

A Gubbio l'albero di Natale è da record

Una base di 400 metri, un'altezza di 700, 300 punti luminosi che costituiscono la sagoma e, sulla sommità, una stella cometa di 1000 mq. Una preparazione che ha richiesto 2000 ore di lavoro e l'impiego di 8000 metri di cavo elettrico.

Sono questi i numeri con cui l'**Albero di Natale di Gubbio** si è aggiudicato il primato di "Albero più grande del mondo". La tradizione dura dal 1981, quando venne realizzato il primo Albero di Natale da record, entrato a pieno titolo nel **Guinness dei Primati**.

L'anno successivo, viene istituito un vero e proprio "**Comitato dell'Albero di Natale più grande del Mondo**" composto da 48 soci volontari coordinati da un Consiglio di sette membri. Attualmente, il socio più anziano è della classe 1927, mentre il più giovane è nato nel 1995. Un bellissimo esempio di come le tradizioni e le passioni vengano trasmesse di generazione in generazione.



Negli ultimi trent'anni, le celebrazioni natalizie di Gubbio ruotano tutte attorno all'albero da record, che attira ogni anno migliaia di visitatori. Come tradizione, alla **cerimonia di accensione**, l'8 di dicembre, partecipano tutte le eccellenze della tradizione eugubina, tra sbandieratori e musicisti figuranti di cortei storici, personalità dello spettacolo, dello sport e della cultura.

Ogni anno, poi, l'Albero da record viene decorato secondo un tema ben preciso. Quest'anno è dedicato alla **scienza e al progresso**, grazie anche alla collaborazione tra l'**Agenzia Spaziale Europea (ESA)** e l'**Agenzia Spaziale Italiana (ASI)**. Ad accendere l'albero, poi, quest'anno è stato 'astronauta **Paolo Nespoli** direttamente dalla Stazione spaziale internazionale.



Tra le novità dell'edizione 2017 c'è la possibilità di **adottare una luce dell'albero**, scegliendo tra quelle ancora libere e riservarle alle persone speciali con una dedica personalizzata che sarà attiva fino allo spegnimento dell'albero, il prossimo 6 gennaio.

Quattro passi per Gubbio

Chi volesse recarsi a Gubbio per ammirare l'Albero di Natale

più grande del mondo può approfittarne per visitare il centro storico e i suoi preziosi tesori. Vi proponiamo di iniziare dal **Duomo**, che conserva due splendidi organi del Cinquecento e alcune opere di artisti eugubini dello stesso periodo.



Sulla splendida **Piazza Grande** si affaccia invece **Palazzo Consoli**, simbolo della città, in stile gotico, a testimonianza dell'importanza di Gubbio nel Medioevo. Al suo interno si trovano il **Museo Comunale**, il "campanone" e le famose **Tavole Eugubine**, risalenti al periodo fra il III e il II secolo a.C e testimonianza della presenza delle popolazioni italiche nella zona.

Proprio di fianco al Duomo si trova poi il **Palazzo Ducale**, risalente al Quattrocento, fatto costruire da Federico da Montefeltro. All'interno del palazzo si trova la fedele ricostruzione del celebre "studiolo" il cui originale è conservato invece al Metropolitan di New York.



Risale invece al periodo tra Due e Trecento la **Casa di Sant'Ubaldo**, patrono della città, una casa-torre che conserva alcune decorazioni originali alle mura. Qui, una volta ogni 25 anni, vengono restaurati i ceri della celebra "Corsa dei Ceri".

Appena fuori le mura, invece, si trova il **Teatro Romano**, del I secolo a.C, ma sottoposto a restauri tra l'Ottocento e il Novecento, che ospita ogni anno, in estate, spettacoli e concerti.

Gubbio è nota anche come "la città dei matti". Per ricevere la "patente dei matti" si può andare al Largo Bargello e girare tre volte attorno alla piccola fontana. Da non perdere una visita a una delle antiche **botteghe dei fabbri** dove, ancora oggi, il ferro viene lavorato a mano e battuto sulle incudini.



Per godere di una splendida vista su Gubbio si può invece andare al **Parco Ranghiasi**, che si estende lungo le vecchie mura. In alternativa, si può salire fino alla cima del **Monte Ingino** con la funivia per visitare la **Basilica di Sant'Ubaldo**, dove riposano le spoglie del santo patrono e dove sono custoditi i ceri della celebre corsa.

Gubbio da gustare

Da non perdere le specialità locali. Come il **brustengo**, un pane fritto da gustare con salumi, formaggi, salsiccia e cipolla. Con gli affettati si mangia anche la **crescia al panaro**, una focaccia salata. Ottima anche la **torta al formaggio**, il **friccò** a base di carne di pollo, coniglio, anatra e agnello, i piatti a base di tartufo e di baccalà e i dolci tradizionali come i **Ganascioni delle suore di Santa Lucia**.



Friccò all'eugubina

Ingredienti

- 500 gr di carne di pollo
- 500 gr di coniglio
- 500 gr di agnello
- 100 gr di guanciale
- 2 spicchi di aglio
- 2 pomodori maturi
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 bicchieri di Aceto di vino bianco
- 1 rametto di rosmarino
- 1 peperoncino
- 1 acciuga sotto sale
- Olio extravergine di oliva q.b.

Mettete il coniglio a marina in aceto di vino bianco per 2 ore. Tagliate tutta la carne a pezzetti. Riducete il guanciale a striscioline e fatelo rosolare con un filo di olio EVO, il peperoncino e gli spicchi d'aglio interi e sbucciati. Aggiungete la carne e fatela rosolare a fiamma viva, sfumate con il vino bianco, poi aggiungete anche il rosmarino e

l'acciuga a pezzetti. Nel frattempo fate sbollentare i pomodori per due minuti, poi scolateli e passateli sotto l'acqua fredda. Sbucciateli, tagliateli a metà eliminando i semi. Poi riduceteli a dadini e uniteli alla carne. Proseguite la cottura per un'ora, allungando con acqua o brodo se necessario. Regolate di sale e servite caldo.



COME ARRIVARE

In auto da Nord, A14 Adriatica, uscita Fano, poi proseguire in direzione Roma-Gubbio. Al con uscita Arezzo, poi proseguire per Città di Castello – Gubbio. **Da Sud:** A1 con uscita Orte, poi seguire per Perugia-Cesena fino a Gubbio. A14 Adriatica, uscita Ancona Nord e proseguire per Jesi-Fabbriano – Gubbio.

DOVE MANGIARE

***Villa Dama**, loc Torre dell'Olmo, Tel 075/9256130, www.villadama.it

***Funivia**, Vetta Monte Ingino, tel 075/ 9221259.

DOVE DORMIRE

Park Hotel Ai Cappuccini ***, via Tifernate, tel 075/9234,

www.parkhotelaicappuccini.it

Beniamino Ubaldi**, via Perugina 74, tel 075/9277773,
www.rosatihotels.com

INFO

www.comune.gubbio.pg.it