

Sapori d'Origine

Viaggio nelle Eccellenze
della Valle Umbra e dei Sibillini



IL PROGETTO

Sapori d'Origine è un format televisivo itinerante, articolato in 10 puntate di circa 30 minuti, dedicato alla valorizzazione dei Comuni della Valle Umbra e dei Sibillini, delle loro identità e delle eccellenze agroalimentari.

Un viaggio alla scoperta di territori autentici, delle loro produzioni, delle tradizioni, delle peculiarità artistiche, artigianali e produttive, promosso da Confagricoltura Umbria in sinergia con il GAL Valle Umbra e Sibillini.

LE TEMATICHE



Il territorio e le sue tradizioni
storia, cultura, paesaggio e identità locale



Le eccellenze agroalimentari
prodotti tipici, filiere locali e metodi di produzione



Le peculiarità artistiche, artigianali e produttive
arte, borghi, mestieri, eccellenze artigiane e realtà produttive del territorio



Le storie dei produttori
aziende agricole, artigiani del gusto, tradizioni familiari e innovazione



Il turismo rurale ed enogastronomico
agriturismi, esperienze e attrattive del territorio



LA LOCATION

Le riprese si svolgeranno in una location rappresentativa del Comune ospitante, come una piazza storica, un chiostro, un palazzo storico o uno spazio panoramico.

In caso di maltempo, la puntata si terrà in una location interna di pari valore (sale comunali, palazzi storici, spazi espositivi, musei, ecc.), da concordare con la produzione.

LA TAVOLA DEI SAPORI

Il cuore scenografico della trasmissione è una grande tavola allestita con le eccellenze del territorio, dove produttori e agriturismi espongono i propri prodotti e piatti tipici. La tavola non è destinata alla degustazione durante le riprese, ma serve per presentare e valorizzare visivamente i prodotti davanti alla telecamera.

La tavola sarà rivestita con una tovaglia verde scuro, tinta unita, e allestita con uno stile rustico ed elegante, ispirato alla tradizione contadina umbra, utilizzando recipienti e accessori in legno, terracotta, ceramica e vimini, come da moodboard.



ESEMPIO 1 Norcineria, formaggi e tartufo

Taglieri con prosciutto IGP, salumi, caciotte e pecorini della Valnerina, tartufo nero, olio extravergine di oliva e pane casereccio. Presentazione in legno, terracotta e ceramiche artigianali.



ESEMPIO 2 Cereali, legumi, verdure e vini del territorio

Farro, lenticchie, roveja, sedano nero di Trevi, cipolla di Cannara, olio extravergine di oliva e vini locali. Prodotti esposti in ceste di vimini, ciotole in terracotta e ceramiche tradizionali.

IL RUOLO DEGLI AMMINISTRATORI



Sindaci e amministratori

Racconteranno le peculiarità del Comune, le tradizioni, il patrimonio storico, artistico e paesaggistico e le opportunità di sviluppo.



Coinvolgimento del territorio

Gli amministratori locali contribuiranno a coinvolgere, ove presenti, produttori, artigiani, agriturismi, associazioni e altre realtà rappresentative del territorio, per valorizzare le eccellenze e le tradizioni locali.



Produttori, agriturismi e operatori della filiera

Mostreranno i prodotti tipici del territorio e racconteranno ricette, ingredienti, tradizioni e metodi di produzione, con la partecipazione di agriturismi, produttori e operatori della filiera locale.



COMUNE DI
CANNARA

Giovedì 22 Ottobre ore 10

Auditorium S. Sebastiano