

primi chirurghi ed i ricchi palazzi costruiti grazie ai proventi della loro fruttuosa attività, ma soprattutto l'Abbazia di S. Eutizio, autentica "perla" architettonica e fonte di cultura, che sicuramente ha influenzato l'origine della gloriosa tradizione medica di Preci, sorta sul luogo dove S. Spes e S. Eutizio, monaci eremiti di tradizione siriana, nel V secolo fondarono un oratorio ed ospitarono un giovane S. Benedetto, probabilmente influenzando anche la successiva esperienza che lo portò a scrivere la famosa "Regola".

Nel Museo diocesano all'interno dell'Abbazia sono conservati altri ferri chirurgici d'epoca e sono stati ricostruiti una farmacia medievale ed un laboratorio alchemico.

Tornando all'antico mulino è importante ricordare un ultimo progetto, estremamente impegnativo, che il Comune di Preci sta sviluppando con il concorso della locale Comunità Montana, oltre che del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, della Regione Umbria, della Provincia di Perugia: una rete sentieristica estremamente articolata, che ha l'ambizione di creare un collegamento funzionale tra due estese reti per trekking: una regionale umbra, l'altra del Parco. L'asse da cui si diparte tutta la rete è rappresentato da un percorso per mountain bike che risale lungo tutto l'asse del Torrente Campiano fino ad arrivare a collegarsi in

due punti estremi al tracciato dell'antica ferrovia Spoleto – Norcia, oggi in fase di ristrutturazione ai fini del trekking e del cicloturismo, che a sua volta si collega ad un percorso ciclabile che arriva fino alle porte di Perugia, a 100 Km da Preci.

Preci è cultura, è ambiente, ma è anche gastronomia: il Comune di Preci fa parte del circuito delle Città Slow e coordina la rete umbra delle Città del Bio.

In ambito agricolo sono molto diffuse le tradizionali tecniche di produzione che vedono nella rotazione delle colture e nella rinuncia all'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi la base delle buone pratiche agricole, che portano alla certificazione biologica di quasi tutte le aziende del posto e all'ottenimento di prodotti di qualità superiore.

Farro, orzo, lenticchie, cicerchia e fagiolo, colture considerate arcaiche fino a qualche anno fa oggi sono simbolo di una sana alimentazione e permettono di riscoprire i sapori antichi gelosamente conservati dalla civiltà rurale.

Passeggiando per le montagne possiamo meravigliarci della tenacia dei piccoli allevatori di ovini ancora oggi transumanti, e con un po' di fortuna possiamo poi ritrovarli nei loro piccoli laboratori aziendali, dove è anche possibile trovare formaggi dal sapore insuperabile. Come pure è possibile incontrare l'appassionato apicoltore, in

Antico mulino

