



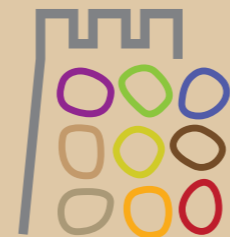
SOUVENIR DEL GUSTO

itinerario
enogastronomico

MONTE SANTA MARIA TIBERINA

indice

Introduzione	3
La gastronomia di Monte santa maria Tiberina	4
Cos'è il Ce.Do.Cu.P.	4
Locale vo' mangiando	7
La Castagna	8
Il Tartufo del Monte	9
Il Porcino del marchesato	10
La ciaccia	11
La Porchetta e la sua Sagra in compagnia dei Fagioli con le Cotiche	12
Il Rosticino di Gioiello	13
Il Vinosanto Affumicato dell'Alta valle del Tevere	14 - 15
Il Mazzafegato dell'Alta valle del Tevere	16 - 17
Ortaggi, frutta antica e legumi	18
Locale vo' mangiando	20 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25
Locale vo' dormendo	26 - 27



introduzione

Negli ultimi anni è andata affermandosi nel nostro paese una marcata tendenza all'aumento di richiesta turistica collegata all'enogastronomia. La connotazione paesaggistica e storico-artistica dell'Umbria, unita alle antiche tradizioni popolari e contadine legate al cibo, rappresentano senza dubbio un punto di forza nei confronti di un pubblico, sempre più vasto e attratto da queste straordinarie realtà.

Sulla base di tali considerazioni, prende forma questa pubblicazione che ha l'intento di mettere a fuoco le potenzialità dell'area di **Monte Santa Maria Tiberina** e fornire un itinerario tematico legato all'enogastronomia locale al fine di qualificare l'offerta turistica territoriale ed integrare l'intera iniziativa alla "rete dei centri di informazione turistica", in funzione di un implemento diffuso dei flussi turistici e della qualificazione delle produzioni tipiche locali.

La posizione geografica e la morfologia del territorio di questo antico borgo medievale, evidenziano quella che è la sua naturale vocazione verso i prodotti del bosco. La quantità e qualità dei suoi tartufi e funghi è rinomata in tutta la vallata e inevitabile

sinonimo di alta peculiarità alimentare. Nel silenzio delle vie del suo borgo, **Monte Santa Maria Tiberina** si rivela come luogo eletto del vivere "Slow". L'accortezza e una sana propensione al mantenimento delle sue caratteristiche architettoniche, evidenziano l'attaccamento alla storia passata che gli abitanti nutrono e che prende forma in un rinnovarsi di iniziative culturali ed artistiche di altissimo livello che annoverano il piccolo comune come riferimento nazionale nella convegnistica sulle **Antiche Civiltà del Mediterraneo** ad opera dei maggiori atenei europei e le mostre sull'arte caravaggesca.

Questa vitalità è testimoniata dai molteplici eventi che durante l'anno si susseguono e che sono meta di moltissimi visitatori che trovano in **Monte Santa Maria Tiberina** il luogo perfetto per passare il proprio tempo libero in un contesto di giovialità, cultura e divertimento.

Oltre alla **Festa d'Autunno**, le **Giornate Caravaggesche**, l'**Estate al Monte**, la **Sagra del "Rosticino" di Gioiello**, la **Fiera del "Mescolo" di Lippiano**, il **Monte sotto le stelle**, **Monte Santa Maria Tiberina** propone anche una serie di eventi legati a manifestazioni comprensoriali attinenti come la **Mostra nazionale del Tartufo** e le serate di **Musica da Camera del Festival delle Nazioni di Città di Castello**.

Tutto questo in un giusto equilibrio di costruttivo rumore umano e placido silenzio naturale.

In questo luogo il cibo e il territorio si fondono in modo semplice e aggraziato all'aspetto storico culturale.

I sapori del Monte si ripetono intatti da secoli in osservanza di un concetto di tradizione che non ha conosciuto contaminazioni moderne e si ripropone nella stessa sacralità dell'idea di ospitalità che non eccede in convenevoli ma è forte e rispettosa della meraviglia delle differenze umane.

