

“Si è concluso con successo, il Salone Internazionale del Turismo, ad Assisi”

Recentemente, si è chiusa al “Palaeventi Lyrick” di Assisi, la quarta edizione del **“World Heritage Tourism Expo” (WTE)**

il salone dedicato al turismo responsabile nei siti Unisco, che ha visto la presenza di oltre 15.000 visitatori, con 150 tour operator e “buyer turistici”, provenienti da molti Paesi del Mondo, dalla Francia, Gran Bretagna, Nord Europa, Stati Uniti, Giappone, per i quali questo evento è stata una occasione per prendere contatti con gli operatori turistici dei siti Unesco presenti. Seguono una serie di immagini realizzate all’ interno del Palaeventi Lyrick di Assisi, digitando sul seguente link:

[FOTO WTE 2013](#)

⋮
Una occasione anche per poter meglio conoscere varie località dell’Umbria, come la cittadina di Assisi, dove si trovano le sacre reliquie di San Francesco di Assisi, Patrono d’ Italia, che ogni anno registra oltre 6 milioni di turisti, della quale seguono alcune immagini, digitando sul seguente link:

[FOTO DI ASSISI](#)

. Si è potuta vedere da vicino, in questo tour, anche la pittura del Perugino ed il gusto del particolare del Pinturicchio, che si è ammirato all’interno della straordinaria Cappella Baglioni, realizzata nel 1500, presente all’interno della Chiesa Collegiata di Santa Maria Maggiore, a Spello, della quale potrete vedere una immagine tratta da un sito internet turistico, digitando sul seguente link:

[CAPPELLA BAGLIONI](#)

. Si sono potute ammirare le molte bellezze naturali di questa regione, dal piccolo paesino di **Passignano**, sul Lago Trasimeno, con i suoi caratteristici vicoli stretti, molti in salita, tra le case realizzate in pietra, del quale potrete vedere le immagini digitando sul seguente link:

[FOTO PASSIGNANO](#)

. Non perdetevi poi la visita di

Castiglione del Lago

, con la sua bellissima Rocca, risalente al 1.100, che sorge su di uno sperone calcareo che in origine era la quarta isola del lago ma, che, in seguito all’abbassamento del livello delle acque ed al crearsi di una pianura di tipo alluvionale, assunse l’attuale configurazione, del quale potrete vedere varie immagini digitando sul link:

[CASTIGLIONE DEL LAGO](#)

⋮
Non vanno dimenticati gli ottimi prodotti della cucina di questa terra. Meritano un menzione speciale il Prosciutto suino della

“Azienda Agricola Giuseppe Fausti”

di Norcia, del quale segue una foto, digitando sul link:

[GIUSEPPE FAUSTI](#)

⋮

Azienda che potrete contattare, richiedendo anche la spedizione di questo, assieme ad altri prodotti a casa vostra, entrando nel seguente sito internet:

www.maialebradodinorcia.it

. Prosciutto realizzato con suini allo stato brado, che pascolano all'interno del parco dei Monti Sibillini, veramente favoloso, assieme all'olio d' Oliva prodotto dall'

“Azienda Agraria Hispellum”, del Frantoio Mauro Ciampetti

, anch'esso veramente sublime, del quale potrete anche in questo caso richiedere la spedizione di questo prelibato prodotto, a domicilio attraverso il seguente sito internet:

www.hispellum.com

, e del quale segue una fotografia realizzata durante la cena di gala a Spello, assieme agli Chef della serata, digitando sul link:

[MAURO CIAMPETTI](#)

. Se vi trovate dalle parti di Assisi, per poter beneficiare di un “meritato relax”, si consiglia di soggiornare per qualche giorno, in mezzo a dei secolari alberi di Olivo, con una vista formidabile del lago Trasimeno, all'interno dell' “

Antico Casale di Montegualandro & SPA”,

dove, gli ospiti, potranno trovare, oltre ad una grande piscina panoramica all'aperto per i periodi estivi, anche una grande piscina interna con una vasca per idromassaggi, assieme a salette per massaggi rilassanti. Antico Casale, che si potrà vedere anche entrando nel seguente sito internet:

www.anticocasale.it

. Casale, con annesso un ottimo Ristorante, l'

“Antica posta per

Cortona 1745”

, all'interno del quale, durante una visita, si è potuto assaporare un ottimo pranzo, con un bis di primi, ed uno squisito secondo, con pesce persico e contorno di pomodorini pachino, del quale casale seguono una serie di fotografie digitando sul seguente link:

[ANTICO CASALE MONTEGUALANDRO](#)

