

Zafferano di Cascia



Un'iscrizione di II secolo a.C., di cui un frammento è stato riutilizzato come pietra da costruzione in un muro costruito in epoca posteriore, attesta la presenza del culto del dio *Terminus* nell'area di Villa San Silvestro, divinità prettamente romana che preserva e difende limiti e confini. La scelta del sito non è casuale, si tratta della più vasta pianura della zona, dopo quella di Norcia; il foro sorge nel punto in cui scaturivano le uniche sorgenti nell'area e, soprattutto, dove il diverticolo della via Salaria che superava Leonessa incontrava i percorsi di transumanza e il percorso di valico che, attraversando **Monteleone di Spoleto**, permetteva di giungere fino a Spoleto ed alla Flaminia. I motivi di un abbandono così precoce dell'area, che sarebbe stata frequentata, stando a quanto emerso finora, per soli tre secoli rimangono ancora un mistero per gli archeologi.

L'area di Cascia e della Valnerina recano iscritti nel paesaggio non solo i segni di una storia millenaria fatta di eremi, templi, abbazie e chiese rurali, ma, trattandosi di una zona di montagna, resta ancora forte l'antica tradizione rurale, che ha generato un rapporto particolare che lega ai prodotti tipici del territorio.

Ai visitatori alla ricerca del gusto genuino ed autentico della montagna, Cascia sarà lieta di offrire i propri tesori gastronomici. Sarà una preziosa scoperta assaporare la finezza dorata dello Zafferano Purissimo di Cascia, antica coltura diffusa nella zona sin dal XV secolo e reintrodotta a Cascia grazie agli studi del Cedrav (*Centro per*

la Documentazione e la Ricerca Antropologica in Valnerina e nella dorsale appenninica umbra) ed al sostegno del Comune di Cascia.

L'area di Cascia, e di tutta la Valnerina, offre un paniere di prodotti di qualità variegato che si arricchisce della morbidezza piccante del pecorino e del gusto forte del formaggio di capra, del profumo del tartufo nero pregiato di Norcia e del tartufo estivo della Valnerina, della tenerezza e dei colori della lenticchia IGP di Castelluccio di Norcia, della fragranza del farro DOP di **Monteleone di Spoleto**, della pastosità del prosciutto IGP di Norcia e dei salumi di montagna, della delicatezza della trota del Nera, e, per chiudere in dolcezza, con il miele delle api operose, che godono della natura incontaminata della Valnerina. Il sapore e la genuinità di questi prodotti sono esaltati dal pregio ambientale del contesto in cui crescono. Il modo in cui vengono coltivate, lavorate e trasformate, ancora legato al ciclo della natura e dei campi, conferisce alle produzioni locali un valore aggiunto che è facile scoprire nei piatti tipici dei ristoranti e agriturismi della zona.

Un'esperienza da non perdere è la partecipazione ad una delle miriadi di sagre che ogni paese della Valnerina dedica alle delizie locali.

I viaggiatori più curiosi potranno prendere in considerazione l'opportunità di sperimentare una delle tante attività all'aria aperta disponibili in Valnerina. Viaggiare a Cascia significa avere la possibilità di scegliere tra un'ampia gamma di attività all'aria aperta, effettuabili a diversi livelli