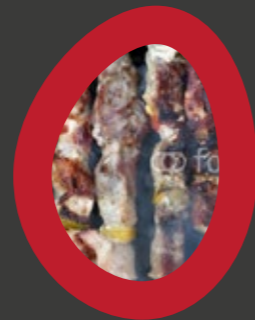
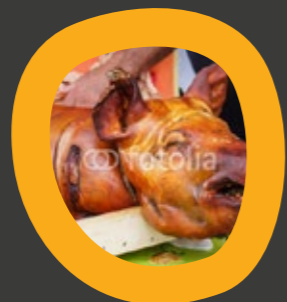
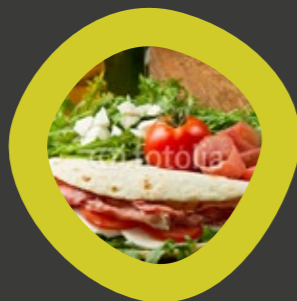
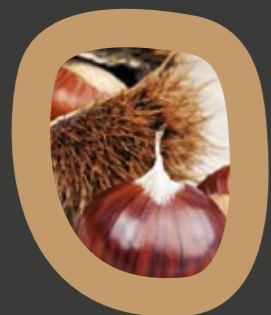
Per tutte queste cose **Monte Santa Maria Tiberina** è il luogo dove proprio quel silenzio magico, concede a tutti di immaginare la vita nel passato e le gesta dei grandi personaggi che hanno fatto la sua storia.

La gastronomia di Monte Santa Maria Tiberina

Nato da un progetto dell'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** e da **Slow Food**, il **Centro di Documentazione sulla Cucina Popolare di Monte Santa Maria Tiberina** si pone come archivio "in progress" che cataloga e acquisisce testimonianze in via di estinzione relativamente ai prodotti, alle tecniche e ai racconti su quella cucina popolare fonte di vera genialità nella trasformazione alimentare del passato. Pratiche e narrazioni catturate in forma digitale che entrano a far parte della conoscenza diffusa e di una ricerca sociale e antropologica, necessaria al mantenimento della memoria collettiva e alla trasmissione della

Cos'è il Ce.Do.Cu.P.

conoscenza. Tutte le informazioni in possesso del centro sono a disposizione nel web o direttamente nella sede del centro che è posta al primo piano del **Castello Bourbon Del Monte**, assieme a un nutrito numero di pubblicazioni sulla cucina in generale. Uno straordinario concentrato di sapere gastronomico che si fonde a un progetto che ha valenza internazionale, denominato "**Granai della memoria**", un piano coordinato dall'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** per il recupero, la salvaguardia e la tutela di tutte le testimonianze relative alle sapienze antiche in materia di agricoltura, cibo, artigianato, cultura locale. Ma il Centro si connota anche come un luogo d'incontro e di scambio, d'informazione innovativa sulla tradizione e la cultura del cibo per turisti e appassionati, per operatori di settore, studenti e ricercatori provenienti da ogni parte d'Italia e del mondo. Questo perché attraverso la storia del cibo si racconta la vita e le condizioni di generazioni ormai legate solamente al ricordo. Il **Ce.Do.Cu.P.** lavora perché questo patrimonio immateriale non vada perso e perché i sapori del passato rimangano vivi anche ai palati del terzo millennio.



LOCALE VO' COMPRANDO

Dove acquistare prodotti locali di qualità, una guida alla composizione di un paniere di prodotti tipici locali che il turista può "riportare" a casa a seguito della sua visita sul territorio.



•La Castagna.



L'eccellenza incontrastata di questo frutto pregiato del bosco, è **il marrone**. Compatto e gustosissimo, si fa apprezzare in tutta la sua maestosità, che non essendo scontata, assume importanza, dimensione e valore a seconda dell'annata, ma non tradisce mai l'aspettativa in merito al sapore. **Il marrone del Monte Santa Maria Tiberina** è così prezioso che è in atto la procedura per il riconoscimento della **DOP**.

La castagna del Monte si caratterizza per la sua dolcezza. Un aroma soave e un sapore zuccherino molto peculiare che non si attenua nemmeno quando si essicca e se ne fa farina.

Vi è un attaccamento particolare a questo frutto da parte degli abitanti del **Monte**. Verosimilmente la cosa è data anche dall'idea che anticamente la castagna garantiva la sopravvivenza, un fatto storico culturale che si è radicato al punto da rimanere anche quando la realtà dell'economia legata alla castagna si è di fatto modificata con la modernità.

Oggi si raccoglie quasi per diletto ma la sacralità che un tempo le veniva riconosciuta non si è persa e il momento della sua celebrazione con la **Festa d'Autunno** è ancora vissuto con enfasi particolarissima da tutti i paesani.

Informazioni e acquisti presso:

- **Carlo Raperini**
località Prato di Monte S. Maria Tiberina (PG)
tel. 339 7160566
- **Claudio Raperini**
località Prato di Monte S. Maria Tiberina (PG)
tel. 075 8502326
- **Enzo Cenciarelli**
vocabolo Col di Fabbri, 8 _ Monte S. Maria Tiberina (PG)
tel. 340 7944890
- **Gabriele Bacci**
località Prato di Monte S. Maria Tiberina (PG)
tel. 075 8502374
- **Marisa Cirri**
località Marcignano di Monte S. Maria Tiberina (PG)
tel. 075 8570007

Come per il resto del territorio alto tiberino, **il tartufo** è largamente presente nelle campagne e nei boschi di questo comune. La sua varietà cambia con il cambiare delle stagioni e lascia senza prodotto i cercatori davvero per poco tempo all'anno.

