

La ringhiera dell'Umbria

Montefalco tra arte e buona cucina

Se vi piacciono le città con un'anima storica, a misura d'uomo il consiglio può essere quello di far tappa a **Montefalco** incantevole colle a 473 metri sopra il livello del mare, al centro delle valli del Clitunno, del Topino e del Tevere. La città definita, e a ragione, "Ringhiera dell'Umbria" merita davvero una visita. Per le bellezze artistiche e per la bontà dei suoi prodotti: primo tra tutti il vino. La coltivazione della vite nel territorio di Montefalco ha radici antiche che riportano all'epoca romana. Plinio il Vecchio racconta di un vino di particolare pregio ricavato dall'uva "Itria-la". Difficilmente si tratta della celebre uva "Sagrantino". Un vitigno importato, probabilmente, dall'Asia Minore e a cui la città deve la sua fortuna in campo enologico. Il Sagrantino è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Più recente e anche più contenuta, invece, la produzione del Bianco "Montefalco". L'area impegnata si aggira attorno ai 10 ettari mentre la produzione non supera i 600 ettolitri.

A Montefalco all'ottimo vino si accompagna anche una pregevole cucina del territorio. Tra i luoghi di ristoro meritevoli di segnalazione, che in Umbria certamente non mancano, consigliamo **Castel Petroso**, un nome che è poi un omaggio al



"Mangiare è una necessità, mangiare intelligentemente è un'arte"
La Rochefoucault

paese natale della proprietaria.

Locale elegante, si trova in corso Mameli 34 in pieno centro lungo la salita che porta alla piazza principale. **La cucina** è di qualità e

le specialità da assaggiare certamente non mancano: dagli gnocchi al Sagrantino agli strangozzi al tartufo o alla spoletina, dalle tagliatelle alla lepre, alle lasagne ai quattro formaggi, dai rigatoni con la pagliata, al maialino arrosto e alla cacciagione.

Alla carta anche lumache, agnello, piccione arrosto, spiedini di agnello, bocconcini al tartufo, filetti al pepe, senza dimenticare i dolci. Il nostro consiglio è però quello di provare lo stinco alle prugne. Niente a che vedere, per quantità e sapore, con quelli che si trovano in giro.

Passando ai vini, oltre al Rosso di Montefalco e al Sagrantino, che in Umbria si trovano ovunque, ce ne sono di pregiati. A fianco del ristorante è infatti collegata una ricca enoteca con un piccolo spazio per la degustazione di prodotti tipici. Per prenotazioni tel. 0742379817

Cosa c'è da vedere

I monumenti più importanti da visitare sono il Palazzo Comunale (XIII secolo), la chiesa di Sant'Agostino, quella romanica di San Bartolomeo e la vicina Porta di Federico II del 1244. Una visita la merita anche la chiesa di Santa Chiara della Croce.

