

# ECOMUSEO DEL TEVERE

**PRIMAVERA**



*Con il Patrocinio del Comune di Perugia*



## **ARNA E I SUOI CASTELLI**

*La Pro Loco di Pianello e la comunità locale vi invitano alla*

### **Camminata di Pianello**

**Domenica 31 marzo**

### ***Castel d'Arno e gli antichi molini***

#### **Appuntamento**

**Ore 8.30 presso piazza Piediluco**  
(parcheggio al cimitero o presso la scuola elementare)

**Partenza prevista: ore 9.00**

**Arrivo previsto: ore 12.30**

***Merendone presso AREA VERDE PIANELLO: ore 13.00***

#### **NOTE**

**Al momento della registrazione verrà chiesto il contributo di 5,00 euro per le spese organizzative (bambini esclusi)**

**L'organizzazione declina ogni responsabilità prima, durante e dopo la camminata per danni a persone o cose.**

**REFERENTI: SANTE 3387400755 – CRISTINA 3388336011**

## DA VEDERE



### CASTEL D'ARNO

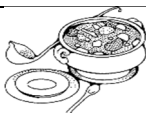
Non sono in molti a conoscere questo antico borgo, oggi quasi del tutto abbandonato, ma che un tempo era considerato una fortezza pressoché inespugnabile. La sua posizione infatti era talmente adatta alle strategie militari che questa collina risulta abitata sin dai tempi dell'Antica Roma: in epoca medievale poi, il Comune di Perugia fece ricostruire il castello usandolo come avamposto per la protezione dei suoi confini. A metà dell'ottocento, finita l'epoca delle battaglie tra i comuni, gli abitanti cominciarono a scendere a valle per sfruttare al meglio la presenza del fiume Chiascio: nacque così il paese di Pianello, mentre contemporaneamente iniziava il declino di Casteldarno. Durante la sua millenaria storia, Casteldarno ha visto passare dalle sue porte migliaia e migliaia di uomini e personalità di vario lignaggio, ma forse il più famoso – o per meglio dire, famigerato – di cui si abbia memoria è tal Francesco Alfani, colonnello di nobile stirpe espulso dalla città di Perugia a causa dei numerosi delitti commessi, che nel 1586 decise di stabilirsi in questo castello, considerando ideale la sua posizione geografica per eventuali fughe verso zone non controllate dal comune perugino.

## ERI A CONOSCENZA CHE...



Castel d'Arno ed il territorio circostante, basato principalmente su un'economia rurale agricola ed artigianale, poteva contare fino al 550 d. C su un mulino di proprietà degli Alfani, signori del borgo. La località dove sorgeva, nella toponomastica delle carte d'epoca viene, appunto, denominata "Il Molino" (attuale casa Finocchietti Gildo). Questo era principalmente adibito come mulino per olio. Tale mulino attingeva la sua forza dalle acque del torrente Boschiriolo, che passava a valle della stessa Castel d'Arno. Per grano ed altri cereali, il territorio circostante utilizzava un mulino situato nella località "Villa Caimani" (da "Ca' Magna" ovvero "grande casa" presente già in epoca romana). L'ubicazione corrisponde ad una zona a sud-est di Castel d'Arno e, come dice lo storico Riganelli, rappresentava una sorta di "proiezione di esso"; è indicato anche con il toponimo IGM "Poderi Camaino". Questo mulino attingeva l'acqua necessaria a farlo funzionare dal fiume Chiascio il cui corso allora era più vicino a questa località. Dopo l'unità d'Italia, il mulino per tutte le necessità fu costruito dentro il paese di Pianello e a ridosso del torrente Boschiriolo (attuale casa antistante palazzo Taurelli-Salimbeni).

## CONCEPITO PER VOI



### QUADRUCCI CON CECI

Lessate i ceci e intanto che si lessano fate la pasta con due uova, la farina e un cucchiaino d'olio. Impastate per 15 minuti buoni e poi stendete l'impasto fino ad ottenere una sfoglia sottile. Arrotolate la sfoglia e tagliate come fossero tagliatelle. Poi tagliate ancora il rotolo di pasta in senso longitudinale cosicché si formino i famosi quadrucci. Preparate il battuto con il grasso di prosciutto e mettete in un tegame insieme all'olio, rosmarino, e l'aglio.

Salate, pepate e fate soffriggere alcuni minuti; unite il pomodoro, lasciate insaporire per 5 minuti, aggiungete i ceci. Mescolate e dopo una decina di minuti versate nel tegame l'acqua di cottura dei ceci.

Fate bollire tutto per circa 20 minuti. Infine togliete l'aglio ed il rosmarino e gettate la pasta. Aggiungete del brodo se necessario e servite appena la pasta è cotta.

## NEL PAESAGGIO



### BORGO SAN GREGORIO E RELATIVO CASTELLO

Il primo documento che cita la presenza di San Gregorio risale al 1114; vi è scritto che il borgo viene donato ad un religioso chiamato Letone, priore della chiesa di San Rufino di Assisi.

Nel 1232 la fortificazione risulta essere abitata da 150 persone. In questo e negli anni successivi San Gregorio viene dotato di una cinta muraria con scopo di difesa, viene scavato un fossato attorno alle mura ed il portale d'ingresso viene munito di un ponte levatoio. Quello di San Gregorio, come alcuni altri nell'area, è un borgo fortificato che ha vissuto dure contese fra Perugia e Assisi, le quali si sono alternate la proprietà nel corso dei secoli. Si sa infatti che negli anni 1320 e 1383 San Gregorio apparteneva a Perugia. Nel restante periodo fu sempre ricondotto al dominio assisate.

Un'ultima fortificazione aggiuntiva del castello risale al 1479, ed è quella ancor oggi visibile realizzata in arenaria, cotto e ciottoli. La porta d'accesso al borgo è di forma ogivale, sovrastata da un torrione con caditoie che conserva tuttora le calatoie del ponte levatoio.

Attualmente il borgo è abitato da una decina di persone.



**L'ECOMUSEO E' POPOLAZIONE E PERSONE:** che costituiscono il *patrimonio* "primario e sensibile" dell'Ecomuseo, da cui derivano le azioni e la creazione del senso di appartenenza al territorio.

Diventa amico dell'*ecomuseo* e chiedi di aderire all'**Associazione "Ecomuseo del Tevere"** per l'anno 2019 in qualità di:

- socio aggregato (€ 5,00) - *Articolo 8 (d) dello Statuto dell'Ecomuseo del Tevere*
- socio ordinario (€ 20,00)

**L'Ecomuseo del Tevere** è un'Associazione culturale senza scopo di lucro, e a sede in Via Tagliamento, 50 Pretola -PERUGIA- C.F. 94145340546 IBAN IT90I050180300000000166591

Contatti Sabina Papini cell (+39) 338.4627488; info (+39) 334.5347998

Email [ecomuseodeltevere@gmail.com](mailto:ecomuseodeltevere@gmail.com) (*riceverai scheda d'iscrizione e Statuto dell'Associazione*)

Sito Web [www.ecomuseodeltevere.it](http://www.ecomuseodeltevere.it)