⋮
Uno degli eventi che ha visto una buona partecipazione di pubblico nel corso di questo WTE 2013, è stata la conferenza svolta all'interno del “Palaeventi Lyrick” di Assisi, che aveva come tema, “La dieta mediterranea”. Durante questa Conferenza, è emerso, come oggi, per mancanza di tempo dedicato a cucinare, molte mamme, acquistano molti cibi precotti, già pronti, solo da riscaldare. Uno dei relatori ha detto che all'interno della Regione Umbria, una recente statistica ha evidenziato che molti adolescenti passano quasi 5 ore al giorno, davanti alla televisione od al computer, senza fare attività fisica quotidiana, rischiando di diventare obesi. In questo Convegno ha partecipato anche il noto

Chef Italiano, Bruno Barbieri

, divenuto noto al grande pubblico, come conduttore della trasmissione televisiva “MasterChef” su Sky Italia, del quale segue una sua esclusiva intervista assieme ad una fotografia assieme allo scrivente Giornalista che lo sta intervistando, potendola vedere digitando sul seguente link:

[BRUNO BARBIERI](#)

⋮
D. Che dire della sua trasmissione televisiva ?

R. Con MasterChef, molte mamme, hanno incominciato a cucinare in casa propria,

dedicando parte del loro tempo libero, per curare loro piatti, che vengono così preparati e cucinati come avveniva regolarmente, un tempo, dalle nostre mamme. Dietro all'apparente facile successo di questa trasmissione televisiva, così come avviene nella mia professione ed anche in altri settori, c'è sempre tanto duro lavoro, sacrificando anche il tempo da dedicare alla propria famiglia.

Che dire dei prodotti Italiani ?

R. Le materia prime che si trovano qui in Italia, non si trovano in altre parti del mondo. Ad esempio a Londra, nei mercati si trovano un sacco di prodotti che sono marchiati Made in Italy, ma che invece provengono dall' Olanda, passano dall' Italia e vengono poi marchiati come Italiani, per poi entrare in Inghilterra. Nei miei Ristoranti che gestisco a Londra, io faccio arrivare tutti i prodotti direttamente dall' Italia.

D.

Che cosa pensa della "cucina molecolare"

R. L'estremizzazione non ha mai portato a cose buone, guerre comprese. Una volta, ho visto che in un piatto, hanno usato anche una sostanza che ho poi trovato essere presente in un prodotto per colorare i capelli. Mah....Bisogna che noi Italiani, non ci dimentichiamo mai delle nostre origini, delle nostre radici, della nostra storia, con le nostre tradizioni, utilizzando in cucina, tutti i nostri favolosi prodotti tipici. Io ricordo ad esempio, che quando ero bambino, mia nonna, alla mattina, nel caffelatte che mi preparava, mi metteva all'interno, anche un uovo.

D. Grande Chef, si nasce, o si diventa ?

R. Chef si nasce, e non si diventa. Nelle vene deve scorrere cibo, non sangue. Per arrivare al top non è facile, e solo 1, o

2 Chef, in un secolo, ci riescono.

D. Qual è il suo piatto preferito da mangiare ?

R. Viste le mie origini Emiliane....io sono originario di Medicina in provincia di Bologna, adoro mangiare la pasta fatta in casa, dalle tagliatelle, ai cappelletti, ai tortelli, alle lasagne al forno.

D. Qual è invece il piatto forte che i suoi amici, gli chiedono di preparare ?

R

Devo dire, che sono molto richieste dai miei amici, la lasagne al forno, come le preparo io, curando molto la croccantezza della sfoglia superiore.

D. Quali sono alcuni dei grandi personaggi per i quali ha cucinato ricevendo i loro complimenti ?

R. Beh....ho cucinato per il Beato Giovanni Paolo II, per l' Ex Presidente della Repubblica Italiano, Francesco Cossiga, poi anche per il grande pilota di Formula Uno, Ayrton Senna, per la figlia di Charlie Chaplin Geraldine Chaplin, poi anche per Andy Warhol, per Bruce Springsteen, per Vasco Rossi. Devo dire che mi manca la possibilità di aver potuto cucinare, per un Presidente degli Stati Uniti d' America, chissà, forse se Obama leggerà questo articolo, mi potrebbe invitarmi a cucinare nella sua, Casa Bianca.

D. Per concludere, cosa dire agli Italiani che vivono in America e Canada?

R. Che possano, attraverso il loro lavoro, raccontare l' Italia.

dr. Andrea Amadori - Giornalista

Per vedere le fotografie del dr. Andrea Amadori con alcuni dei personaggi noti intervistati dal 1982 sino ad oggi, digitare sul seguente link: [FOTO PERSONAGGI INTERVISTATI.](#)