



Zafferiamo...

Città della Pieve


202122

ottobre 2023

Centro Storico

Programma

www.zafferanodicittadellapieve.it

 Zafferano di Città della Pieve



Città della Pieve
www.cittadellapieve.org



Consorzio Il Croco di Pietro Perugino
Zafferano di Città della Pieve
"Alberto Viganò"





Venerdì 20 Ottobre

Sala delle Muse Palazzo Corgna
ore 10,00

Zafferano 500

Lo Zafferano nella storia di Città della Pieve

Incontro con i ragazzi del CCRR e gli alunni delle classi prime della Scuola Secondaria di Primo Grado dell'Istituto Comprensivo "Pietro Vannucci" di Città della Pieve

A cura del Consorzio Produttori Zafferano di Città della Pieve

ore 11,30

Visita Guidata al Museo di Storia Naturale e del Territorio, Piano Nobile Palazzo Corgna

A cura del Gruppo Ecologista "Il Riccio" di Città della Pieve

Sala Sant'Agostino

ore 17,00

Presentazione del libro

Castel della Pieve - L'età del Perugino

Edito dalla Libera Università di Città della Pieve APS

Scritto da Maria Luisa Meo e Marilena Rossi Caponeri

Il libro è il "quadro" del contesto generale del periodo con riferimenti socio economici da cui risulta la produzione dello Zafferano già all'epoca del Perugino.

Interventi: Dott.ssa Emanuela Costantini e Dott.ssa Erminia Irace dell'Università degli Studi di Perugia

Area Shop

Chiostro di Palazzo Orca dalle ore 15,00 alle 20,00

Mostra Mercato - Zafferano e ... non solo

Produzioni agro-alimentari di qualità

Area Laboratori e Mostre

Sala delle Muse, Palazzo Corgna dalle ore 15,00

Mostra di pizzi e ricami realizzati con lo Zafferano di Città della Pieve

a cura della scuola di ricamo "Punti d'Arte" - Corso intensivo di ricamo a "Punto Perugino" (venerdì 17,00 - 19,00; sabato 9,00 - 13,00; domenica 9,00 - 13,00 / per informazioni ed iscrizioni: 349 7631892)

Dimostrazione di tessitura con filati tinti con lo Zafferano

A cura di Luciana Pasqualoni, tessitrice artigianale di Cannara

Rocca Medievale ore 15,30

Visita Teatralizzata itinerante per famiglie "Il Mercante di spezie": un'avventura alla scoperta dei segreti dello Zafferano!

A cura Ufficio Turistico - Sistema Museo - partenza dall'Uff. Turistico (per info e prenotazioni: 0578 298840 - costo € 10)

Tutti i giorni della manifestazione ZAFFERIAMO... IN CITTÀ

Presso gli operatori commerciali del centro storico potrai trovare gustose specialità e tanto altro dedicato allo Zafferano di Città della Pieve



Sabato 21 Ottobre

Area Shop

Chiostro di Palazzo Orca dalle ore 09,00 alle 20,00

Mostra Mercato - Zafferano e ... non solo
Produzioni agro-alimentari di qualità

Chiostro di Palazzo Orca ore 10,00
Partenza per la visita allo ZAFFERANETO URBANO e raccolta dei fiori.

Un percorso di trekking urbano, nel centro storico, conduce all'"Orto del Seminario"

Rocca Medievale ore 11,30
Sfioratura ed essiccazione dello Zafferano

Con la presenza dei ragazzi del CCRR e gli alunni delle classi prime della Scuola Secondaria di Primo Grado dell'Istituto Comprensivo "Pietro Vannucci" di Città della Pieve

Venerdì 20, Sabato 21 e Domenica 22

SPAZIO KOSSUTH

Le Rimesse del Palazzo Vescovile,
Via Vannucci, 34

Evento Speciale

**Proiezione del docufilm:
"Sulle sponde del Perugino"**

regia di Giovanni Piscaglia - Progetto sostenuto da Ministero della Cultura, Regione Umbria e Arpa Umbria - ORARIO PROIEZIONI:
venerdì 20 ore 16 e ore 19, sabato 21 ore 19, domenica 22 ore 16 (durata 35 minuti)

