

Pozzuolo Umbro, culla della tradizione: TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE

Dalle ORIGINI alla REALTÀ

Un viaggio per scoprire la storia, la buona cucina e le tradizioni di un piccolo paese immerso nella natura!

Pozzuolo Umbro, culla della tradizione

Raccolta di informazioni e notizie sul territorio e sulla sua economia

1. Premessa metodologica

2. Storia

3. Personaggi e personalità

4. Casi di studio:

a. Mostra Agricola Artigianale

b. Giardini Spa

c. Birre del Trasimeno

5. Tessuto economico

6. Tessuto sociale

7. Territorio e paesaggio

A CURA DI BENEDETTA TINI E LUIGI SESSA

INIZIAMO QUESTO VIAGGIO...

Nonostante il rinvenimento di numerosi siti tombali etruschi e Romani nella campagna circostante e il toponimo del piccolo centro di Laviano, che dista 3 Km dal paese, che sembra derivare dal nome dell'antica famiglia romana degli *Aviana*, non si hanno documentali anteriori all'anno mille.

Tali documenti si riferiscono all'antica Chiesa di Pozzuolo, la cui esistenza è documentata dal 1026 d.C. e dove fu battezzata, nel 1247 una bimba di nome Margherita, nata a Laviano, che diventerà la Santa Margherita da Cortona.



Chiesa
parrocchiale
dove fu
battezzata il
5 Marzo
Santa
Margherita

Documenti risalenti sempre all'anno mille raccontano come durante la dominazione di Ottone, Pozzuolo fosse sotto controllo del ducato di Chiusi.

Paese di confine, passò spesso di mano tra le varie città limitrofe, a causa delle continue guerre e devastazioni, nel 1383 gli abitanti di Pozzuolo chiesero a Perugia di poter costruire un castello che li difendesse dalle guerre.

La storia di Pozzuolo è stata sempre legata alla sua posizione di confine, nelle continue guerre e nel contrabbando che, nel XVIII sec., grazie all'istituzione di un mercato settimanale e di una fiera annuale, raggiunse il culmine con la costruzione di grotte per nascondere le merci ancora oggi visibili.

<http://www.comune.castiglione-del-lago.pg.it/turismo-e-cultura/luoghi-di-interesse/pozzuolo>

3. Personaggi e personalità

PERSONAGGI E PERSONALITÀ...

Fra i personaggi più importanti della storia del Trasimeno vi è senz'altro Ascanio della Corgna, alla cui famiglia Papa Giulio III concesse, nel 1550, il territorio del Castiglione. Uomo d'armi, abile spadaccino, ma anche specialista in architettura militare, umanista e mecenate, prese parte alle vicende belliche di quel periodo conquistando gloria ovunque. militare, umanista e mecenate, prese parte alle vicende belliche di quel periodo conquistando gloria ovunque. A Castiglione del Lago, dove stabilì la sua dimora, riorganizzò la vita della comunità, rinnovò il tessuto urbano e si fece costruire il Palazzo Ducale, dove, nella Sala dell'Investitura, un ciclo di affreschi narra le sue gesta militari. La sua ultima impresa fu la battaglia di Lepanto del 1571, nella quale preparò il piano d'attacco e lo schieramento delle navi, e che, comunque, gli costò la vita per i disagi subiti in mare.

Ma nella storia del Lago Trasimeno hanno lasciato la loro impronta anche famosi personaggi religiosi. San Francesco d'Assisi, nel 1213, si ritirò nella quiete dell'Isola Maggiore per trascorrervi il periodo della quaresima e, si narra, anche lì compì uno dei suoi miracoli, calmando con un gesto della mano le burrascose acque del lago. Santa Margherita da Cortona, nata a Laviano nel 1247, piccolo borgo a 8 Km da Castiglione del Lago, si innamorò di un ragazzo all'età di 15 anni ed ebbe da lui un figlio; alla morte dell'uomo amato, rimasta sola con il frutto della colpa, si sentì rifiutata da tutti; ebbe la forza di separarsi dal figlio e di convertirsi ad una nuova vita proclamando i propri peccati lungo le strade di Cortona, dove morì e dove le sue spoglie sono conservate nel Santuario a lei dedicato. Fra Giovanni di Pian del Carpine, nativo di Magione, fu inviato dal Pontefice Innocenzo IV in oriente, ne ritornò nel 1247 riportando l' "Historia Mongolorum", che è considerata la più antica descrizione storico-geografica dell'Asia Centrale.

In tempi recenti altri due personaggi hanno dato lustro al territorio del Trasimeno. Franco Rasetti, nato a Pozzuolo Umbro (nel Comune di

Castiglione del Lago) è stato uno dei "Ragazzi di Via Panisperna", il gruppo di scienziati che si formò intorno al futuro premio Nobel Enrico Fermi.

