



AMAZING-EXPERIENCE

Fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili

è presente a

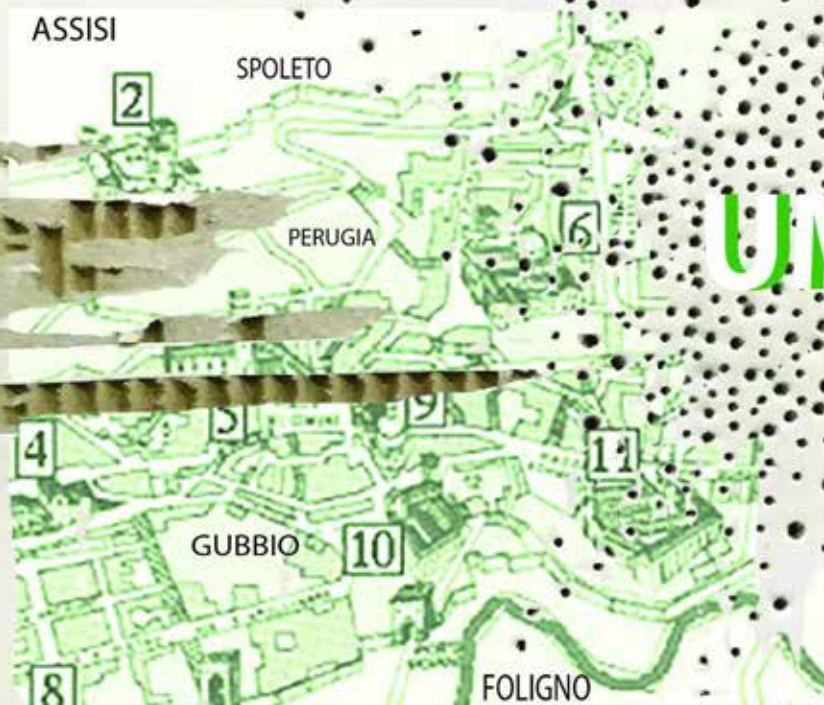
Fa' la cosa giusta! Milano 2016

MILANO
18-20
MARZO
2016
FieraMilanoCity
M1 Sette Fiere



IL FUTURO
È DI CHI LO FA

PAD. 3
Stand TC39



UMBRIA

TURISMO EMOZIONALE E CONSAPEVOLE: NUOVE PROPOSTE DI VIAGGIO ESCLUSIVE ED INNOVATIVE

L'Associazione di promozione sociale Orizzonti, con il suo brand **Amazing Experience** e in collaborazione con **Jazz Viaggi Travel & Congress** e **Umbria Gourmet**, sarà presente con un proprio stand curato dall'artista **David Pompili**, a "Fa' la Cosa Giusta!" dal 18 al 20 marzo 2016, con nuove proposte di viaggio esclusive ed innovative. Orizzonti propone soluzioni di turismo emozionale e consapevole. A Milano sarà possibile conoscere pacchetti turistici unici, che declinano al meglio il concetto di viaggio emozionale, alla scoperta, per il momento, del patrimonio turistico e culturale dell'Umbria. Così come sarà possibile partecipare, gratuitamente, a cinque laboratori allestiti nello Spazio Fa' la cosa giusta Umbria all'interno della Fiera.

I partner sono stati scelti tra le migliori eccellenze regionali, provenienti dall'alta gastronomia, dall'accoglienza alberghiera in dimore storiche, dalla coltivazione e lavorazione dei tipici prodotti alimentari e vinicoli umbri di alta qualità, nel pieno rispetto dell'ambiente. Olio, tartufo, legumi, vino, miele, birra artigianale, funghi ed erbe spontanee, gastronomia da gourmet e un nuovissimo prodotto realizzato con le uve del sagrantino, ceramiche artistiche, musei e tesori artistici, escursioni sul Monte Subasio e sui Monti Sibillini in un paesaggio unico. Un viaggio sensoriale da godere nell'ambito di un'ospitalità alberghiera di pregio, ben radicata in un territorio ricco di storia, arte e natura incontaminata.

Per questo Orizzonti, ha individuato nel viaggio emozionale, unico, inaspettato, nuovo, la via maestra per conciliare la tradizione e le eccellenze del territorio con le rinnovate esigenze di un turista curioso, alla ricerca di soggiorni mai banali. Una vera e propria

www.amazing-experience.com

Amazing Experience

Esperienze di Viaggio Uniche ed Inimitabili

JAZZTRAVEL & CONGRESS

Fondata nel 1986, la Jazz Travel & Congress è un'affermata agenzia spoletina che offre numerosi servizi, dal singolo viaggio all'organizzazione di eventi e meeting per importanti aziende ed istituzioni nazionali ed internazionali.