Area Food

Rocca Medievale dalle ore 16,00
in collaborazione con l'I.I.S. "P. Artusi" di Chianciano Terme

Degustazione di sfiziosità allo Zafferano di Città della Pieve
a cura delle classi del triennio Enogastronomia, Sala e Vendita ed Accoglienza Turistica, coordinate dai Proff.: Barbara Tiezzi, Donatella Ruggia, Roberto Pagliai ed Enrico Maggiolini

Area laboratori e Mostre

Sala delle Muse, Palazzo Corgna
dalle ore 9,00 alle ore 20,00
Mostra di pizzi e ricami realizzati con lo Zafferano di Città della Pieve

Dimostrazione di tessitura con filati tinti con lo Zafferano
A cura di Luciana Pasqualoni, tessitrice artigianale di Cannara

Rocca Medievale dalle ore 15,30
Laboratorio Creativo «Esperienza d'Autunno»
A cura Ufficio Turistico - Sistema Museo (per info e prenotazioni: 0578 298840 - costo € 5 a bambino)

Venerdì 20, Sabato 21 e Domenica 22

SPAZIO KOSSUTH

Le Rimesse del Palazzo Vescovile,
Via Vannucci, 34

Durante la manifestazione sarà possibile visitare le opere realizzate dal Maestro con l'impiego dello Zafferano
Degustazione gratuita tisana allo Zafferano
A cura di: Casa dello Zafferano



Domenica 22 Ottobre

Area Shop

Chiostro di Palazzo Orca dalle ore 9,00 alle 20,00

Mostra Mercato - Zafferano e ... non solo - Produzioni agro-alimentari di qualità

Chiostro di Palazzo Orca ore 10,30
Partenza per la visita allo ZAFFERANETO URBANO e raccolta dei fiori.

Un percorso di trekking urbano, nel centro storico, conduce all'"Orto del Seminario"

Rocca Medievale ore 11,30
Sfioratura ed essiccazione dello Zafferano

Area laboratori e Mostre

Sala delle Muse, Palazzo Corgna
dalle ore 9,00 alle ore 19,00
Mostra di pizzi e ricami realizzati con lo Zafferano di Città della Pieve
a cura della scuola di ricamo "Punti d'Arte"

Dimostrazione di tessitura con filati tinti con lo Zafferano
A cura di Luciana Pasqualoni, tessitrice artigianale di Cannara

Tutti i giorni della manifestazione
Chiostro di Palazzo Orca
Ejelo! Card Game
SPAZIO GIOCO
A cura di Collettivo "Fiaba Cruda"

Area Laboratori e Mostre

Rocca Medievale
dalle ore 10,30 alle ore 13,00
"Dipingiamo con lo Zafferano"
realizziamo una cartolina di Città della Pieve con lo Zafferano
A cura Ufficio Turistico - Sistema Museo - attività per tutte le età (per info e prenotazioni: 0578 298840 - costo € 3 a persona)

Chiostro di Palazzo Orca
ore 15,30
Associazione laboratorio TERRARTE aps
Presentazione del calendario 2024 dell'Associazione TERRARTE che racconta la biodiversità del nostro territorio
Scatti realizzati dai fotografi Martina Mencarelli e Frederik Gedovius

ore 17,00
ESIBIZIONE DEL GRUPPO SBANDIERATORI E MUSICI CITTÀ DELLA PIEVE

Tutti i giorni della manifestazione
Area Shop, Chiostro di Palazzo Orca
Il cuore piccante dell'Umbria:
Peperoncini freschi e salse piccanti
a cura di Quintosapore e Rikka Peppers

QUINTOSAPORE

Rikka
PEPPERS