

Un giornalista cinese dal palato fine tra colline e sorprese "per tutti i cinque sensi"

La Dieta trionfa in Umbria

Lawrence Lo: «In Cina una nicchia aperta a culture alimentari diverse»

Platone, il grande filosofo greco, diceva che una dieta sana è costituita da pane, olio d'oliva, frutta, vino, pesce, cereali e latticini: è la **Dieta Mediterranea**, uno di stile di vita molto sano, che i nutrizionisti anglosassoni chiamano anche MD. Durante un tour gastronomico in Umbria ho scoperto che un gruppo selezionato di consumatori cinesi apprezza molto questo tipo di alimenti, che potranno avere grande diffusione sul mercato orientale.

Locande, colline, olio, vino e strangozzi

La tarda primavera è il momento ideale per l'Umbria, con gli asparagi selvatici che spuntano tra l'erba, l'aria profumata di fiori, la campagna di Assisi ammantata di verde. L'ambiente perfetto per provare la vasta scelta di olio di oliva DOP della regione. **Alessandro Damiani**, proprietario dell'agriturismo *Le Mandrie di San Paolo* ad Assisi, ha imparato la terra tra le colline, sotto la guida del nonno. Parla con orgoglio e passione degli ulivi biologici, ci ha guidati nella fattoria a fondovalle dove si sprema senza artifici un nettare dorato e untuoso di olio extravergine DOP Umbria, fresco come la campagna circostante.

Nel borgo collinare di Montone ho seguito il master chef **Gian Carlo Polito**, proprietario della *Locanda del Capitano*, tra le botteghe a conduzione familiare dove abbiamo assaggiato i prodotti più freschi, destinati alla Locanda. Tornati alla *guesthouse* lungo scale di ciottoli, con la tipica pasta *frascarelli*, fave, asparagi selvatici e una grattatina di tartufo Polito ha imbandito un piatto vegetariano, semplice e tradizionale, con il potere sorprendente di eccitare tutti e cinque i sensi: il gusto di nocciola delle fave, il profumo in-

briante del tartufo nero; il suono croccante degli asparagi selvatici, le tonalità dorate dell'olio di oliva e il tocco sul palato della pasta al dente.

A Torgiano, città bucolica che prende il nome dalla sua torre dedicata a Giano, è dove ho incontrato **Chiara Lungarotti**, affascinante proprietaria della cantina Lungarotti. Che mi ha accompagnato in un tour della tenuta di famiglia, dove sorseggiando insieme un bicchiere di Rubesco Vigna Monticchio 2006, mi ha spiegato in perfetto inglese il



processo tradizionale per fare il vino, e il metodo sperimentato per primo da suo padre. Poi un delizioso pranzo molto mediterraneo: insalata mosaico di polpo sottilmente affettato, terrina di verdure alla menta, flan di farro dell'Umbria con verdure, *strangozzi* con carciofi. E infine il raccomandato esercizio quotidiano, la passeggiata nei vicini musei del vino e dell'olio, in antichi palazzi: luoghi affascinanti ed educativi, uno dei punti forti di questo tour umbro. Mentre la gran parte dei visitatori cinesi arriva ancora con i tour del mass market, c'è un anche un consumatore preparato, della classe media, che cerca uno stile di viaggio alternativo. È ancora una nicchia - in dimensioni cinesi -



rispetto a mercati maturi come Usa e Giappone, ma pronta a spendere per "il meglio della vita", e aperta a culture alimentari diverse. In Umbria abbondano doni della natura come olio d'oliva, vino, frutta biologica e verdura, ingredienti essenziali della Dieta Mediterranea, appunto quel che questi viaggiatori cinesi

vogliono scoprire. Una volta a casa, a complemento della dieta nazionale, acquisteranno questi prodotti importati, percepiti come più sani e di qualità superiore. Molte imprese alimentari italiane sono già sul mercato cinese. Ma per il loro successo servono marketing, educazione dei consumatori, e anche promozione turistica. Che, ad esempio per l'Umbria, sarà una parte vitale di questo processo educativo. E dopo Platone concluderei con Confucio: "Nessuno vive senza mangiare e bere, ma pochi possono apprezzare la delicatezza del gusto".

Lawrence Lo*

* Nato a Hong Kong, vive a Shanghai. Noto critico televisivo di wine & food, nonché scrittore di viaggio e lifestyle.

AD ASSISI, LA STAR DEL WTE

Si tengono ad Assisi dal 21 al 23 settembre le prime **Gior-nate Unesco della Dieta Mediterranea**, alle quali dedica un nuovo spazio WTE - *Unesco World Tourism Expo*, mostra e workshop del turismo nei luoghi Patrimonio dell'Umanità Unesco. La Dieta Mediterranea è stata infatti inserita nel Patrimonio Culturale e Immateriale dell'Umanità. Dunque il **Premio Turismo e Cultura Unesco de L'Agenzia di Viaggi**, che si assegna nel corso di WTE, avrà anche una categoria dedicata agli itinerari e ai luoghi della Dieta Mediterranea. Al WTE la Dieta avrà un'area espositiva, degustazioni guidate con chef e sommelier, momenti di animazione, convegni scientifici, culinari e salutistici. E naturalmente workshop per i buyer stranieri.

www.worldheritagetourismexpo.com

PER NOI VIAGGIARE GRATIS NON È UNO SCHERZO

CARTA FRECCIA

Un motivo in più per iscrivere i tuoi clienti a CartaFRECCIA

TRENITALIA
GRUPPO FERROVIE DELLO STATO ITALIANE

Da oggi, i bimbi dei soci CartaFRECCIA potranno viaggiare gratis. CartaFRECCIA è il programma^(*) fedeltà dedicato ai clienti Trenitalia. Iscriviti subito i tuoi clienti, è facile e gratuito.

CartaFRECCIA. La fedeltà è preziosa.

L'offerta è acquistabile per partenze fino al 31/08/2012 per i soci CartaFRECCIA. Il numero dei posti è limitato e varia in base al giorno e al treno scelto. L'offerta, riservata ai gruppi familiari composti da 2 a 5 persone di cui almeno un maggiorenne e un bimbo di età inferiore ai 12 anni, prevede la gratuità per i suddetti bimbi e il prezzo Base intero per le altre persone. L'offerta è valida su tutti i treni Frecciarossa, Frecciargento e Frecciabianca, nei livelli Business, Premium e Standard e in 1° e 2° classe. Le operazioni di cambio prenotazione/biglietto e rimborso sono soggette a restrizioni. Maggiori informazioni sul sito www.trenitalia.com e presso tutti i canali di vendita. ^(*)L'operazione a premi termina il 31/12/2012. È possibile richiedere i premi entro il 31/03/2013. Il regolamento è consultabile sul sito www.trenitalia.com nella sezione CartaFRECCIA e presso tutti i canali di vendita.