

FAMIGLIACECCHI



GAMBEROROSSO.IT – 7 OTTOBRE 2019

11 ristoranti a Montefalco e dintorni: mangiare nella zona del Sagrantino con i consigli dei vignaioli



Abbiamo chiesto ai vignaioli del Sagrantino i loro posti del cuore in provincia di Perugia, tra Montefalco, Bevagna e Gualdo Cattaneo.

Siamo a Bevagna, Castel Ritaldi, Giano, Gualdo Cattaneo o più probabilmente a Montefalco, la Ringhiera dell'Umbria che pare affacciarsi sulla regione intera, sul monte Subasio e su Spoleto, Foligno, Spello, Assisi inframmezzate da onde di campi e bosco, l'argento degli ulivi che fraziona l'oro del sole. È il territorio del [Sagrantino \(al quale abbiamo dedicato uno speciale nel mensile di marzo\)](#) che regala grandi soddisfazioni anche sul versante food. Abbiamo chiesto ai vignaioli della zona i loro posti del cuore.



L'Alchimista

FAMIGLIACECCHI

Dove mangiare (e bere) secondo i vignaioli a Montefalco e dintorni

L'Alchimista

“L'alchimia di materie povere trasformate in piatti d'oro. Magnifico. Si mangia in piazza nei mesi estivi”. Ne parlano così i vignaioli di questo ristorante con annessa enoteca. Una sosta piacevole sia per il bellissimo dehors sulla piazza principale, sia perché la cucina non delude mai le aspettative. I piatti e la carta dei vini, corposa e interessante, sono ancorati al territorio. Si comincia con la selezione di salumi e formaggi locali, si continua con primi, perlopiù paste fresche fatte a mano, conditi con sughi a base di carni o verdure di stagione. Non deludono nemmeno i secondi. Per concludere in bellezza, validi dolci come la semisfera di bavarese al pistacchio. Consigliata la prenotazione (soprattutto dopo la partecipazione alla trasmissione di Borghese).

Montefalco (PG) – p.zza del Comune, 14 – 0742378558 – 3387891073 – ristorantealchimista.it



Antiche Sere

Antiche Sere

“Meglio dire a cena da Luciano”. Già perché l'atmosfera è conviviale e molto caratteristica, a cominciare da un cartello che avvisa: *“Siamo un'osteria non un ristorante quindi non siate esigenti”*. Eppure le materie prime sono ben scelte e ancor meglio cucinate, pensiamo alla panzanella fatta a regola d'arte, alle pappardelle ai funghi porcini, agli strangozzi e tartufo o al cinghiale alla cacciatora. *“Le pareti, poi, raccontano storie imperdibili”*, avvertono i vignaioli.

Bevagna (PG) – p.zza G. Garibaldi, 10 – 0742361938

FAMIGLIACECCHI



Coccorone

Coccorone

È un locale rustico e al tempo stesso raffinato, con volte in mattoni e corte all'aperto. La pasta è fatta in casa, a cominciare dalle squisite pappardelle al Sagrantino con i funghi, in stagione si trovano molti piatti con il tartufo e sono specializzati nella carne alla brace di bovini allevati allo stato brado. Ottima anche la scelta di vini.

Montefalco (PG) – l.go Tempestivi – 0742379535 – ristorantecoccorone.it



Foresteria Alzatura

Foresteria Alzatura

Alzatura è di proprietà della famiglia Cecchi, nome di spicco nel vino in Toscana, e anche in Umbria. Ma la conduzione del ristorante e della cucina sono del tutto indipendenti dalla dinastia enoica chiantigiana. L'ambiente è curato e piacevole, con sala principale al primo piano e fascino de hors estivo a due passi dalla piazza centrale. Il menu premia la regione, interpretata con capacità:

FAMIGLIACECCHI

uovo su crema di patate e tartufo nero, cipolla di Cannara, cappelloni di carne con tartufo o pecora della Valnerina.

Montefalco (PG) – p.zza Mustafà, 2 – 0742455494 – famigliacecchi.it – laforesteriaalzatura.wordpress.com



Locanda del Teatro

Locanda del Teatro

“Location con vista sulla piazza, qualità e servizio d’eccellenza, aperitivi e ottimo menu regionale”. A cominciare dalla terrina di fegatini di volatili con pistacchi e salsa di pere al Sagrantino, l’hummus di ceci di Spello al profumo di melissa con verdure croccanti

o il prosciutto di Norcia. Per continuare con le tagliatelle ragù bianco di cortile e fondente di zafferano di Cascia o gli gnocchi di patate rosse di Colfiorito al pesto di basilico e pomodorini. Tra i secondi, piccione con salsa di ciliege all’alloro, carrè di agnello in crosta di pistacchi con salsa di melanzane al timo o rotolo di coniglio farcito con prugne e gherigli di noce.

