

PROGETTO

Il banchetto medievale è, tradizionalmente, l'evento che annuncia l'imminente inizio del Mercato delle Gaite di Bevagna, una delle manifestazioni di ricostruzione storica più note ed apprezzate nel panorama italiano ed europeo, arrivata ormai a superare i trent'anni di vita. Il convito esprime la peculiare sensibilità dei rievocatori per la ricerca dei sapori, degli aromi e della mise en place tipici dell'età comunale italiana e della tradizione umbra. Dal primo all'ultimo 'servizio' - per usare il linguaggio dell'epoca - lo sforzo degli organizzatori è quello di tradurre in piatti adatti al gusto dei contemporanei le ricette di un passato lontano ma che rivive grazie ad un accurato studio degli antichi testi di cucina. Ma il passato è strettamente legato al presente, visto che le preparazioni utilizzano i prodotti che costituiscono ancora oggi le eccellenze locali e regionali: dall'olio di oliva alle carni di maiale, dai vini ai formaggi pecorini, dallo zafferano al pesce di lago. Oltre alla finalità di riscoperta delle tradizioni gastronomiche e di valorizzazione della filiera agroalimentare umbra, il banchetto medievale di Bevagna punta anche ad offrire un evento a tema medievale in linea con la vocazione ambientale e culturale della cittadina riproponendo un appuntamento ormai conosciuto e capace di richiamare un pubblico affezionato funzionando da attrattore turistico per visitatori di diversa provenienza.