Trifola, marzuolo, nero e scorzone, raccontano con i propri aromi fantastici le storie del bosco. Sapori delicati o marcati a seconda del periodo ma una miniera di stimoli per chi fa del **tartufo del Monte** oggetto di cucina appassionata. Dai primi piatti semplici di sfoglia all'uovo a quelli più elaborati come le paste ripiene al tartufo. Dai secondi di carne alla brace cosparsi di scaglie profumate alla cacciagione ripiena di farciture tartufate a puntino che ne esaltano il sapore in modo straordinario.

Un ingrediente prezioso che arricchisce anche la più povera delle tavole e che per fortuna ce ne è a sufficienza davvero per tutti.

Informazioni e acquisti presso:

- **CBR di Romana Bellini Colonna**
via S. Croce, 17 _ Monte S. Maria Tiberina (PG)
tel. 335 6055944
- **Marisa Cirri**
località Marcignano di Monte S. Maria Tiberina (PG)
tel. 075 8570007
- **Tartufi Bianconi**
località Santo Stefano del Piano, 21 _ Città di Castello (PG)
tel. 075 8511591
- **Penna Marco & C. s.n.c.**
via G. Sorel, 3/b _ Città di Castello (PG)
tel. 347 6754018



•Il Tartufo del Monte.





• Il Porcino del marchesato.



#74270

I boschi di **Monte Santa Maria Tiberina** custodiscono anche un altro dei prodotti eccellenti della natura. Il **Porcino**, che al **Monte** è di ottima qualità e si presenta tosto e fiero anche nel suo portamento ogni qual volta si ha la fortuna di incontrarlo. Per la verità vi sono annate che le particolari condizioni meteorologiche agevolano la crescita di questo ottimo fungo a livelli quantitativi davvero molto alti e di conseguenza la mobilitazione paesana è generale.

Profumato e dall'ottima consistenza, **il Porcino del Monte** è trasformato abilmente in preparazioni gastronomiche di sicuro successo immediato o magistralmente trattato per essere conservato riducendo al minimo la perdita delle sue caratteristiche organolettiche. Stufato, trifolato, fritto impanato con la farina di mais o grigliato sopra la brace, questo fungo nobile stupisce per la qualità del suo sapore.

Ma molte altre sono le varietà di funghi che i boschi di questo territorio producono e che sono altrettanto graditi dai tanti cercatori.

Russole, gaitelli, trombette sono all'ordine del giorno e consentono a tutti coloro che vanno per funghi, di non rientrare mai a cesta vuota. Più raro è l'incontro con gli ovuli che però quando avviene è sempre molto generoso e consente a quei pochi fortunati, di assaporare una varietà ottima se cotta ma del tutto straordinaria quando consumata cruda in insalata.

Informazioni e acquisti presso:

- **Marisa Cirri**
località Marcignano di Monte S. Maria Tiberina (PG)
tel. 075 8570007

Non c'è luogo dell'Umbria, e forse d'Italia, dove non vi sia una particolare **focaccia**, piadina, tigella o altro farinaceo di questo genere. È così anche per **Monte Santa Maria Tiberina**.

Diversamente dalla zona eugubina o perugina, nell'Alto Tevere questa **focaccia** rotonda e compatta viene chiamata "**Ciaccia**". Non c'è molta differenza con la crescita o la torta al testo, ossia la schiacciata circolare che generalmente si gusta a spicchi con i salumi. Non vi è almeno nella forma, rotonda, alta un pollice e ampia almeno quanto ampio è il testo in pietra o ghisa dove tradizionalmente viene cotta. In genere la farina è impastata con acqua, un pizzico di sale e olio extravergine d'oliva. Ciò che può fare la differenza è il lievito.

La differenza sta sostanzialmente nel sistema di lievitazione o nell'aggiunta di un ingrediente in più, in genere uovo o strutto. Occorre, prima di tutto, disporre del testo. Il testo fino a cinquant'anni fa consisteva in un pittoresco disco di pietra, particolarmente resistente al calore, che veniva posto a contatto con il fuoco vivo del focolare e lasciato arroventare per incamerare energia. Una volta ribaltato veniva spazzolato con le scopette di saggina e vi veniva posto sopra l'impasto che andava steso con maestria e forato con i rebbi di una forchetta perché non gonfiasse eccessivamente. Successivamente veniva posto sopra la **Ciaccia** un largo coperchio di lamiera di ferro sul quale veniva adagiata brace e cenere in modo uniforme. Dopo essere rigirata e finita di cuocere, la **Ciaccia** era pronta per essere consumata.