Guido Pompilj, nato a Magione, è stato il più grande politico umbro fra la fine dell'Ottocento e il primo decennio del Novecento.

Sottosegretario di Stato nei governi di Saracco e di Giolitti, ha avuto il grande merito, in qualità di presidente del "*Consorzio per la sistemazione del Trasimeno*", di salvare il lago dal prosciugamento.

Altri nomi illustri sono stati quelli di Federico Galeotti, ministro di Grazia e Giustizia durante la Repubblica Romana; Gino Galeotti, nato a Gubbio ma schietto pozzuolese di famiglia, insigne patologo di fama internazionale.

TEODORICO MORETTI COSTANZI

http://www.treccani.it/enciclopedia/teodorico-moretti-costanzi_%28Dizionario-Biografico%29/

Teodorico Moretti-Costanzi nacque il 25 aprile 1912 a Pozzuolo, in comune di Castiglione del Lago (Perugia), secondogenito di Pierleone e di Emilia Costanzi; pochi mesi prima della morte di quest'ultima, avvenuta nel 1933, Teodorico e il fratello Siro ottennero di aggiungere il cognome di lei a quello genetico, quali ultimi discendenti della blasonata famiglia perugina.

Costanzo di Fiorenzo Costanzi era stato insignito della milizia aurata da Paolo III nel 1537; il titolo, trasmesso ai primogeniti maschi, si esaurì con Federico, che morendo nel 1910 stabilì il trapasso del nome, stemma e diritti nobiliari ai figli della nipote Emilia. Per la convalida della surroga da parte della Santa Sede, e per il riconoscimento e l'autorizzazione all'uso del titolo di conti palatini pontifici da parte della Repubblica italiana, Siro e in particolare Teodorico intrapresero pazienti ricerche araldiche e lunghe battaglie legali.

Teodorico Moretti-Costanzi, dopo i primi studi a Perugia e Roma, si iscrive alla Università di Firenze e all'ultimo anno di corso si trasferisce a Bologna, per laurearsi nel novembre 1934 con una tesi *sul pensiero di Alfredo Fouillée*, con relatore Giuseppe Tarozzi.

Moretti-Costanzi ottiene nel gennaio 1940 la libera docenza in Filosofia Teoretica. Nel medesimo anno è Assistente volontario alla cattedra di Storia della Filosofia dell'Università di Roma, tenuta da Pantaleo Carabellese. Diviene assistente incaricato nell'anno accademico 1942-43 e dal 1944 ha per incarico la cattedra di Estetica. In quegli anni sono significativi alcuni incontri. In primo luogo quello con Michele Federico Sciacca con il quale Moretti-Costanzi condivide una solida amicizia, una similarità di pensiero. Insieme a Sciacca, Moretti-Costanzi vive l'orientamento cristiano, e sostiene la necessità di uscire dall'attualismo gentiliano per ritornare alla persona nella sua reale consistenza di essere spirituale e di presentare il pensare come esplicitazione della verità piuttosto che come "atto".

Significativo in quegli anni l'incontro con Carmelo Ottaviano che introduce Moretti-Costanzi nella rivista *Sophia*. Amicizia solida poi quella con Paolo Filiasi Carcano.

In questo periodo romano significative le opere tra le quali *Il problema dell'uno e dei molti nel pensiero di Bernardino Varisco*, Roma 1940; *Schopenhauer*, Roma 1942; *Un esistenzialista ante litteram: Carlo Michelstaedter*, in *L'esistenzialismo*, Roma 1943; *L'ascetica di Heidegger*, Roma 1949; *Il cristianesimo in Nietzsche*, in *Kierkegaard e Nietzsche*, in "Archivio di filosofia", XXI (1953), fino al suo lavoro principale *L'asceta moderno* (Roma, 1945).

Nel 1951 Moretti-Costanzi vince il concorso per Filosofia Teoretica bandito dall'Università di Pisa, ed è successivamente chiamato l'anno successivo come professore ordinario dall'Università di Bologna. In questo Ateneo insegnerà Filosofia Teoretica fino al suo pensionamento nel 1982.

Il trentennale magistero bolognese si articola in due periodi di pari estensione: il primo dove sono gettate le basi del suo pensiero; consegnate nella sua prima trilogia (*La filosofia pura*, Bologna 1959; *L'etica nelle sue condizioni necessarie*, ibid. 1965; *L'estetica pia*, ibid. 1966). E dopo la ripresa del pensiero francescano (*L'attualità della filosofia mistica di s. Bonaventura*, San Damiano-Assisi 1956) più decisa la proposta del cristianesimo come unico orizzonte filosofico nella seconda trilogia *La fede sapiente e il Cristo*

storico (Assisi 1981), *La rivelazione filosofica* (ibid. 1982), *Il cristianesimo-filosofia come tradizione di realtà* (ibid. 1986).

