

Sommario

- I - **Angelo Conigliaro** - *La "densità artistica" di questa regione è forse la più alta d'Italia; ma non manca il lato moderno.*
- II - *Popolazione totale, popolazione per provincia, numero dei Comuni, Strade del vino (l'alta Valle del Tevere, i verdi Colli perugini, Orieto nobile, le vigne di Sagrantino). Cartina geografica regionale e provinciale.*
- IV - **Carlo Dominione** - *Gli agricoltori sono un quarto di quanti erano vent'anni fa: l'agricoltura è passata dal primo all'ultimo posto delle attività produttive. Reddito in media col resto d'Italia.*
- VII - **Riccardo Di Corato** - *Le "vigne di San Francesco" diventano moderne e razionali. La struttura cooperativa produce quanto gli operatori privati - Tutte le schedine dei Doc umbri.*
- XIV - **Paolo Desana** - *Dell'Orvieto e del Torgiano parlano già antichi testi.*
- XVI - **Alvaro Cartechini** - *Clima, allevamento, uvaggi, rese per ettaro.*
- *I vini a Doc umbri e i loro vigneti.*
 - 1 - *L'Orvieto e il suo ricchissimo Albo d'Oro.*
 - 4 - *Il Torgiano antico e nuovo al tempo stesso.*
 - 7 - *Il Colli del Trasimeno: quanta strada dagli Anni Cinquanta.*
 - 9 - *I vini di Montefalco: rosso e Sagrantino rinato.*
 - 12 - *I Colli Altotiberini: giovani con un futuro.*
 - 14 - *Ed ecco i Colli Perugini, ultime gemme del diadema.*
 - *In queste pagine sono descritti i vitigni: Drupeggio, Garganega, Grechetto di Todi, Malvasia di Candia, Malvasia toscana, Trebbiano toscano, Verdello, Verdicchio, bianchi; e Barbera, Canaiolo, Cigliegiolo, Gamaj, Merlot, Montepulciano, Sagrantino, Sangiovese, rossi.*
- XVII - *Zone di produzione dei vini Doc umbri: cartine esclusive di **Civiltà del bere**.*
- XVIII - **Rossella Righetti** - *Quadri viventi di Santa Rita, tartufi neri, fontane di vino. Sagre e fiere nel corso dell'anno.*
- XX - **Piero Antolini** - *Dove si mangia: cibi semplici, spontanei ma aristocratici per natura. Una vasta scelta di buone trattorie e ristoranti dell'Umbria con indicazione dei prezzi, percorsi, specialità, ambientazione. Completata dalle segnalazioni della Guida Michelin, della Guida l'Espresso, della Guida ACI, della Selezione di Veronelli, delle Autostrade Pirelli. Alberghi di buon comfort.*
- XXIV - **Piero Antolini** - *Itinerari di cultura enologica. Quattro percorsi classici, carichi di verde e di storia.*
- XXVII - **Riccardo Di Corato** - *Prodotti tipici da tavola: è nata proprio qui la famosa arte norcina.*
- XXIX - **Pino Capogna** - *Cibi e ricette: spiedo, griglia, forno, carni saporite e tartufi (Crostoni alla norcina, Spaghetti al rancetto, Gobbi al Grifo, Palombacci all'uso di Todi, il Castratello di Foligno).*
- **Copertina del pittore Marantonio**