



## Viaggio Didattico Umbria Umbria Study Trip

---

**Data / Dates:**

12/05/2025 - 16/05/2025

**A.A / A.Y:**

2024/2025

**Tutor:**

Relli Maddalena

---

### Lunedì 12 Maggio 2025

06:45

Incontro al Movicentro e partenza

13:00 - 15:00

Incontro con Marcella de Vita, ex studentessa UNISG e consulente gastronomica per il Mercato Coperto di Montevarchi [www.mercatoagricoltori.it](http://www.mercatoagricoltori.it). Unico nel suo genere in Italia, si tratta del primo negozio/mercato cooperativo di produttori esistente in Italia. Introduzione al modello e pranzo leggero con specialità locali.

16:30 - 18:30

Incontro con Alessandro Leoni enologo dell'azienda vitivinicola [www.feudispada.it](http://www.feudispada.it) e degustazione

19:00

Arrivo all'agriturismo [www.agriturismoorviato.org](http://www.agriturismoorviato.org) per check-in e cena a base di specialità Umbre

### Martedì 13 Maggio 2025

08:45

Pronti in reception con bagagli

09:30

Incontro con Alessanda ed Emanuele titolari dell'Azienda Agricola [www.ilsecondoaltopiano.com](http://www.ilsecondoaltopiano.com).

Allevamento a circuito chiuso di capre e produzione di formaggi. Presentazione dell'azienda seguita da pranzo degustazione dei loro prodotti.

14:30 - 17:30

Incontro con Alfredo Angeli titolare dell'Azienda Agricola [www.urbevetus.it](http://www.urbevetus.it) specializzata nell'allevamento di maiale razza cinta senese in selezione.

19:30

A seguire la visita transfer a Perugia e check-in all'hotel [www.irispg.com](http://www.irispg.com)

20:30

Cena al ristorante [www.ristoranteilmoderno.com](http://www.ristoranteilmoderno.com) della chef Livia Coarelli

### Mercoledì 14 Maggio 2025

09:00

Partenza dall'albergo

10:00 - 14:30

Visita all'Azienda Agricola di Flavio Orsini produttore di Fagiolina del Trasimeno, presidio Slow Food [www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/fagiolina-del-lago-trasimeno](http://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/fagiolina-del-lago-trasimeno). Pranzo con prodotti dell'azienda agricola

15:00

Incontro con Cooperativa dei Pescatori del Lago Trasimeno [www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/pesca-tradizionale-del-lago-trasimeno/](http://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/pesca-tradizionale-del-lago-trasimeno/)

A seguire tempo libero e cena libera a Perugia

### **Giovedì 15 Maggio 2025**

09:00

Partenza dall'albergo

09:30 - 14:30

Visita all'Azienda Agricola Luchetti, allevatori di razza Chinina in selezione. Con il titolare Fausto Luchetti visita dell'allevamento e laboratorio di trasformazione. Stagionatura della carne, tagli, salagione ecc.

Pranzo in azienda agricola

15:00 - 18:30

Incontro con Mario Ciampetti titolare dell'Azienda Agricola [www.olioterrerosse.com](http://www.olioterrerosse.com) produttori di olio di oliva da varietà autoctone. La visita verterà sull'aspetto agronomico della coltivazione dell'olivo. Durante la visita si parlerà anche di erbe selvatiche commestibili e fermentazioni di erbe tanto per uso umano che per la coltivazione

19:45

Ritorno in albergo

20:30

Cena presso il ristorante [www.lofficinaristorante.it](http://www.lofficinaristorante.it)

### **Venerdì 16 Maggio 2025**

08:30

Partenza dall'albergo con bagagli

09:30 - 13:30

Visita all'azienda agricola ed agriturismo [www.galparino.com/](http://www.galparino.com/) produttori di Vinsanto da Uve Affumicate dell'Alta Valle del Tevere, presidio Slow Food [www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/vinosanto-affumicato-dellalta-valle-del-tevere/](http://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/vinosanto-affumicato-dellalta-valle-del-tevere/)

A seguire pranzo in agriturismo e rientro a Bra

19:30

Arrivo a Bra