Morì a Tuoro sul Trasimeno il 23 giugno 1995, nel Palazzo del Capra che fu il luogo da lui molto amato e che lo vide impegnato in studi e ricerche anche nel momento del suo ritiro dalla vita accademica. Ampia è la produzione scientifica del Moretti-Costanzi.

GIOVANNI BATTISTA FIORETTI

https://it.wikipedia.org/wiki/Giovanni_Battista_Fioretta

Nacque a Montepulciano il 4 ottobre 1905, figlio di Paolo e di Giustina Trabalzini. Visse tra Umbria e Toscana e in particolare a Pozzuolo Umbro di Castiglione del Lago.

Col grado di Sottotenente di complemento d'artiglieria conseguito alla Scuola Allievi Ufficiali di Pola nel 1924, entrò nell'Accademia militare di Torino, uscendone con il grado di Tenente nel 1928. Per quasi quattro anni prestò servizio nel 29° Reggimento artiglieria da campagna, e poi chiese ed ottenne nel 1932, di essere inviato in Africa Orientale, assegnato al Regio corpo truppe coloniali della Somalia. Scoppiata la Guerra d'Etiopia nell'ottobre 1935, prese parte alle operazioni di guerra per la conquista dell'Ogaden, meritando una Medaglia di bronzo al valor militare e una Croce al merito di guerra.

Ufficiale di stato maggiore

Rimpatriato sul finire del 1936 perché ammesso a frequentare il 66° Corso della Scuola di guerra dell'esercito, prestò servizio per pochi mesi nel Comando della 133ª Divisione corazzata "Littorio"^[4] e, ritornato nel 29° Reggimento artiglieria da campagna, dopo l'entrata in guerra dell'Italia, avvenuta il 10 giugno 1940, prese parte alle operazioni belliche contro la Francia nel settore delle Alpi Occidentali. In esperimento per il servizio di Stato maggiore, col grado di Maggiore, venne destinato al Comando della 18ª Divisione fanteria "Messina" operante in Albania, partecipando all'attacco alla Jugoslavia^[4] e, quale capo sezione operazioni, partecipò alle operazioni per la conquista delle Bocche di Cattaro meritandosi una prima Medaglia d'argento al valor militare. Rientrato in Italia nel

giugno 1941 perché destinato alla Stato maggiore del Regio Esercito, vi prestò servizio fino a luglio 1943, quando fu promosso Tenente Colonnello preparandosi quindi al servizio di Capo di stato maggiore.

L'Eccidio di Cefalonia

Transitato nel Corpo di Stato Maggiore, raggiunse l'isola di Cefalonia^[8] dove si trovava di stanza la 33^a Divisione fanteria "Acqui",^[9] allora al comando del generale Antonio Gandin^[8] della quale fu nominato Capo di stato maggiore. Dopo la proclamazione dell'armistizio dell'8 settembre 1943 prese parte ai combattimenti contro le truppe tedesche. Una volta catturato fu fucilato alla cosiddetta Casetta Rossa il 24 settembre per non aver voluto accettare la resa incondizionata ed essersi unito all'ordine di resistenza impartito del generale Gandin.

GINO GALEOTTI

http://www.treccani.it/enciclopedia/gino-galeotti_%28Dizionario-Biografico%29/

Nato a Gubbio da Melitone Galeotti e Annetta Cartoni e compiuti i suoi primi studi a Perugia e Siena, proseguì il corso di laurea in medicina e chirurgia presso l'Università degli Studi di Firenze, dove si laureò nel 1890 all'età di 23 anni. Fu qui che conobbe il suo maestro e professore di Patologia Generale Alessandro Lustig Piacuzzi. Iniziata subito la sua carriera universitaria presso lo stesso istituto come assistente, fu invitato nel 1897 da Lustig ad accompagnarlo in India, dove durante l'epidemia di peste sperimentarono sui malati nuovi sieri e vaccini specifici per la cura e la profilassi della malattia, già sperimentati su cavie presso l'Università di Firenze.

Al ritorno dal viaggio in India, Galeotti fu convocato dall'Università di Cagliari, dove ottenne la cattedra di patologia generale dal 1901 al 1903. Dopo un anno a Siena, divenne docente presso l'Università degli Studi di Napoli, dal 1905 fino alla sua morte.

Grazie all'esperienza acquisita in India, egli fu chiamato dal governo cinese a partecipare nel 1911 al Convegno Internazionale a

Mukden (odierna Shenyang), in Manciuria, insieme ai più autorevoli batteriologi ed epidemiologi del mondo, per conferire sulla peste polmonare che aveva colpito la regione cinese.^[2]

Allo scoppio del primo conflitto mondiale, si arruolò come volontario. Lavorando in trincea, si impegnò a lottare e prevenire malattie epidemiche, in particolare il tifo, esaminandone ben 1007 casi. Promosse la creazione sul territorio di diversi laboratori batteriologici per l'accertamento e la profilassi delle malattie infettive, impegnandosi a regolarne il funzionamento. A causa del suo impegno, *senza curare pericoli e disagi*, si ammalò di tifo, rischiando di morire egli stesso.