La **Ciaccia** è un pane semplice, legato alla cucina povera. Per questa ragione oggi possiamo però considerarla uno dei più frequenti esempi di street food regionali che, se ben farcito con prosciutto nostrano o erba cotta e Mazzafegato alla brace, non sfigura affatto accanto qualsiasi altro prodotto.

Informazioni e acquisti presso:

- **Ristorante Il Poggio** -
località San Pietro di Monte S. Maria Tiberina (PG)
tel. 075 8571034
- **A.D. Bar (Il Pretino)** di Debora Adalberti
via Del Mercato, 53 _ Lippiano (PG)
tel: 075 8502088
- **Bar Trattoria Il Sasso**
frazione Sasso, 1_ Città Di Castello (PG)
tel. 075 8552316



• La Ciaccia.





•La Porchetta•

e la sua Sagra in compagnia
dei Fagioli con le Cotiche



Presidio Slow Food



La “**Sagra della Porchetta e dei Fagioli con le Cotiche**”, si svolge ogni anno, nel primo fine settimana di Agosto a **Monte Santa Maria Tiberina**.

Questo evento, curato e promosso dall’attivissima Pro Loco del posto, rappresenta una rara occasione per riscoprire i sapori di un tempo lontano, un tempo in cui, come recita un famoso adagio, “del maiale non si buttava via niente”.

La sagra della porchetta nasce per celebrare un’antica e stimata scuola di norcini che dal piccolo borgo esportava la propria bravura e arte nella lavorazione del maiale in tutto il comprensorio; l’assalto alla **porchetta del Monte** avveniva già molto prima dell’inizio della sagra e ci si raccomandava ad amici e conoscenti per prenotare e procurarsi in anticipo la porchetta, ma anche le interiora ed i zampì cucinati in una teglia posta sotto il maiale e che, con la colatura del grasso della porchetta in cottura, venivano insaporiti.

Naturalmente alla **Sagra della Porchetta** è stato facile abbinare i **Fagioli con le Cotiche**, dato che rappresentano anch’essi il cibo di un’economia povera la cui riscoperta ha valorizzato e fatto apprezzare un piatto che era stato dimenticato; ancora oggi le cuoche della pro loco puliscono le “**codenne**” (così sono chiamate le cotiche) manualmente una ad una, per poi cucinarle con un’antica ricetta locale. A queste sono abbinati i fagioli dall’occhio, che i contadini coltivavano in abbondanza nelle colline del paese.

Informazioni e acquisti presso:

- **Macelleria di Patrizia Chieli**
via E. Fermi, 51 _ San Secondo _ Città di Castello (PG) _ tel. 329 0758920
- **Macelleria Bigotti e Riccardini**
via Martiri della Libertà, 6 _ Città di Castello (PG) _ tel. 075 855 8143
- **Azienda Agricola Chiodi**
vocabolo Cà di Biagiolo San Leo Bastia _ Città di Castello (PG)
tel. 075 8504187
- **Fantasia di Carni**
via Raffaele de Cesare, 23 _ Città di Castello (PG) _ tel. 075 8550971
- **Macelleria dell’Allevatore** di Cesare Luccaccioni
via Marinelli, 2 _ Bivio di Canoscio (PG) _ tel. 075 854199
- **Produzione Porchetta di Blasi Bino**
via Cavour, 85 Umbertide (PG) _ tel. 339 8697891

Oggi la carne di pecora è definita “difficile” per il suo aroma forte e una consistenza che non la rende certo pratica quanto quella suina o bovina. Sta di fatto però, che questa tipologia di carne è strettamente legata alla cultura rurale di tutta la penisola italiana e che ogni zona ha elaborato le sue tecniche culinarie più adatte alla sua trasformazione.

Di una di queste tecniche si è distinta la piccola frazione di **Gioiello**, forse il nucleo in pianura più consistente dei piccoli agglomerati urbani del comune di **Monte Santa Maria Tiberina**.

Anche lì è una sagra paesana a celebrare un prodotto carneo dedicato alla pecora, il **Rosticino**, ovvero uno spiedino del tutto simile a quello più noto abruzzese e che è composto da piccoli bocconcini infilati in uno stecco e cotti alla brace per essere consumati in quantità a seconda delle capacità mangerecce di ognuno ma che a **Gioiello** hanno medie piuttosto considerevoli.

Il segreto di questo apprezzamento è sostanzialmente nel come la carne di pecora viene condita. Una marinatura che implica l’uso di vino bianco, aglio, rosmarino, pepe nero e la giusta quantità di sale da apporre solo quando cotto. Il riposo calibrato con questi ingredienti equilibra il sapore delle carni e le rende davvero gustose. Durante la sagra lo stesso cumulo di stecchi sopra i tavoli è il metro di valutazione che indica il grado di gradimento.

