiettivo: il Castello

Prendete la vostra macchina fotografica...

mettete a fuoco sul Castello di Petroia... e... **click!**



L'ultimo giorno di luce estiva, proprio poche ore prima che scatti l'orario invernale, sembra essere il momento più appropriato per fermare il tempo. Fra i colori d'autunno, i più variopinti e suggestivi dell'anno, il castello di Petroia sorge nella sua autentica cornice medievale, pronto per essere immortalato.

La gara si svolgerà in quattro ore, dal primo pomeriggio fino alle ultime luci del tramonto. In questo lasso di tempo i partecipanti si diletteranno nel fotografare con la massima libertà di espressione il Castello ed il territorio circostante, partecipando così al

1°concorso fotografico "Obiettivo: il Castello"

Il Concorso è aperto a tutti, non importa che si usi un apparecchiatura professionale o una piccola *compattina*: l'idea avrà più importanza della tecnica.

A tutti i partecipanti sarà offerta una **cena speciale** nella suggestiva sala ristorante; alla fine della serata saranno premiati i migliori lavori.

I Premi:

- 1° premio: una notte in camera De-luxe con mini-piscina idromassaggio.
- 2° premio: una notte in camera Superior o volendo nella millenaria Torre.
- 3° premio: una cena per due persone tutto compreso.

DOMENICA 30 OTTOBRE



Dopo il grande successo del 19 Agosto riproponiamo la **Cena con il botanico** che tanti apprezzamenti ha avuto dagli ospiti convenuti in quella bella serata.

Domenica 30 Ottobre i piatti principali saranno formati da verdure, tartufi e funghi delle nostre valli, che la grande maestria dello Chef, trasformerà in eccellenti capolavori di alta cucina.

*Ma sarà proprio una normale cena vegetariana? **No! La nostra idea va oltre!***

Sarà a tavola la "ciccia", insolitamente nella veste di "contorno", e soprattutto perché durante la cena un grande amico di Petroia, il professor **Aldo Ranfa** - botanico dell'Università di Perugia - illustrerà i cibi presenti in tavola, narrandone la storia, le usanze nei secoli, l'uso in cucina e aneddoti legati ai personaggi del passato.

La grande cultura di Aldo sarà il valore aggiunto per gli ospiti che, oltre a gustare i straordinari piatti del nostro Chef, potranno meglio conoscere alcuni cibi che fanno parte della nostra ricca dieta mediterranea.

LUNEDÌ 31 OTTOBRE

Lunedì
31
Ottobre

Sua maestà la Chianina

Cena a base di vitello di razza chianina.



*Ed infine la regina dei nostri pascoli, **la Chianina!***

La chianina è una delle più antiche e importanti razze bovine d'Italia: viveva nei territori degli *Etruschi* e dell'*antica Rama*. Questi bianchi, imponenti animali erano apprezzati per il lavoro nei campi, rinomati per la qualità delle carni.

Per la loro maestosità e per il candido mantello, trainavano i carri nei cortei trionfali ed erano destinati al sacrifici agli dei, per i riti più solenni.

Da secoli in queste valli vivono bovini di razza Chianina! Gli animali allevati oggi nell'**azienda agricola del Castello di Petroia** da loro direttamente discendono.

Sono 100 capi e vivono allo stato brado nei 300 ettari di pascoli intorno al Castello.

La sera del **31 Ottobre** proporremo un menù interamente dedicato a questa rinomata carne bovina, con piatti ispirati alla tradizione umbra, elaborati dal raffinato talento dello Chef Massimo.

*Non resta che inchinarci alla prelibatezza di "**Sua Maestà la Chianina**".*