Il 26 giugno 1915 viene pubblicato un fascicolo sulle bevande eccitanti, "*Le bevande eccitanti e la fatica*", ventiduesimo di una serie di 24 fascicoli intitolata *Problemi sanitari di Guerra*. Nel dicembre dello stesso anno egli pubblicò a Padova un libro dal titolo "*Ricerche di Biologia*", in cui riassume e riorganizza 204 lavori, raggruppati in 9 grandi capitoli.

Nel 1918, Giuseppe Gradenigo, incaricato dalle Autorità Militari di istituire in Italia degli uffici per l'accertamento delle condizioni psicofisiche per l'idoneità dei piloti aviatori, si rivolse a Gino Galeotti per organizzare l'Ufficio Psicofisiologico di Napoli, al servizio dell'Esercito e poi della Marina, ospitato nel suo istituto universitario. I casi che Galeotti passò al vaglio furono circa 3500 e durante questo periodo egli svolse delle ricerche sulla pressione sanguigna in volo, sull'influenza dello stesso sulle funzioni respiratorie e sulle pulsazioni. Insieme al Prof. Alberto Aggazzotti, ideò l'ergoesthesiografo, apparecchio che permette di studiare la sensibilità del senso muscolare.

Grande appassionato di montagna, Gino Galeotti continuò a studiare la fisiologia umana ad alte quote, nei laboratori del Monte Rosa del fisiologo Angelo Mosso, nella Capanna Regina Margherita e del Col d'Olen. Gino Galeotti morì il 5 aprile 1921 a Napoli, per complicazioni a seguito di un'influenza.

SANTA MARGHERITA DA CORTONA

<http://www.santiebeati.it/dettaglio/31450>

Nata nel 1247 a Laviano (Perugia), un paesino a mezza strada tra Montepulciano e Cortona, in una povera famiglia contadina. Orfana di mamma, viene allevata da una matrigna gelosa e bisbetica, in mezzo a maltrattamenti ed angherie. Bellissima e, per questo, ammirata e corteggiata, a 18 anni scappa di casa per realizzare il suo sogno d'amore con un giovane nobile di Montepulciano. Che le spalanca le porte del suo castello e la fa sua amante per nove .

Non la sposa neppure quando nasce un figlio, e che muore assassinato nove anni dopo. (La tradizione racconta di un cagnolino che la guida a ritrovarlo cadavere, in un bosco). I parenti di lui la scacciano con il bambino; e Margherita non può neanche farsi riaccogliere nella casa paterna, dalla quale se n'è andata già una volta dopo aver litigato con la matrigna. Ed è la città di Cortona che l'accoglie, conoscendo la sua situazione, perché lei ne parla subito a tutti.

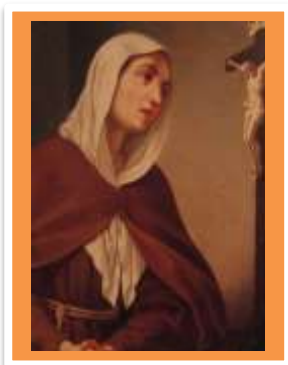
Due nobildonne le danno alloggio, e un lavoro come infermiera per le partorienti. Lei provvede a fare educare il figlio (che si farà poi francescano) e dopo il lavoro si dedica agli ammalati poveri, con volontà e talento di organizzatrice: prende con sé alcune volontarie che si chiameranno "Poverelle", promuove l'assistenza gratuita a domicilio, si fa aiutare da famiglie importanti e nel 1278 fonda per i poveri l'ospedale della Misericordia. Guida le sue collaboratrici, e all'occorrenza è non soltanto infermiera ma anche cuoca e questuante; fa di tutto per chi non ha nulla, neppure la salute.

Ma questa efficiente realizzatrice ha poi una seconda vita, da contemplativa, è capace di evadere da tutto per meditare sulla Passione del Signore in solitudine e dura penitenza. Dorme su graticcio su tavole di legno, in una cella presso la chiesa di San Francesco. Le sue decisioni sono sempre radicali: una domenica ricompare nel suo paese nativo, a Laviano, per raccontare a tutti - in chiesa, durante la celebrazione eucaristica- le sue vicende giovanili ,e per chiedere perdono.

