

Sapori d'autunno: protagonista il Sedano Nero di Trevi

Domenica 7 Novembre protagonisti del Complesso Museale di San Francesco di Trevi saranno il Sedano Nero, eccellenza di queste terre e i suoi produttori.



Ai piedi delle colline che adornano di ulivi Trevi la terra cela con gelosia un gioiello unico.

È dove posa l'ombra del borgo, in quelle distese pianure che accarezzano l'orizzonte che nasce dal terreno il Sedano Nero di Trevi, varietà autoctona della cittadina umbra riconosciuta presidio Slow Food.

Questa particolare tipologia di sedano si pianta il giorno del Venerdì Santo e raggiunge la sua maturazione ad ottobre, quando presenta le costole di colore scuro "nero".

Si inizierà con una visita guidata all'interno del Museo, un'occasione unica per far conoscere ai partecipanti i capolavori che Trevi custodisce, la storia, i racconti e gli aneddoti che attraverso il tempo hanno reso la città una perla unica dell'Umbria. Al termine i visitatori saranno guidati alla scoperta dei sapori tipici del territorio con una degustazione incentrata sul sedano trevano.

Il miglior modo per assaporare il gusto di questo pregiatissimo prodotto è al naturale, a crudo, immergendolo in una miscela di olio d'oliva, sale e pepe, una "ricetta" semplice, detta pinzimonio, che esprime al meglio il suo sapore particolarmente intenso. Verranno proposti durante la mattinata anche accostamenti mirati con formaggi e prodotti realizzati con il Sedano Nero, tra questi anche una particolare birra dal sapore unico.

Ci sono tre parole chiave per descrivere questa giornata: curiosità, stupore e gusto.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

IL PROGRAMMA

ore 11:00 - Visita Guidata al Museo

ore 12:00 - Degustazione del Sedano Nero di Trevi

La giornata è prodotta e organizzata da Menti Associate, è possibile prenotare scrivendo su info@museitrevi.it o chiamando il 3470796571