Informazioni e acquisti presso:

- **Macelleria di Patrizia Chieli**
via E. Fermi, 51 _ San Secondo _ Città di Castello (PG)
tel. 329 0758920



•Il Rosticino del Gioiello•



Presidio Slow Food





Il Vinosanto affumicato dell'alta Valle del Tevere



Presidio Slow Food

Il **Vinosanto** può essere definito un “**nettare vivissimo che nelle sue note affumicate rivela la vita del casale**”. A **Monte Santa Maria Tiberina**, come nel resto del territorio, se ne produce di ottima qualità da tempo immemorabile.

Diversamente da altri vini liquorosi peculiari che troviamo nelle varie aree geografiche d'Italia, il **Vinosanto Affumicato dell'Alta Valle del Tevere** non ha particolari imposizioni o disciplinari rigidi sulla varietà delle uve bianche da usare. La cosa importante però è che la conformazione del grappolo non sia del tipo compatto, dove gli acini si toccano fra loro a volte fino a pressarsi. **Malvasia, Trebbiano, Grechetto, Canaiolo bianco** etc. vanno più che bene, purché il grappolo sia “**spargolo**” cioè rado e dove quindi non si formino le muffe che renderebbero vano il lavoro di asciugatura degli acini, rendendoli poi inutilizzabili. Ecco perché la stessa vendemmia adottata per il **Vinosanto Affumicato dell'Alta Valle del Tevere** avviene a fasi alterne, o meglio, selezionando giorno per giorno i grappoli più maturi e recidendoli nelle ore calde della giornata.

Dopo la raccolta dei grappoli, la fase successiva è quella dell'appiccamento delle coppie e cioè l'incastramento di due grappoli alle estremità di uno spago legato a cerchio e il successivo accavallamento ai chiodi delle travi del sottotetto della casa colonica o in un ambiente protetto termicamente dagli sbalzi.

La coltre di grappoli che ne deriva genera una visione incantevole e incredibilmente bella, nelle varie cromaticità dei gialli come dei verdi e degli ocra. Questo pittoresco controsoffitto naturale resta immutato da settembre a gennaio, quando l'uva, giornalmente controllata per le eventuali muffe, è pronta per essere torchiata. Questo periodo di fermo per l'appassimento è anche oggetto di un fenomeno che poi è quello che caratterizza il **Vinosanto Affumicato dell'Alta Valle del Tevere**: l'uva, trovandosi in genere sulla sala centrale della casa colonica, tende ad assimilare con gradualità gli umori della casa. L'immancabile fumo del camino agisce quindi fra i grappoli che sembra quasi li accudisca, rilasciando i suoi aromi e consentendo all'uva di trattenerne un po' per sé.

Giunge a gennaio il momento di procedere, quindi si calano i grappoli e si tolgono dagli spaghi. Gli acini appaiono molto disidratati e il colore ocra diventa predominante. A questo punto avviene la diraspatura che elimina lo scheletro che ha sorretto fin qui gli acini i quali vengono poi passati ad un piccolo torchio dedicato appositamente al Vinosanto.

Il mosto prodotto dalla torchiatura dell'uva appassita emana dei profumi straordinari. Accuratamente ripulito, viene introdotto nel caratello che lo ospiterà per le sue molteplici fermentazioni e maturazioni, fino al momento della spillatura. Parliamo di piccole botti, generalmente di rovere, di cui alcuni esemplari, sparsi per le insospettabili cantine familiari degli alto tiberini, possono addirittura essere di epoca napoleonica e da allora riutilizzate dopo aver contenuto del Cognac. I caratelli contengono al loro interno la “madre” o meglio una melassa risultante dalle lunghe sedimentazioni dei vinsanti precedenti, che aromatizza e innesca l'adeguato e particolare processo di fermentazione. Il mosto dolcissimo viene inserito in queste botticelle per non più di tre quarti della loro capienza, proprio per consentire una fermentazione leggera e corretta che avviene più volte in base al clima e che solo nei momenti estivi si innesca, per poi sedimentare e riposare durante il freddo dell'inverno. Questo è anche il motivo del perché il **Vinosanto Affumicato dell'Alta Valle del Tevere** non è bevibile prima di tre anni dalla vendemmia, ovvero la sua fermentazione richiede un minimo di un migliaio di giorni.

Con la spillatura del caratello e quindi il primo assaggio del prodotto, si decreta la fine della fermentazione e si dà inizio all'invecchiamento che, per inciso, non ha termini stabiliti. Il **Vinosanto** può continuare la sua maturazione in caratello ma l'entità del livello di qualità è già intuibile dopo questo determinato periodo. Con la spillatura avviene spesso anche il travaso e l'imbottigliamento che solitamente è fatto in bottiglie da 50 o massimo 75 cl.

Vinosanto Affumicato dell'Alta Valle del Tevere è una pratica arcaica, che consacra e salda gli avvenimenti più importanti di un nucleo familiare attraverso la condivisione del proprio nettare preziosissimo e, ancora una volta, pone un prodotto alimentare come celebrativo simbolico dello scorrere della vita e delle generazioni.