Tra i suoi malati e le sue penitenze, Margherita è attenta pure alla

vita pubblica della città che l'ha accolta e adottata. Viene spesso gente da lei, nella cella presso la Rocca dove si è stabilita nel 1288: si chiede il suo intervento per mettere pace nelle contese cittadine tra famiglie in lotta, tra guelfi e ghibellini, tra la gente di Cortona e il vescovo di Arezzo, Guglielmo degli Ubertini. Nelle evenienze più varie di vita pubblica e privata diventa un fatto naturale chiedere il suo intervento, raccomandarsi alle sue preghiere, sollecitare i suoi consigli. Nel 1289 Margherita è tra coloro che danno vita alla Confraternita delle Laudi; e anche in questo, nell'amore per il canto religioso popolare, si comporta da vera figlia spirituale di Francesco d'Assisi.

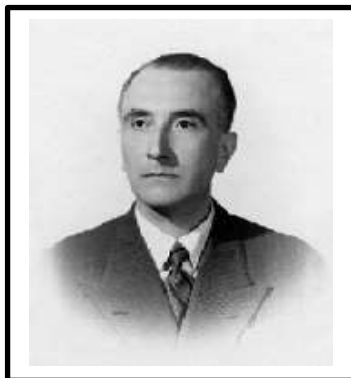
Trascorre gli ultimi anni in solitudine, già venerata come santa, sofferente nel fisico e «arricchita dal Signore con superiori carismi», come dirà di lei il "Martirologio romano". Papa Benedetto XIII la proclama santa nel 1728. Le sue spoglie mortali si trovano nel santuario a lei dedicato in Cortona. Nei molti dipinti che illustrano la sua vita compare spesso la figura del cane, sua guida nel ritrovare il cadavere dell'uomo con il quale era fuggita.



Santa Margherita da Cortona



Franco Rasetti



Teodorico Moretti
Costanzi



Giovanni Battista
Fioretti

4. **Tessuto economico**

5. **Tessuto sociale**

ENJOY POZZUOLO

Un'iniziativa che promuove la rilevanza storica, culturale ed economica di Pozzuolo Umbro, una terra di confine tutta da scoprire. Si chiama "Enjoy Pozzuolo" ed è il luogo virtuale in cui vive l'importante frazione di Castiglione del Lago, con i suoi siti storici, le sue realtà tipiche e caratteristiche, i suoi social network.

Il nuovo portale è un progetto multimediale che si avvale anche di interazione con i luoghi fisici e i personaggi della città attraverso sei punti in cui, con pannelli che saranno collocati entro l'estate, sarà possibile avere informazioni sul luogo che si visita.

«Questa iniziativa ha lo scopo di valorizzare sempre più quel patrimonio storico e culturale che abbiamo nel territorio e che merita visibilità affinché sia di sostegno alle attività economiche che operano a Pozzuolo» ha dichiarato Marino Mencarelli, consigliere comunale promotore dell'iniziativa patrocinata dal Comune di Castiglione del Lago per dare un nuovo impulso alla realtà pozzuolese.

Sono diverse le modalità per utilizzare Enjoy Pozzuolo. Nella sezione "Vivi Pozzuolo" è possibile scegliere tra "mangio", "dormo", "compro" individuando le attività economiche che più corrispondono alle proprie attitudini.

Le varie sezioni si occupano anche dei personaggi più famosi e rinomati di Pozzuolo Umbro come Franco Rasetti, Santa Margherita che seppe dimostrare grande dedizione ai più deboli e indifesi; il Tenente Colonnello Giovan Battista Fioretti martire di Cefalonia; Teodorico Moretti Costanzi con l'importante lascito che trova oggi il suo deposito nell'omonimo e prestigioso palazzo e altri ancora. Nelle pagine storiche, invece, è possibile approfondire luoghi: oltre a Palazzo Moretti Costanzi, ecco Laviano dove nacque la Santa dei pozzuolesi, e ancora la Chiesa parrocchiale dove venne battezzata e la Chiesa del Pentimento dove avvenne uno degli episodi fondamentali della sua vita. Altro modo per vivere Pozzuolo, presentato dal portale, è quello degli eventi come il Palio dei Fiaschi e la cosiddetta Festa dell'Uva, oggi Mostra Agricola Artigianale del Trasimeno.

«Con Enjoy Pozzuolo abbiamo la possibilità di dare forza e rilievo ad un patrimonio unico che il paese può vantare - ha dichiarato Cristian Giardini tra i promotori dell'iniziativa e presidente della Mostra Agricola Artigianale del Trasimeno -: il tessuto sociale del territorio ha bisogno di iniziative di coesione e promozione e oggi con Enjoy Pozzuolo potenziamo questo approccio che insieme al Bollino di Provenienza del Trasimeno può creare quel clima collaborativo di cui c'è sempre più bisogno" ha concluso Giardini. Un ulteriore modo di vivere Enjoy Pozzuolo è infine il mondo social che nel portale trova spazio e ambiti di interazione immergendo il visitatore nella vita di tutti i giorni e nelle opportunità offerte. L'indirizzo per visitare il portale è: www.enjoypozzuolo.com



<http://www.comune.castiglione-del-lago.pg.it/sites/www.comune.castiglione-del-lago.pg.it/files/articoli/Comuneinforma%20AGOSTO%202016%20pag%201-4.pdf>

Presepe Vivente A Pozzuolo Umbro

Rappresentazione Della Natività Per Il Natale 2018

Pozzuolo Umbro - Castiglione Del Lago (PG)

Nel ricco calendario degli eventi di Natale a Castiglione del Lago c'è anche il Presepe vivente a Pozzuolo Umbro, frazione di Castiglione del Lago che si svolge nei giorni 26, 30 dicembre 2018 e 6 gennaio 2019, dalle ore 17.00 - 20.00.

