



## Resti dalla preistoria Forum Julii Concupiensium

PIETRALUNGA - La cittadina di Pietralunga ha origini preistoriche ed il flauto su tibia umana conservato presso il museo archeologico di Perugia, i vari castellieri sparsi nel territorio ed i ritrovamenti di materiale litico ne sono la tangibile testimonianza. La fondazione del centro urbano col nome di Tufi (ernu), tuttavia la si fa risalire al popolo Umbro.

Durante il periodo romano - il più florido - è conosciuta col nome di Forum Julii Concupiensium.

L'oppidum dei foroiulienses cognomine concupiensis, elevato a Municipium nell'età augustea, è citato anche da Plinio il Vecchio nella "Naturalis historia (III, 14, 112-113)".

Di questo periodo restano significative testimonianze, come ville, acquedotti, fistulae aquariae, monete e importanti strade (diverticula) con tratti interamente basolati.

Dell'affermazione del cristianesimo nel territorio pietralunghese è pervenuta notizia attraverso il martirologio di san Cresceniano, un legionario romano al quale la leggenda sacra attribuisce l'uccisione di un drago alle porte di Tiferno (Città di Castello).

Cresceniano, messaggero della nuova dottrina, venne decapitato e sepolto a Pieve de Saddi dove, a ricordo, sopra le vestigia di un preesistente tempio pagano, venne edificata una chiesa, la più antica della diocesi tifernate, per accogliere le spoglie del martire. Distrutta durante le invasioni barbariche, Pietralunga venne riedificata tra il VI secolo e l'VIII secolo d.C. sull'odierno colle assumendo il nome di Plebs Tuphaiae.

Domani la sfida tra i fornelli è tra Umbria e Marche

## A Pietralunga tartufi e patate, le eccellenze

di CARLO APOSTOLI

Pietralunga

Taglio del nastro oggi per la mostra mercato del tartufo e della patata a Pietralunga. Saranno le vie del centro storico ad ospitare fino a domenica la manifestazione che ospiterà ben 35 stand dove saranno esposti i pregiati tuberi ma anche specialità enogastronomiche regionali, prodotti artigianali ed artistici. Sale l'attesa per la sfida che ci sarà domani all'ora di pranzo tra Umbria e Marche, le due cittadine che si contenderanno il titolo di "miglior tartufo bianco dell'Appennino" saranno: Pietralunga e Sant'Angelo in Vado. La gara vedrà a confronto due chef Lucio Valcelli del ristorante "La botticella" di Pietralunga e Daniele Forlucci della trattoria "Taddeo e Federico" di Sant'Angelo in Vado; supervisore e coordinatore dell'incontro sarà Pierluigi Manfroni, chef del ristorante "Il bersaglio" di Città di Castello. A decretare il vincitore sarà una giuria composta da giornalisti ed esperti nel campo culinario. Oltre alla

sfida della trifola domenica alle ore 7.30 all'antistadio si svolgerà la gara da tartufo, tradizionale occasione per osservare da vicino lo stretto legame affettivo tra il cane ed il tartufaio. La gara se l'aggiudicherà il cane più veloce nel trovare il pregiato tubero. Nei tre giorni di mostra i partecipanti potranno degustare le buone pietanze a base di patate e tartufo preparate nei ristoranti e taverne di Pietralunga.

Gli stand della mostra resteranno aperti nei seguenti orari: oggi dalle ore 16 alle 22, domani e domenica dalle 9 alle 22. In occasione della manifestazione saranno organizzate delle navette gratuite che porteranno direttamente i visitatori fino al centro storico. Anche a Sant'Angelo in Vado dal 9 al 31 ottobre nei fine settimana si terrà la mostra nazionale del tartufo bianco pregiato delle Marche.

»» Nella foto in alto a sinistra una veduta panoramica di Pietralunga  
Nell'immagine in alto tartufi bianchi e qui sotto un piatto di tagliatelle al tartufo



8 ottobre 2010