

Presentato il progetto in Regione, palazzo Leti Sansi sede operativa

Il Museo del cibo è più vicino

SPOLETO - Non si ferma il lavoro dell'assessorato allo Sviluppo economico del Comune di Spoleto. Nel corso del mese di agosto l'assessore Maria Margherita Lezi ha infatti lavorato ad un progetto presentato la scorsa settimana in Regione incentrato sulla

valorizzazione della pista ciclabile che congiunge Spoleto a Trevi, nell'ambito della "Misura 313" prevista dal Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013. Ma non finisce qui. Nel mese di settembre, infatti, si sta lavorando anche sul progetto per la creazione del primo "Museo del cibo" dell'Umbria. "Ci auguriamo che entrambi i progetti vengano approvati e finanziati dalla Regione - afferma l'assessore Lezi - perché costituiscono due occasioni di promozione e sviluppo della nostra città". La prima iniziativa sarà concretizzata con la collaborazione di diverse asso-

***L'assessore Lezi
"Grande
opportunità
di sviluppo
per il territorio"***

ciazioni ciclistiche locali e consisterà in pedalate sul percorso che porta a Trevi, durante il quale saranno previste diverse soste, tra cui un agriturismo di Camporoppolo dove sarà allestito uno stand con prodotti tipici, il museo dell'arte e degli attrezzi

della civiltà contadina di San Giacomo, le fonti del Clitunno e l'agriturismo "Giulia" di Trevi. Ovviamente le iniziative saranno pubblicizzate e rese fruibili per chiunque, ricollegandosi peraltro al Piano Integrato del Territorio presentato qualche settimana fa in Comune. Il progetto del Museo del cibo, di cui c'è una realizzazione analoga a Parma, sarà invece presentato ai primi di ottobre: tra le varie sedi che si stanno vagliando per il suo allestimento, sembra esserci una certa preminenza per palazzo Leti Sansi, dove saranno allestite diverse sale, ognuna



Palazzo Leti Sansi

Candidato ad ospitare il Museo del cibo, il progetto già presentato in Regione

abbiamo deciso di allestire in ogni sala uno stand dedicato al prodotto a cui è dedicata la sala, dotandolo di monitor con filmati sulla storia e la lavorazione del prodotto". Ma, *dulcis in fundo*, non mancherà un tocco di interattività, poiché in ogni sala vi saranno anche dei monitor touch screen dai quali, insieme alle note sul prodotto in questione, uscirà anche il profumo del prodotto stesso. "Se questo progetto sarà finanziato coinvolgeremo ovviamente i produttori del comprensorio - conclude Maria Margherita Lezi - cercando di raggiungere il duplice obiettivo di coinvolgere categorie produttive, cittadinanza e valorizzazione del territorio con la promozione turistica e l'offerta di un prodotto unico nel suo genere nella nostra Regione". Due progetti ambiziosi, dunque, che vanno in direzione di uno sviluppo del territorio che guardi sì al versante economico, ma anche a quello naturalistico e culturale.

delle quali dedicata ad un prodotto tipico del territorio. "Questo progetto è reso possibile grazie ad un'importante donazione di libri che ci è stata fatta su temi come salute, benessere, storia del cibo, alimentazione", prosegue l'assessore. "In questo modo