Lo staff con la Sua esperienza e professionalità offre ai singoli clienti e alle aziende servizi a 360°: da oltre trenta anni si dedicano ai propri clienti dal momento della consulenza fino alla realizzazione ed organizzazione del vostro viaggio, evento o congresso, avendo acquisito il know how necessario per gestire l'intero sviluppo del progetto.

www.jazzitaly.com

Jazz
TRAVEL & CONGRESS

*“un viaggio di mille miglia
deve cominciare con un passo”
recita un'antica massima cinese.*

*Quel primo passo, affinché ogni viaggio o
evento possa essere sempre ricordato
piacevolmente, è quello che porta ad
affidarsi alla nostra esperienza e
professionalità.*

*Fondata nel 1986, la JAZZ Travel & Congress
è un'affermata Agenzia che offre un servizio al
cliente a 360°*

UMBRIA GOURMET & ACCADEMIA UMBRA DELLE ERBE CAMPAGNOLE SPONTANEE

Corsi per il riconoscimento e la cucina delle erbe campagnole spontanee, escursioni guidate da esperte signore alla ricerca delle erbe spontanee in habitat incontaminati e a stretto contatto con la natura. A coronamento di tutto ciò una ristorazione di alta qualità e fortemente innovativa, con la preparazione di cibi biologici con la tecnica della cottura sottovuoto: sono solo alcune delle caratteristiche che definiscono il poliedrico **Luciano Loschi**, Micologo, Informatico e Formatore, ma anche grande appassionato ed intenditore dei prodotti che la ricca natura umbra propone. Saper riconoscere, raccogliere, cucinare e gustare erbe spontanee, funghi e tartufi è un'esperienza che non si dimentica. Un vero festival di emozioni, sapori e odori che si trasforma in un viaggio in aree incontaminate nel cuore dell'Umbria e nei sapori autentici di una cucina sana con materie prime spontanee di rara qualità e di cui ci si è un po' dimenticati.

<http://goo.gl/VQippB>



SUBASIO CON GUSTO, COMUNE DI SPELLO

Sul Monte Subasio, erbe spontanee fanno compagnia alle radici degli estesi uliveti. Le erbe sono sempre state non soltanto un centrale alimento della dieta contadina, ma anche un importante elemento della medicina dell'epoca.

Tra fine marzo e inizi aprile, il Comune di Spello organizza il tour naturalistico e gastronomico Subasio con Gusto, alla ricerca delle erbe spontanee da gustare in tradizionali se non antiche ricette locali. Con una forbice che attraversa tutte le generazioni, l'iniziativa richiama ormai persone da varie regioni alla ricerca di valori e sapori genuini, conditi di convivialità, tradizione e gusto.

<http://goo.gl/WPISCK>



Programma completo: <http://goo.gl/U7xB9W>

Comune di Spello Pro Loco IAT Spello

Spello, 31 marzo - 3 aprile 2016

Subasio
con **Gusto**

Rassegna delle erbe campagnole
e dei sapori montani

5^a
EDIZIONE

CABER BEER

Giovane azienda familiare nata dalla grande passione e competenza nella produzione della birra di **Renzo**, che ha coinvolto i figli **Erika** ed **Alessio** in un'avventura al sabor di malto e luppolo. Tutte ricette originali, provate e testate negli anni, caratterizzano la produzione delle birre Caber realizzate in uno stabilimento alimentato ad energia solare, con malti selezionati e secondo un procedimento ormai consolidato. Le birre Caber, "Ale" ad alta fermentazione adatte ad accompagnare i pasti, sono non filtrate, non pastorizzate e senza aggiunta di conservanti e altri additivi chimici.

<http://goo.gl/VU6LSz>



CONVENTO DI ACQUA PREMULA

Molti i ricordi di famiglia in questa rara perla antichissima, completamente ristrutturata e divenuta nel 2014 una struttura di accoglienza. Il Convento di Acqua Premula sorge là dove sgorga l'acqua **Fonte Tullia**, immersa nel verde e nel silenzio, una vera e propria oasi per chi voglia ricaricarsi. Attenti al senso di familiarità che arricchisce l'atmosfera, i proprietari hanno a cuore l'ambiente circostante, ed hanno optato, tra le altre cose, per una piscina a pannelli solari, con sanificazione a sale e non cloro. L'Albergo investirà ulteriormente nelle attività proposte agli ospiti: ulteriore conferma dell'attenzione all'ambiente e salute dei clienti.