Informazioni e acquisti presso:

• **CBR di Romana Bellini Colonna**

via S. Croce, 17 _ Monte S. Maria Tiberina (PG)

tel. 335 6055944

• **La Miniera di Galparino**

vocabolo Galparino, 34 _ San Seconodo di Città di Castello (PG)

tel. 075 8540784

• **Az. Agraria La Soffitta** di Eugenio Bistarelli

via Rosciano, 49 _ Citerna



È in sapori e consistenze come quelli del Mazzafegato, che si manifesta appieno quella genialità che ha sempre contraddistinto la civiltà contadina, specie poi in cucina. Anticamente questa salsiccia scura veniva preparata tritando e mescolando una parte di fegato suino e un insieme di altri tagli come polmone, spuntature di polpa, cuore, milza ecc. La massa veniva aromatizzata con fiori di finocchio, arancia selvatica, pepe, sale ed un goccio di vinsanto. Nei centri urbani dell'Alto Tevere la sua presenza sulla tavola dei meno abbienti era garantita dai macellai più illuminati che facevano, di quella che a tutti gli effetti era una preparazione poverissima, un capolavoro di sapori e profumi. Essere riusciti a fare del **Mazzafegato** uno dei **Presidi di Slow Food**, accanto a prodotti come il Lardo di Colonnata, il Formaggio di Fossa, Castelmagno, Fagiolina del Lago ecc, ha significato salvare questo insaccato dall'oblio dovuto a una tendenza gastronomica che si sta sempre di più uniformando, rendendo sterile la poesia che la storia del cibo ci regala.

Per quanto la povertà di questo salume ci induca a pensare che le sue origini siano da attribuirsi esclusivamente all'antica maestria contadina dell'arrangiarsi, il Mazzafegato lascia tracce di se in epoche ben più lontane e soprattutto in tavole tutt'altro che misere. Oggi il disciplinare del Presidio testimonia comunque una certa plasticità in merito al dosaggio degli ingredienti, consentendo ad ogni norcino di personalizzare, entro certi limiti, la propria creazione. In effetti quello del **Mazzafegato** è un disciplinare diretto forse più verso la tecnica d'esecuzione che non nell'imposizione blindata delle grammature degli ingredienti e soprattutto delle spezie. Il fegato e il polmone del suino, di fatto, sono del tutto spariti dalla ricetta rurale, operazione resasi necessaria dalle esigenze di stagionatura. Il suo consumo da fresco, tradizionalmente alla brace, si è allargato a fusioni gastronomiche elaborate dai migliori cuochi nazionali che nello stufare o sciogliere questa salsiccia di carni rosse aromatizzate, hanno trovato ispirazioni d'arte culinaria di vero successo. Altro impiego quasi insospettabile è quello della sua polpa cucinata da fresca come condimento di primi piatti saporiti e fuori dal consueto, che trovano ottimo accompagnamento a zucca gialla, finocchio lessato o crema di patate.

Quindi finalmente sdoganato il **Mazzafegato** con l'indotta nobiltà che i **Presidi di Slow Food** sono soliti regalare a ogni cibo in via d'estinzione, macellerie, alimentari e soprattutto ristoranti

seri, possono ora proporre questo salume e presentarlo in tutta la sua effettiva maestà con la certezza che, l'armonia dei sapori che regala, si allinea qualitativamente ai più noti insaccati d'Italia.

Informazioni e acquisti presso:

- **Azienda Agricola Chiodi**
vocabolo Cà di Biagiolo _ San Leo Bastia _ Città di Castello (PG)
tel. 075 8504187
- **Bigotti e Riccardini**
via Martiri della Libertà, 6 _ Città di Castello (PG)
tel. 075 8558143
- **Centro Carni 2M**
via Martiri della Libertà, 12/b Umbertide (PG)
tel. 075 9411027
- **Fantasia di Carni**
via Raffaele de Cesare, 23 _ Città di Castello (PG)
tel. 075 8550971
- **Macelleria dell'Allevatore** di Cesare Luccaccioni
via Marinelli, 2 _ Bivio di Canoscio (PG)
tel. 075 854199
- **Macelleria Fratelli Giulietti**
corso Cavour, 13 _ Città di Castello (PG)
tel. 075 8554371
- **Macelleria Gian Luigi Rebiscini**
via S. Florido, 39 _ Città di Castello (PG)
tel. 075 8550945
- **Terra del Carpina** di Alberto Brachini
località Corlo, 13 _ Montone (PG)
tel. 075 9306176