Montefalco (PG) – p.zza del Comune, 19 – 347788 2235 – locandamontefalco.it



Mordecai

Mordecai

FAMIGLIACECCHI

“Un piccolo posto semplice dove farsi coccolare dai gestori e dalle pietanze a chilometro zero”.

Attualmente molti piatti sono a base di tartufo, come il classico uovo su crema di patate, gli strangozzi o la tagliata, ma si può optare anche per gli ottimi salumi o formaggi locali, i ravioli con ragù di castrato e ricotta salata, gli strangozzi con ragù di chianina. Un consiglio: lasciatevi un posticino per i golosi dolci.

Montefalco (PG) – via Ringhiera Umbra – 349 7931383



Olevm

Olevm

“L’olio di zona nel menù a chilometro zero, focacce e ribollita e buonissimi primi piatti, possibilità di acquistare prodotti tipici di qualità”. Sono questi i punti di forza di Olevm secondo i vignaioli. Non che il resto sia da meno, pensiamo per esempio al tagliare di salumi umbri, con l’immancabile prosciutto di Norcia tagliato a mano, ai tortelli con crema di grana, mandorle e pere o al filetto al Sagrantino.

Montefalco (PG) – Corso Goffredo Mameli, 55 – 0742379057 – olevm.it



Re Tartù

FAMIGLIACECCHI

Re Tartù

Il nome dice tutto: attenta scelta delle materie prime del territorio con occhio di riguardo al tartufo, nero e bianco, buona carta dei vini con attenzione a quelli naturali. Si può riassumere così la proposta di questo locale, rinnovato da poco. Si comincia con stracciata al tartufo, carpaccio di manzo con tartufo o pecorino caldo con miele. Tra i primi, strangozzi (neanche a dirlo) al tartufo, gnocchi al Sagrantino, ravioli pecorino e zafferano di Cascia o zuppa del giorno. Si continua con tagliate e filetto proposti in diverse varianti. Dolci eccezionali.

Montefalco (PG) – via Ringhiera Umbra, 49 – 0742378263

Scottadito Osteria Tagliavento

Norcineria e macelleria amate dai buongustai locali, cucina attenta e prodotti eccellenti da guastarsi direttamente a tavola. È la bella realtà nata dalla passione dei titolari Marco e Rosita. Dalla bottega carni e affettati arrivano così ai tavoli di questa insegna, dove si mangia in un ambiente semplice e curato, tra pareti in pietra, tavoli e sedie di legno. Vale dunque la pena aprire le danze con l'interessante selezione di salumi di produzione propria o la celebre tartare di Chianina. La protagonista indiscussa resta però la carne alla brace.

Bevagna (PG) – c.so G. Amendola, 28 – 0742360897



La trattoria di Oscar... e quant'altro

La trattoria di Oscar... e quant'altro

“Filippo Artioli è un romagnolo trapiantato in Umbria, che dai primi anni novanta garantisce una cucina di alta qualità nel pieno centro della deliziosa Bevagna”. Filippo è infatti uno chef d'esperienza, adottato da Bevagna e fisso in Umbria con la sua Trattoria che, a dispetto del nome ma salvando prezzi umanissimi, è luogo di fermento e vivacità notevoli. I piatti, originali, spingono senza paura, grazie al talento che ne sorregge l'architettura anche quando appare più complicato. Lo chef parte da pochi elementi, lineari, poi inserisce concetti, pensieri, suggestioni: flan di ceci, vichysoisse e toast al guanciale; coratella di capretto, gelato cardamomo e zagara; tagliatelle al ragù di maiale al finocchio selvatico; trippe di Chianina in umido alla menta o ancora coniglio nostrano in porchetta, solo per fare qualche esempio.

FAMIGLIACECCHI

Bevagna (PG) – p.zza del Cirone, 2 – 0742361107 – latrattoriadioscar.it



La vecchia cucina

La vecchia cucina

“Ristorante tipico specializzato in carne, con una delle migliori bistecche Fiorentine che si possano mangiare in Umbria”. Una grande affermazione per questo locale, caratteristico e intimo, gestito da Elia e Giovanni che sapranno consigliarvi i piatti migliori da assaggiare. Lasciando che siano loro a guidarvi, vi suggeriamo indubbiamente gli strangozzi con i funghi o i tagliolini con il tartufo. Buona anche la selezione di formaggi e salumi umbri e le carni proposte, fra cui l’ottima tagliata. Ampia scelta di vini.

Marcellano – Gualdo Cattaneo (PG) – via delle Scuole, 6 – 074297237