*Convento di
Acqua Premula*

Residenza d'Epoca

<http://goo.gl/tMdFjx>



BLACK GOLD AGRICOLA SRL

Il tartufo umbro è un bene prezioso e come tale viene considerato e trattato dall'azienda agricola Black Gold, nata dalla passione di **Luca Federici**, che ha iniziato a inoltrarsi nei boschi alla ricerca dei tartufi fin dai 6 anni. Con il tartufo nel Dna, Luca ha voluto fare della propria passione una professione. Oggi Black Gold, è un'azienda agricola molto attenta alla salvaguardia del prodotto e dell'ambiente, è un brand caratterizzato dall'alta qualità e da un packaging accattivante che realizza prodotti a base di tartufo con ricette originali o addirittura uniche quali le perle di tartufo.

<http://goo.gl/6OJc6q>



*"...lascia che ti conduca al pometo selvatico e con le lunghe unghie scaverò la terra per cavarne i tartufi"
da La Tempesta di Shakespeare*

SIBILLA TREK

Andrea Morgantini sviluppa la passione per la montagna fin da piccolo, quando il padre inizia a portarlo con sé nelle escursioni alla ricerca dei funghi. Abitando a Norcia, ha avuto il privilegio di frequentare assiduamente i Monti Sibillini, girandoli in lungo e in largo nelle 4 stagioni, dalle più alte creste fin sotto la superficie. Nei vari anni ha sperimentato tutte le attività che permettono di rimanere in costante contatto con il mondo naturale, anche il più impervio. Per Andrea, la montagna è un bene prezioso da non toccare: deve essere fruita ma non in modo invasivo. La montagna va scoperta e conosciuta solo attraverso un turismo che rispetti l'ambiente senza alterare i suoi fragili equilibri, è un contenitore sacro che permette alla persona di ampliare i propri limiti a livello esperienziale, a livello emozionale. Un percorso del genere, grazie all'aiuto di guide capaci, permette di guardare dentro di sé, di percepire il mondo intorno a sé con gli occhi e con l'anima. Insomma un viaggio personale e interiore che lo stesso Andrea compie ogni volta che accompagna altri in montagna, quasi fosse un santuario precluso al mondo. Sibillatrek nasce da un'idea di Andrea, ha sede a Norcia, all'interno del Parco Nazionale dei Sibillini e organizza escursioni a piedi in estate e ciaspolate sulla neve in inverno, ed insieme ad altri collaboratori, escursioni a cavallo, in grotta e in torrente. La caratteristica di Sibillatrek è di non occuparsi di escursioni solo sportive, ma di passeggiate intese come immersione completa nella natura nelle sue molteplici ricchezze.

<http://goo.gl/A1eDCm>



AZIENDA AGRARIA E FRANTOIO MASSIMO FORSONI

Una bella storia di innovazione e tradizione quella di **Massimo Forsoni**, che recupera i terreni coltivati a frutta ed uliveti dal nonno. Moraiolo, frantoio e leccino le qualità di olive ancor oggi coltivate ed ampliate da Massimo che ha scelto una tecnica estrattiva all'avanguardia. La produzione dell'olio si svolge nell'arco di un'intera giornata, dalla raccolta delle olive, alla molitura e lavorazione che non aggiunge acqua. Scelta che garantisce la qualità del prodotto. Con questo tipo di estrazione si ottiene un olio con un maggior numero di polifenoli, che permangono prodotto finito e che aggiungono un elevato apporto di vitamine oltre ad un sapore e aroma inconfondibili. Un olio extra vergine senza compromessi. 15.000 litri di olio all'anno e la possibilità di degustarlo in loco, fanno di questo prodotto biologico, un vero tesoro dell'Umbria.

<http://goo.gl/tP3COs>



CANTINA SIGNAE CESARINI SARTORI

In nove anni il marchio Signae ha portato sulle tavole italiane ed internazionali una eccellente selezione di vini IGT, DOCG e DOC da vitigni autoctoni coltivati in un'area carica di storia e fascino. Tra i prodotti più conosciuti, il celebre **Rossobastardo**. Dalla vendemmia manuale in vigna, che non riceve trattamenti chimici, alla trasformazione in vino con procedimenti studiati ad hoc per rispettare le proprietà organolettiche, la famiglia Cesarini Sartori si sta distinguendo anche per un prodotto innovativo eccellente.