"Presepe vivente": nella speciale cornice del piccolo borgo di Pozzuolo Umbro si darà vita alla ricostruzione dal vivo dell'ambiente in cui Gesù venne a nascere. I mestieri e i costumi dell'epoca sono stati fedelmente ricreati per rendere più suggestivo il Natale.



SAGRE PAESANE

Manifestazioni di rilievo, oltre le processioni religiose per la festività pasquale ed per i santi patroni Pietro e Paolo, sono la Festa dell'Uva nella seconda settimana di settembre, piccola fiera agricola con stand storici della cultura rurale, che culmina con la competizione del Palio dei Fiaschi.

Dall'1 al 4 Agosto 2013 a Pozzuolo Umbro di Castiglione del Lago "Sagra della Ciacciola" una vera leccornia che si preparava con la pasta del pane erano le "ciacciole".

Con la pasta ben lievitata si preparavano delle sottili sfoglie e si friggevano in padella, quella di ferro con il manico lungo, sulla fiamma del camino.

Si ponevano quindi una sull'altra spargendoci sopra dello zucchero. Vi posso assicurare che erano buonissime, potete provare a farle anche Voi, troverete la ricetta.

Le ciacciole spesso costituivano il pranzo del giorno in cui si faceva il pane.



<https://www.umbriaeventi.com/sagra-della-ciacciola-pozzuolo-8967.htm>

4. **Casi di studio:**
 - a. **Mostra Agricola Artigianale**
 - b. **Giardini Spa**
 - c. **Birre del Trasimeno**

LA MOSTRA AGRICOLA ARTIGIANALE DEL TRASIMENO

La Mostra Agricola Artigianale è giunta alla sua quarantacinquesima edizione e dal 2012 è ufficialmente nel calendario degli eventi della Regione Umbria: ha raggiunto questo riconoscimento per l'importanza

che riveste nel territorio nella valorizzazione dell'agricoltura dell'ambiente e del turismo. Le amministrazioni locali e il comitato organizzativo contano di poter dare un contributo allo sviluppo e al commercio della zona e si impegnano per portare l'attenzione circa una specifica problematica ogni anno attraverso l'organizzazione di un convegno tematico.

Stand espositivi, tanta musica, cucina tradizionale, trekking a cavallo e l'appuntamento con la XXXIII[^] edizione del Palio dei Maxi Fiaschi.



<https://www.enjoypozzuolo.com/it/palio-dei-fiaschi>

PALIO DEI MAXI FIASCHI

Il Palio dei Fiaschi si corre la Domenica e "chiude" simbolicamente la Mostra Agricola Artigianale del Trasimeno; è una corsa tra le 5 contrade di

Pozzuolo: CASTELLARO, CENTRO, MULINO, FONTE e SCOPETI.

Le contrade si battono per vincere il palio, un magnifico stendardo fatto a mano da un artista locale.

Domenica pomeriggio dalle 15 in poi la manifestazione parte con la sfilata per l'imbandierate vie del paese con bande musicali, sbandieratori, gruppi folkloristici, trattori d'epoca, cavalli, buoi etc. Nel tardo pomeriggio la corsa vera e propria, nella quale i contradaioli si sfidano portando in spalla giganteschi fiaschi che richiamano l'originale nascita della manifestazione che si intitolava Festa dell'Uva.

GIARDINI S.P.A.

<https://giardinispa.it/>

Quasi settant'anni fa nasceva l'azienda Giardini S.P.A., fondata nel 1952 dal Cavaliere Pasquale Giardini. L'imprenditore ha saputo mettere a frutto l'esperienza maturata nel corso della guerra. È stato proprio durante il secondo conflitto mondiale, infatti, che fu catturato e costretto a lavorare in una fabbrica austriaca. Dopo essere rientrato in Umbria, ha sentito la necessità di espandere la sua attività, che fino a quel momento si era limitata all'agricoltura. Ha quindi iniziato a commercializzare fra i compaesani i cereali prodotti nella sua terra, per poi acquistare un mulino e venderli già macinati. Da lì, il passo per diventare un produttore di mangimi è stato breve. Grazie anche alla consulenza di un amico prete esperto di agronomia, ha creato le prime ricette di mangimi, basate su un approccio scientifico. L'assunto di base è che ogni animale ha esigenze specifiche differenti, che vanno soddisfatte creando miscele specifiche. Nel 1952 ha quindi fondato la Giardini S.P.A., un'azienda capace di coniugare qualità ed efficacia, che realizza prodotti per tutti gli animali da reddito e fornisce alimenti per quelli da compagnia.