Presidio Slow Food

• Il Mazzafegato •
dell'Alta valle del Tevere





•Ortaggi frutta antica e legumi•



#60215023

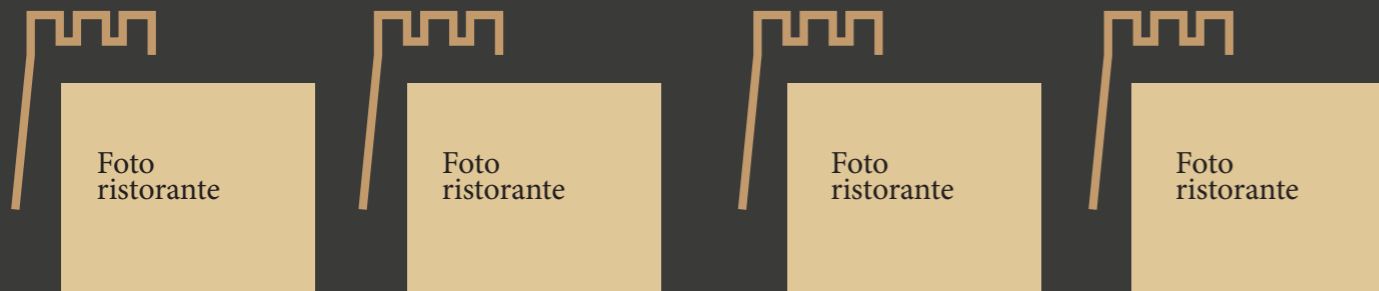
La particolare morfologia dell'ambito di **Monte Santa Maria Tiberina**, ha consentito una maggiore salvaguardia di varietà vegetali ormai fuori dal consueto. La modestia delle dimensioni dei terreni della prima collina che parte dall'**Alta Valle del Tevere** e si alza poi verso il vertice dell'antico marchesato del Monte, si sono rivelati poco adatti alla coltivazione. Un difetto economico che ha però reso possibile la continuità di una biodiversità dimenticata in gran parte dei terreni di valle.

La straordinaria sensibilità dei giovani che oggi si sono affacciati al mondo dell'agricoltura, ha saputo cogliere l'importanza e l'opportunità economica di questo tesoro di varietà vegetali sopravvissute. Ecco che piccole realtà d'impresa agricola come **Talacchio**, nome aziendale ma anche toponimo a mezza via tra **Monte Santa Maria** e **Città di Castello**, hanno potuto proseguire la coltivazione di specifiche varietà vegetali come patate, pomodori, radicchio e legumi di cui va segnalato il **fagiolo bianco di Marzano**, una varietà che farà molto parlare di sé. La frutta, curata dalla giovane passione di questi ragazzi, si distingue per il fatto che le varietà sono ovviamente autoctone e, in qualche caso, particolarmente antiche. **Giuggiole**, **sorbe**, **nespole**, **mela roggia** (rugginosa), **pera del curato**, **pera volpina**, **ciliegia bella d'Arezzo**, **susine Regina Claudia** etc. Meraviglie che sono sempre più apprezzate da quei consumatori che hanno compreso l'importanza e la libertà di uscire dai sapori imposti dai mercati per cibarsi nel modo variegato e salutare, proprio della natura di queste terre.

Informazioni e acquisti presso:

• **A. A. RENO** di Elena Caraffini
vocabolo Talacchio _ Lerchi _ Città di Castello (PG)
tel. 333 4910624





LOCALE VO' MANGINDO

Locali per scoprire i sapori dell'Umbria del nord



Da Oscari

È il “locale di punta” di Monte Santa Maria Tiberina, nel vero senso della parola, perché posto in prossimità del punto più alto dell’antico abitato. La piccola piazzetta davanti al locale regala una bellissima vista del versante toscano a confine con il comune e il verde rigoglioso dei boschi circostanti dipinge un paesaggio pressoché originario e del tutto esente da strafalcioni edilizi.

Quella di Oscari è rimasta ancora la vecchia bottega di paese, con tutte quelle merci così utili e preziose, se si considera che il primo supermercato è a venti minuti di auto. L’odore stesso ricorda a chi ha oggi i capelli bianchi, il classico profumo del pizzicagnolo in un’atmosfera di rilassante silenzio.

La parte ristorativa di questo locale è posta in alcune sale interne che, specie nei mesi invernali, confortano i viandanti di quel tepore di meraviglioso calore mescolato ai profumi della cucina montesca. In estate la piazzetta si attrezza e rende piacevolissimo il pasteggiare anche in quelle giornate di forte sole, che sono mediate dalla freschezza che l’aria ha a 688 metri.

La cucina di Oscari ha principalmente la grande qualità di non essere pretenziosa. Il rapporto con i prodotti del territorio è ben presente nelle proposte, nonostante alcune escursioni piuttosto estemporanee.

Le paste ripiene a base del tartufo nero del Monte rappresentano, assieme alla carne alla brace, il perno dell’offerta gastronomica, saziando con sapore e semplicità.