La confettura ed il succo di Sagrantino sono frutto di una lunga ricerca in collaborazione con il Polo Scientifico dell'Università di Firenze, il CNR: solo i migliori grappoli vengono scelti e lavorati immediatamente per ottenere una autentica delizia per il palato, ma anche una vera cura antiossidante naturale contro i radicali liberi, di bellezza per l'alto contenuto di polifenoli del Sagrantino di cui la particolare lavorazione ne evita la decadenza.

<http://goo.gl/GQoivp>



AGRITURISMO SANTA CATERINA

Maria, dell'agriturismo Santa Caterina è nata proprio tra queste mura immerse nel silenzio e nel verde. Ha lasciato il proprio lavoro ed ha rilevato l'azienda agricola di famiglia, mantenendo al centro del suo impegno quotidiano l'allevamento di animali, l'uliveto e l'orto. Ma dopo una buona ristrutturazione ha aperto anche il microscopico borgo che compone questo particolare angolo di Umbria, all'ospitalità, giungendo ad avere oggi 5 camere ed un appartamento.

Relax e serenità sono le parole chiave per Maria, che riserva solo a chi prenota deliziosi pasti preparati con le verdure dell'orto, come il resto della tenuta, rigorosamente bio e con prodotti certificati della zona. Una piscina sanificata col sale che guarda verso la vallata e i box per gli animali aperti alla curiosità dei bambini, guidati alla scoperta degli animali, un tempo, da cortile, rendono Santa Caterina una tappa da non perdere.



<http://goo.gl/4pob5l>

COUNTRY HOUSE CASCO DELL'ACQUA

I fratelli **Luigi** e **Carla** sono partiti dal recupero di una struttura di famiglia, con una sua storia, scegliendo di utilizzare le tecniche e le metodiche della bioarchitettura, innestata su soluzioni tecnologiche di grande rilevanza per quanto riguarda l'acqua e l'energia. Per il restauro e recupero è stata usata, ad esempio, la calce strutturale, prodotta da un'azienda locale, per poter rispettare la salinità della pietra e numerosi materiali di recupero e prodotti biologici. Il ristorante della country house utilizza solo prodotti tipici, materie prime umbre. La struttura emana pertanto benessere, tutto si trasforma in benessere, fin dalle stesse pareti. Un luogo che esalta la ricchezza sensoriale.

L'edificio originario, risalente al '700, nel degrada sull'argine del fiume Clitunno ed era stata inizialmente adibita a conceria proprio per la vicinanza dell'acqua necessaria alla lavorazione delle pelli. Il fiume Clitunno legato alla vita degli abitanti come fonte importante per l'economia locale, drenato dall'architetto Carlo Maderno che lo ha canalizzato, rappresenta oggi un bellissimo percorso naturalistico e storico.

<http://goo.gl/zJZl8d>



ALBERGO VILLA CRISTINA & APICOLTURA BANCONI

Una villa storica, riconducibile all'antica famiglia patrizia Leoncilli di cui si può ancora ammirare lo stemma, restaurata e adattata da **Anna Maria Capoccia** e **Arcangelo Banconi** che da venticinque anni gestiscono questa attività con passione e familiarità per offrire ai turisti 11 camere e alcuni miniappartamenti sulle pendici delle colline che incorniciano Spoleto. La struttura è immersa nelle quiete del Cammino di Francesco che porta a Carsulae ed è una delle prime ad essersi attrezzata per il bike tourism. Si respira un clima familiare ed accogliente con grande attenzione alle necessità dei clienti.

Tutti i prodotti offerti sono realmente a km zero, a partire dallo speciale miele prodotto da Arcangelo, appassionato apicoltore da circa 40 anni. Un metodo antico ma efficace per avere il miglior miele. Arcangelo con impegno e dedizione, accompagna le api nella loro lunga transumanza fino a raggiungere la Val D'Orcia, ottenendo così il miele di sulla, trifoglio e acacia e quello di castagno dai Monti Cimini.