Il passo successivo lo ha compiuto Mauro, figlio di Pasquale, che ha impresso all'azienda un'accelerazione in senso industriale. Alla sua morte, il comando è passato a suo figlio Cristian, che ha saputo guidare con sapienza l'impresa fondata dal nonno. La Giardini Spa ha infatti resistito alla crisi e ha continuato a crescere, sia in termini di volumi di produzione, sia in termini di dimensioni aziendali. Partendo da una produzione di mangimi annua pari nel 1996 a 267 mila quintali, nel 2014 ha raggiunto il tetto dei 400 mila quintali. Questo successo ha reso possibile l'acquisto, nel 2005, della storica industria mangimistica toscana Mangimi Muratori, situata a Taverne d'Arbia (Siena), caratterizzata da un'ampia esperienza nella produzione di alimenti specifici per la selvaggina.

Lo scorso 31 maggio la Giardini Spa ha festeggiato i 40 anni del sito produttivo di Pozzuolo Umbro, vicino a Castiglione del Lago (Perugia).

Durante quest'occasione ha presentato, in qualità di società capofila, il "Bollino di Provenienza del Trasimeno", un marchio registrato che consente a tutte le realtà che operano nell'area comprensoriale di fregiarsi di un'identificazione di provenienza in relazione ai prodotti, ai processi produttivi o alle sedi operative. In particolare, il Bollino certifica l'appartenenza di un'azienda al Trasimeno, all'Umbria e all'Italia.

Ma le iniziative portate avanti l'azienda di Pozzuolo non finiscono qui. Cristian è a capo di un gruppo di imprenditori e operatori locali che ha lanciato la produzione di "Lake", la birra del Trasimeno, presso il birrificio dell'Eremo, ad Assisi. La bevanda viene prodotta abbinando il luppolo con ingredienti coltivati nelle zone che circondano il lago Trasimeno, a partire dall'orzo fino alla fagiolina e al miele.

La Giardini Spa presta, infatti, grandissima attenzione al territorio. Parola d'ordine: "chilometro zero", sia per le materie prime che per la manodopera. Utilizza, infatti, i cereali prodotti nelle campagne dei dintorni e ricorre ad altri mercati solo quando le materie prime a disposizione non sono sufficienti. In questo modo sostiene il lavoro degli agricoltori locali e riesce a contenere i costi, un elemento che permette di vendere i prodotti a un prezzo finale competitivo. Oltre alle materie prime, proviene dall'Umbria anche la manodopera - i 25 dipendenti risiedono nel circondario - e la maggior parte dei fornitori e dei collaboratori. Anche la clientela è concentrata soprattutto nel Centro Italia, nel raggio di circa 400 chilometri. Questo consente la consegna dei prodotti in maniera veloce, grazie anche al gruppo di trasportatori che è riuscito, nel corso degli anni, ad assecondare i progetti di crescita dell'azienda.



IL TRASIMENO IN UN BICCHIERE



<https://birredeltrasimeno.it/>

Una nuova nata nell'ormai vasto mondo, e di qualità, delle birre artigianali umbre. Si chiama **'Principe Trasimeno'** la nuova birra lanciata dal birrificio dell'azienda Giardini Spa e che sarà presentata alla Mostra agricola artigianale del Trasimeno (Maat) a inizio settembre. Sulla scia di Annibale, l'altra birra della "serie" Birre del Trasimeno e prodotta già dal birrificio lacustre, arriva ora un secondo personaggio leggendario: Trasimeno, colui dal quale prende il nome il lago Trasimeno. Ma non si fermano qui le nuove creazioni per il birrificio dell'azienda di Castiglione del Lago che alla Mostra agricola darà anche qualche anticipazione della Porsenna che sarà pronta nel 2019.

Birra Trasimeno

Birra **'Principe Trasimeno'** o più brevemente Birra Trasimeno, che si ispira al mito del giovane pretendente della ninfa Agilla che morendo nel lago gli diede il nome, è una Pale Ale ed è ottenuta con prodotti tipici del territorio come la Fagiolina e il miele. Equilibrata, di colore giallo dorato con grado alcolico moderato, si accompagna a pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura. Ottima anche per un aperitivo. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.

