

{{message}}

{{ACCEPT\_BUTTON\_TEXT}}

{{INFO\_BUTTON\_TEXT}}

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Domenica 29 Ottobre 2017 | aggiornato alle 12:13 | 50957 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI **EURO-TOQUES** **PARTNER** CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



HOME LOCALI **RISTORANTI e PIZZERIE**



## Foresteria Alzatura a Montefalco Dehor, bistrot, ristorante e cantina

Publicato il 29 Ottobre 2017 | 11:28

**I**n Umbria, a Montefalco (Pg), terra di Sagrantino, Famiglia Cecchi ha aperto Foresteria Alzatura, un ristorante che propone piatti tipici della tradizione locale abbinati ai vini del territorio e non solo. Due anni fa a Castellina in Chianti (Si) nacque la Foresteria di Villa Cerna, mentre quest'anno è stata presentata la nuova proposta di ospitalità di Famiglia Cecchi all'interno del centro storico di Montefalco. «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».



### Arte classica

Una vasta selezione di opere d'arte

Catawiki - Aste



TUTTO SKY  
NEL TUO LOCALE  
170€/mese  
per i primi 12 mesi

sky.it/bar  
800 024 420

NDtech  
amorimcork.com AMORIM

IL MIGLIOR TAPPO DA VINO AL MONDO.  
OGGI ANCORA PIÙ STRAORDINARIO

Foresteria Alzatura 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 rilassarci 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.

L'arredamento è semplice e caldo, con bottiglie di vino che 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. «Mi piacciono i piatti della tradizione - dice Luigi - cucinati con prodotti autentici, del nostro territorio».

Da non perdere la galantina di pollo di Montesevano a Trevi con insalata russa, pistacchio e salsa verde, oppure la trippa di maiale con giardiniera e patate. Interessante l'ampia proposta di salumi che, oltre ai locali, vede sul banco anche il Pata Negra Joselito e poi gli spaghetti con crema d'uovo e baccalà e di secondo la pecora della Valnerina con cicorie piccanti e funghi orecchioni o la coscia di faraona di Montesevano a Trevi farcita con insalata di rape, misticanza e la sua coratella.



*Christine e Luigi Del Giacco*

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 dello stile della sua cucina. 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.

Per informazioni: [laforesteriaalzatura.wordpress.com](http://laforesteriaalzatura.wordpress.com)