<http://goo.gl/dWpemx>



<http://goo.gl/YcZP25>



AZIENDA AGRICOLA ROMANELLI

L'azienda di famiglia nasce nel 1978 quando il nonno e il papà di **Devis Romanelli** acquistano un podere nelle colline di Montefalco. All'epoca era un'azienda agraria a tutti gli effetti, con produzione di olio, vino ed allevamento di animali. Devis, durante gli studi a Firenze, capisce che la sua passione è la terra, con particolare attenzione alla produzione viticola. A partire dal 2003, infatti, l'azienda impianta nuovi vigneti nella zona Docg Montefalco. Da allora il risultato è un prodotto di eccellenza, con una naturale predisposizione verso i vitigni autoctoni, il sagrantino in primis. Un autentico vanto della famiglia perché è un prodotto innovativo che è riuscito a coniugare il vibrante corpo del sagrantino all'eleganza. I Romanelli producono vini da agricoltura biologica, con grande attenzione alla sostenibilità dell'ambiente.

<http://goo.gl/zXTB2T>



SOC.TÀ AGRICOLA PTA DI PIERMARINITOPPO ANTONIO E C. S.S.

32 anni e la passione dell'agricoltura biologica, **Lisa de Iaco** trasforma i terreni di famiglia nella campagna spoletina in un'innovativa impresa al femminile per produrre, per ora, farro e lenticchie di alta qualità.

Forte della laurea in agraria, Lisa rinnova completamente il terreno con coltivazioni ad hoc per anni per poi passare ai legumi che le guadagnano il certificato regionale per le colture biologiche.

Ancora oggi alimenta la terra senza fare ricorso ad alcun prodotto di sintesi, ma alternando a rotazione le colture ed eliminando fisicamente, a mano, le erbe infestanti. I suoi prodotti, cui si aggiungeranno le cicerchie, uno degli alimenti della longevità, sono destinati anche alla vendita diretta a privati.

<http://goo.gl/YcZP25>



COOPCULTURE FOLIGNO

Coopculture, nella persona di **Alessandro La Porta**, gestisce la curatela di tre fulcri culturali umbri. In una parte di Umbria forse meno nota, ma non priva di storia e fascino, alla scoperta di un mix di luoghi inaspettati. A cominciare dallo splendore di Foligno, Palazzo Trinci, facilmente raggiungibile in treno. Tra visite ad hoc, cene guidate a menu romano, medievale o rinascimentale organizzate nelle stanze affrescate del palazzo, Palazzo Trinci offre tutte le possibilità di immergersi nella storia e nell'arte. Così come al Museo della Stampa è possibile ripercorrere, in uno dei più antichi poli italiani, la storia della stampa su carta e veder apparire il proprio nome stampato su carta attraverso un torchio antico. L'unico museo sulla civiltà umbra sorge invece a Colfiorito, oasi particolarissima per la presenza di una zona paludosa e di animali rari, dove è possibile degustare prodotti tipici locali.



COOP
CULTURE

<http://goo.gl/K2XvFN>

foto: Giovanni Galardini

DAVID POMPILI, ARTISTA

David Pompili, uno dei più noti artisti italiani contemporanei nel mondo, ha curato l'immagine di Orizzonti e Amazing Experience in occasione della Fiera "Fa'la cosa giusta!" Milano 2016: il cartone quale simbolo del riciclo e una grafica bio rappresentano una moderna lanterna di Diogene, alla riscoperta e riconquista di una vita più autentica, vera.

Partito dalla passione del disegno fin dall'adolescenza, David, nato a Spoleto nel 1970, si avvicina alla cultura Pop, di cui diviene uno degli interpreti principali. Schifano, Angeli e Festa i suoi riferimenti principali, insieme a De Dominicis e Warhol, che gli fanno prediligere la grafica, l'immediatezza dello street language, il colore che è come una calamita per lo sguardo.

Oggi vive a Roma e viaggia per il mondo con e grazie alle sue opere, che nel 2011 sono state presentate alla 54° Biennale d'Arte di Venezia, curata da Vittorio Sgarbi, nella sezione "Umbria".

www.davidpompiliartista.webnode.it

www.davidpompili.com



*Un ringraziamento particolare a **David Pompili** e all'azienda **B-Trade** che con la loro preziosa collaborazione hanno reso possibile, attraverso la realizzazione dello stand, l'immagine e il pensiero del nostro progetto culturale.*

*Un ringraziamento sentito va all'ingegnere **Silvio Sorcini** che, grazie alla sua generosa passione fotografica, ci ha permesso di rendere visibile il nostro unico e speciale patrimonio umbro.*





ORIZZONTI



Associazione di promozione sociale

www.amazing-experience.com

info@amazing-experience.com

T (+39) 393 20.71.860