Birra Porsenna

Le Birre del Trasimeno, che si possono chiamare anche Lake Annibale e Lake Trasimeno perché nate nel corso degli anni sulla scia della prima Birra Lake, completeranno la loro offerta nel corso del 2019 con una terza birra leggendaria che si ispirerà a Porsenna, il mitico re etrusco che tenne testa alla grande Roma e che proprio al Trasimeno soleva transitare quale cuore dei suoi domini. È possibile inoltre scoprire e approfondire le Birre del Trasimeno collegandosi al sito www.birredeltrasimeno.it nel quale sono illustrate le peculiarità di ogni tipologia e la storia da cui è nata.

Birra Annibale

Un nome che vuole già indicare il luogo di produzione: "Annibale", coi riferimenti della sua presenza sul Lago. Questa è l'etichetta della nuova birra artigianale del Trasimeno, promossa dall'Associazione "Lake" e distribuita da Giardini Spa. La "Annibale" si porta dentro gli elementi della località, con la presenza dei prodotti del territorio come il miele del Trasimeno, quello che poi le conferisce il caratteristico colore oro tendente al rosso.

La "Mostra Agricola Artigianale del Trasimeno" ha anche garantito il Bollino di Provenienza del Trasimeno, una certificazione con la quale circa 40 operatori, prevalentemente del settore agroalimentare, operano per una filiera fortemente riconoscibile e di significativa origine. Lo sforzo per essere riconosciuti quali produttori in un territorio ad altissima vocazione agricola è supportato dal desiderio di portare avanti una iniziativa imprenditoriale di grande respiro che vuole anche funzionare da apripista per altre, qualcuna già in cantiere ed altre in fase di elaborazione.

<http://www.umbria24.it/gusto24/birra-trasimeno-cresce-luniverso-delle-birre-artigianali-umbre-la-nuova-nata-nel-2019-anche-la-porsenna>



7. Territorio e paesaggio

COSA VEDERE A POZZUOLO...

<https://www.ilturista.info/guide.php?cat1=4&cat2=8&cat3=8&cat4=56&lan=ita>

La Casa Natale della Santa si trova a Laviano piccola realtà hinterland, mentre proprio nel centro urbano prende posto la Chiesa dei Santi Pietro e Paolo, vecchia pieve risalente al XII secolo ricostruita nel 1743 insieme al peculiare campanile di 30 metri, a sua

volta rieretto dopo la Seconda Guerra Mondiale - nella quale avvenne il battesimo di Margherita da Cortona.

decentrata su una collina periferica, sorge la Chiesa dei Santi Vito e Modesto, esile struttura rimasta per fortuna sostanzialmente intatta ergo fedele alle sue origini costruttive, tenutaria di una tela raffigurante Santa Caterina e un dipinto focalizzato; Estasi di Santa Margherita da Cortona, entrambi realizzati nel 600. La Chiesa di Santa Maria del Giglio, purtroppo, ha subito la completa demolizione nel 1771 ma in suo ricordo giace quieta e apprezzabile. Edicola della Madonna del Giglio, ubicata negli immediati pressi della zona cimiteriale.

Pozzuolo si afferma principalmente nel XVI secolo come posta del Marchesato di Castiglione del Lago, prima di mutare progressivamente in Comune definito attraversando un'epoca napoleonica e poi il periodo dei moti risorgimentali che portarono dritti. Da anni il Comune resiste storicamente preservando quelle che sono le sue caratteristiche; pregevoli, ovvero i suoi connotati di vasto eremo a cielo aperto dove il suo migliaio di residenti (in principio se ne contavano 7.000 circa) ha brillantemente superato i mutamenti storici, gli stravolgimenti; industrializzazione inizio 900 e le piaghe del secondo dopoguerra, creando una precisa microeconomia basata di agriturismi sparsi evinti dalla rivalutazione di vecchie cascine e poderi messi al servizio del selezionato turismo lacustre.

Pozzuolo ha un consolidato rapporto a distanza con il Trasimeno, non vi si affaccia ma ha stabilito nel tempo un dialogo fatto di rapidi collegamenti, stradine e sentieri facilmente percorribili, da accontentare quanti giungono in quest'area per parlare alla campagna ma anche interloquire con la frescura del lago.

La gastronomia, per suo conto, descrive un legame profondo con attigua riprendendone la tradizione perfettamente assimilata a quella umbra, le preparazioni culinarie riguardano principalmente pesce lacustre (diffusa la ricetta del Tegamaccio, zuppa di pesce e pomodoro) accompagnate con la tipica pizza al formaggio chiamata Ciacca.

Ci sono poi i pici (pasta a forma di spaghetti spesso fatto a mano e il buonissimo sugo di carne o oca).



Pozzuolo è disseminato delle indelebili tracce lasciate dal suo passato denso di storia. Chiese ed edifici ci raccontano la ricca biografia del territorio e ci narrano le vicende dei suoi protagonisti come Santa Margherita da Cortona, la nobile famiglia Moretti, l'illustre uomo di scienza che fu Franco Rasetti.