

## LUXURY NEWS EVENT / by Gianni Mercatali

### A MONTEFALCO IN UMBRIA QUANDO LA PASSIONE DIVENTA LAVORO

Luigi e Christine in un palazzetto d'epoca ricevono nel loro ristorante come in casa.

È stata presentata la nuova proposta di ospitalità a Montefalco di Famiglia Cecchi. *"Nei luoghi del Sagrantino, vitigno a noi caro - dice Andrea Cecchi - abbiamo voluto estendere la nostra visione di ospitalità inaugurando un ristorante che prende il nome dalla nostra azienda vinicola".* All'interno del centro storico ecco **FORESTERIA ALZATURA**

un luogo che propone piatti tipici della tradizione. Il locale si trova in un palazzetto d'epoca nell'incantevole piazzetta Domenico Mustafà dove dal dehor esterno, particolarmente accogliente nel periodo estivo, si accede al piano terra in una sorta di bistrot, mentre al primo piano si apre un elegante ristorante dove ci si va anche per rilassarsi e socializzare. E il valore di questa Foresteria sta proprio nel fatto che Luigi Del Giacco con sua moglie Christine, francese di Antibes in Costa Azzurra, ti accolgono come un amico facendoti sentire a casa. Sono loro ad affiancare Famiglia Cecchi in questo progetto di "gustosa e golosa" ospitalità. L'arredamento è semplice e caldo, dove bottiglie di vino arricchiscono le pareti come libri in una biblioteca. La carta è molto allettante anche se cambia in ogni stagione. Qui non ci sono stravaganze ma una grande ricerca e un quasi religioso rispetto per la materia prima.



### MONTEFALCO IN UMBRIA WHEN PASSION BECOMES WORK

In a period building Luigi and Christine greet guests in their restaurant as though they were at home.

The Cecchi Family has presented the latest hospitality idea for Montefalco. *"In the area where Sagrantino grapes grow, that is so dear to us - says Andrea Cecchi - we wanted to extend our vision of hospitality inaugurating a restaurant that takes its name from our winery".* Within the town center we have the **FORESTERIA ALZATURA**, a place that serves traditional typical dishes. The Foresteria is located in a period building in the enchanting Piazzetta Domenico Mustafà; from the pleasant outdoor dining area in summer months, one enters a sort of bistrot, while on the first floor there is an elegant restaurant for fine dining, relaxation and socializing.





*"Mi piacciono i piatti della tradizione - dice Luigi mentre si gusta il suo mezzo toscano - cucinati con prodotti autentici, del nostro territorio".* Non posso dimenticare lo stinchetto di Fassona con crema d'uovo tonnato, pomodori secchi e capperi di Pantelleria o la galantina di pollo di Monte Serano a Trevi con insalata russa, pistacchio e salsa verde. E poi le mezze lune al profumo di limone ripiene di porchetta, salsa di peperone e finocchio selvatico e diseccondo il maiale grigio di Norcia con cipolle in agrodolce e mostarda al miele. I pani e le paste sono assolutamente fatti in casa mentre la cantina, oltre al locale Sagrantino, è ricca di preziose bottiglie molte delle quali arrivano dalla collezione privata di Luigi. Ricerca e salute sono i punti fermi del suo stile in cucina anche se in effetti ai fornelli lavora Fabio Migliorati. Molto conosciuto in Umbria per i suoi precedenti locali a Bastia e Foligno adesso è stato "sequestrato" da Luigi già suo fedele cliente. Sì, perché Luigi porta con sé un importante bagaglio di conoscenze enogastronomiche frutto della sua passione ed esperienza come cliente in vari ristoranti anche in giro per il mondo cogliendo le contaminazioni di diverse culture. Dalla passione alla professione il percorso è stato lungo ma il passo breve.

And the value of this Foresteria is due to the fact that Luigi Del Giacco, together with his French wife Christine (who left her home in Cap d'Antibes in Cote d'Azur), welcomes guests as friends, making them feel right at home. They work alongside the Cecchi Family in this "tasty and delicious" hospitality project. The furnishings are simple yet comfortable, and bottles of wine adorn the walls like books in a library. The menu is tempting and changes with the seasons. There are no extravagances here but a profound knowledge and a nearly religious respect for ingredients. *"I like the traditional dishes - states Luigi while he puffs away at his mezzo toscano - cooked with authentic products, grown locally".* Worthy of mention are the stinchetto di Fassona with egg cream,

pistachios and green sauce; the mezze lune pasta with lemon zest stuffed with porchetta, pepper sauce and wild fennel; grey Norcia pork with caramelized onions and honey mostarda. All the bread and pasta are made strictly on the premises while the wine cellar, in addition to the local Sagrantino, contains a wealth of precious bottles, many of which from Luigi's private collection. Research and health are the key points to his way of thinking and in the kitchen even if in actual fact it is Fabio Migliorati who does the cooking. Well known in Umbria for his previous experience in Bastia and Foligno, he has now been "sequestered" by Luigi who was his faithful client. That's because Luigi brings with him a rich background of wine and good food, fruit of his passion and experience as a client in restaurants all over the world, capturing the contaminations of many cultures. The path from passion to profession was long but the steps were short.

