

# **Viaggio studio in Umbria: tre giorni tra innovazione agricola e tradizioni del territorio**

Dal 2 al 4 ottobre 2025, l' AUDAF ha organizzato un viaggio studio in Umbria cui hanno preso parte i colleghi Dottori in Scienze Agrarie e Forestali umbri nonché i colleghi dalle Regioni Sardegna e Lazio, con l'obiettivo di approfondire le filiere agroalimentari d'eccellenza della nostra Regione, ma anche promuovere l'aggiornamento professionale ed il confronto tra professionisti del settore agricolo e zootecnico, nonché sviluppare un maggior spirito di corpo, tra colleghi e colleghi di generazioni diverse.

## **Giovedì 2 ottobre: zootecnia da carne ed enologia di alto livello**

La prima visita è stata presso l'**Azienda Agricola San Giobbe**, in comune di Castiglione del Lago (PG) ma a confine con la Toscana. Questa è una realtà tra le più importanti, per dimensioni, del centro Italia, alleva oltre 2.000 capi da carne di razza Chianina e Limousine. Pratica la linea vaccavitello. Macella in media dai 35 ai 40 capi la settimana. Si approvvigiona in proprio, di tutti i foraggi per l'alimentazione. È presente in azienda, un moderno laboratorio di lavorazione carni, con servizio e-commerce a livello nazionale. Recentemente è arrivata ad esportare anche in Giappone. La visita, dove hanno preso parte oltre 40 partecipanti, è stata guidata dal direttore Giuseppe Trettel, dal Direttore del Consorzio carni 5 R e dalla Dr.ssa Raffaella Cardinali (FIDSPA Umbria).



Il pomeriggio è proseguito a **Montepulciano** (SI), con la visita alla **Cantina Vallocaia** della famiglia italo-svizzera Bindella. Il collega agronomo Giovanni Capuano, direttore ed enologo ci ha offerto un aperitivo a base di Cabernet souvignon del 2024, quindi oltre ad illustrarci l'ordinamento culturale, ci ha guidato, in tutti i settori in cui si sviluppa, dall'arrivo delle uve, fino alla zona dell'invecchiamento in Tonnò e botti di Rovere per ottenere dopo mesi di invecchiamento, il VINO Nobile di MONTEPULCIANO. La moderna cantina è stata realizzata ex novo, nel 2018 dopo la demolizione di quella precedente, ormai insufficiente per le aumentate dimensioni aziendali in termini di uva prodotta dopo i reimpianti degli ultimi dieci anni. È stata visitata anche la straordinaria collezione d'arte moderna con quadri, sculture ed altri pezzi.



## Venerdì 3 ottobre: Tartufo nero pregiato e Sagrantino biologico

La giornata è stata quasi interamente dedicata alla conoscenza del mondo del tartufo, e dell'approfondimento del **tartufo nero pregiato**. La prima tappa è stata presso il vivaio **Truffleland** a Sant'Anatolia di Narco (PG), leader nella produzione di piantine tartufigene, con la guida del giovane e preparato collega Riccardo Cesari, che segue la realizzazione degli impianti e la loro gestione. La visita è proseguita con un sopralluogo in una vicina, tartufaia coltivata, di 12 anni di impianto, dove si è messa in evidenza l'evoluzione tecnica della tartuficoltura moderna.

Il gruppo si è poi trasferito nel centro storico di **Scheggino (PG)** per visitare il **Museo del Tartufo** e gustare un brunch offerto da **Urbani Tartufi**, presso l'Accademia del Tartufo. Si è proseguito con l'amministratrice delegata **Olga Urbani** che ha illustrato, con l'aiuto dell'Agronomo Ugo Giannantoni, il **Progetto di Filiera Tartufo**, finanziato dalla Regione Umbria in ambito CSR, mostrando il successo del modello UMBRO, del PSR misura 16, che ha visto ben 220 ha di nuovi impianti di TARTUFAIA COTIVATA, quale esempio di valorizzazione dei territori più marginali. La successiva visita allo stabilimento **Urbani Tartufi srl** ha permesso di osservare i processi di lavorazione e confezionamento sia del Tartufo Nero ma anche del Bianco e dell'Estivo (scorsone).



In chiusura di giornata, si è arrivati per la visita alla **Cantina Antonelli San Marco** a Montefalco (PG), eccellenza del Sagrantino prodotto secondo metodo biologico. Il collega Alessio Moretti agronomo, ci ha accompagnato prima nei vigneti e poi l'enologo della cantina ci ha introdotto nei locali dove si lavora e poi si invecchia il famoso SAGRANTINO. In conclusione della visita, a tutti gli oltre 30 presenti è stata offerta una degustazione dei vini aziendali.

## **Sabato 4 ottobre: a Perugia storia, scienza e tradizione gastronomica**

La mattina è stata dedicata alla scoperta del patrimonio storico e scientifico di **Perugia**. Si è iniziato con la visita al **Complesso Monumentale di San Pietro**, sede del DSA3 dell'Università degli Studi di Perugia e poi alla Fondazione per l'Istruzione Agraria. Oltre all'Abbazia Benedettina, i partecipanti hanno potuto visitare i tre chiostri e l'orto medievale.

La visita è proseguita accompagnati con il Responsabile Dr. Geol. Arcaleni all'antico **Osservatorio Sismico "Andrea Bina"** che si trova nei sotterranei della Basilica, quindi siamo andati in visita all'Aula Magna (ex refettorio) dove il Prof. Piero Borghi, Consigliere Audaf ha tenuto una relazione sullo "Stato dell'Agricoltura e del Paesaggio in Umbria".

Dopo una breve sosta alla **Chiesa di Sant'Ercolano**, con cicerone il collega Alvaro Holl, il gruppo ha visitato a piedi il cuore storico della città: **Rocca Paolina, Corso Vannucci, Piazza IV Novembre, Fontana Maggiore e Cattedrale di San Lorenzo**, apprezzando l'arte, l'architettura e l'atmosfera del centro perugino.

Il pomeriggio è stato dedicato alla "dolce sorpresa" con visita del **Museo e della Fabbrica del Cioccolato Perugina**, dove al termine ci è stato oltre alla degustazione, offerto un gradito omaggio.

La visita in Umbria non poteva non prevedere uno spazio alla coltivazione "principe" l'olivo da olio, con visita al **Frantoio Centumbrie** Agello di Magione (PG), per visitare con il collega **Sergio Rutili**, il moderno Frantoio con 2 linee a due e tre fasi Marca MORI, nel momento della

lavorazione, con le olive appena raccolte. La visita si è conclusa con l'esperta Agronomista **Angela Canale** che ci ha guidato, in un percorso sensoriale tra 3 tipi diversi di olii evo, il novello 2025, il DOP UMBRIA sottozona Colli del Trasimeno 2024 e il mono-varietale Dolce Agogia.



Molti i riscontri positivi da parte dei molti partecipanti, che hanno apprezzato non solo l'alto livello delle aziende che ci hanno ospitato, ma anche l'aspetto sociale ed umano che cementa la categoria. È stato sottolineato come ci sia stata una attenta e rigorosa organizzazione. In molti hanno sottolineato come questa esperienza abbia rappresentato un'opportunità di crescita professionale, scoperta di realtà agricole innovative e confronto tra colleghi. Come ha scritto uno dei partecipanti: *"Giornate come queste ci spingono a migliorare ulteriormente l'attenzione alla comunicazione tra colleghi, che penso sia il mezzo più efficace per crescere."*

Perugia Li 09.10.2025

IL SEGRETARIO AUDAF

Sauro Carloni