Ristorante _ Bar **Da Oscari**
via Roma, 25 _ Monte Santa Maria Tiberina (PG)
tel. 075 8571023



Il Poggio

Nella collina che sorge ai piedi dell’abitato di Monte Santa Maria Tiberina, un tempo luogo sacro per la presenza della chiesa longobarda di San Pietro, vi è una costruzione recente annessa al camping comunale. Si tratta del Poggio, un locale piuttosto anonimo nella sua forma ma alquanto interessante nella qualità della sua cucina. Pasta fatta a mano e sughi che rivelano un sapere antico, danno forma a primi piatti schietti e veraci che rendono bene l’idea dei veri sapori domestici del Monte. Anche in questo caso la carne alla brace, su tutti l’agnello, è di ottima qualità e denota una vera vocazione alla cura della cucina di famiglia. Per i giovani il Poggio propone un’onesto gamma di pizze cotte sul forno a legna che però appagano sovente anche i palati delle generazioni più avanti con l’età.

Ristorante **Il Poggio**
località San Pietro _ Monte Santa Maria Tiberina (PG)
tel. 075 8571034



Il Palazzetto del Monte

Decentrato dal centro cittadino, il Palazzetto del Monte è un locale che ha come offerta principale la pizza, pur se rivisitata nella forma e nella sostanza. La costruzione che ospita questo esercizio è molto particolare pur nel rispetto di quella tradizione e tipicità delle case montane. Un mix equilibrato di vintage e rusticità che ne fanno un luogo sereno e gioviale, sicuramente adatto anche ad altre forme di offerta gastronomica.

Ristorante _ Bar **Il Palazzetto del Monte**
via del Palazzetto, 10/12 _ Monte Santa Maria Tiberina (PG)
tel. 075 8571027 - 338 8652654



Il Pretino di Lippiano

Il nome è dovuto alla goliardia di Lippiano, pittoresco luogo a qualche km da Monte Santa Maria ed è riferito ai trascorsi di seminarista dell’ex titolare del bar paesano. Nel tempo le nuove generazioni hanno fatto in modo che il servizio si allargasse anche verso la gastronomia e oggi è quindi possibile gustare i prodotti più rappresentativi del territorio come salumi e formaggi, accompagna dalla “ciaccia”, la focaccia di pane cotta sul testo. Un prodotto che è presente in gran parte del territorio umbro toscano ma che a Lippiano, dal Pretino, ha sicuramente una marcia in più per la fragranza e il buonissimo profumo che pervade la strada principale, giungendo perfino alle soglie del bellissimo castello a capo del paese.

A.D. Bar (Il Pretino) di Debora Adalberti
via Del Mercato, 53 _ Lippiano (PG)
tel. 075 85020



Il Gioiellino

Le altre frazioni sparse per il territorio del comune di Monte Santa Maria Tiberina sono perlopiù minuscoli agglomerati di campagna abitati da poche persone ma non per questo meno pittoresche della sede principale dell'antico marchesato.

La frazione di Gioiello sembra infatti tradire nel suo nome quei tratti somatici dei posti speciali o meglio quei luoghi del quieto vivere che sempre più diventano meta degli altri paesani europei e che in queste terre trovano chiaramente quella qualità della vita che nessuna metropoli può donar loro.

Ecco che la ristorazione frugale del "Gioiellino" diventa peculiare in un contesto così raccolto e sereno. Pochi tavoli e un forno rovente che mantengono la promessa di un cibo semplice e un'atmosfera rustica ma confortante.

Un locale incastonato tra le possenti mura della più antica delle costruzioni della pianura del comune del Monte. Un piacevole paradosso.

Pizzeria **Il Gioiellino**

località Gioiello _ Monte Santa Maria Tiberina (PG)
tel. 075 8526022



Dagamò

A due passi dal centro storico di Città di Castello, questo ristorante annovera a sé anni di esperienza che certo non guastano quando si cerca la qualità gastronomica e il buon servizio. Piatti elaborati con ingredienti del territorio si aggiungono a prelibate escursioni rivisitate dei cibi più rappresentativi del panorama italiano.

Ristorante **Dagamò**

via S. Lapi, 2/D _ Città di Castello (PG)
tel. 075 3721419 – 333 2465882



La Miniera di Galparino

Posizionato nelle campagne tra i due comuni di Città di Castello e Monte S. Maria Tiberina, questo complesso ricettivo agriturismo è anche sede della più titolata osteria dell'alto Tevere, Chiocciola della Guida Slow Food. La maestria di Chiara Filippi fa della cucina della Miniera di Galparino un'esperienza sensoriale capace di esaltare al meglio la veracità e genuinità dei prodotti agroalimentari del luogo. Ma una menzione d'onore va all'attenzione e alla costanza data al Vino Santo Affumicato dell'Alta Valle del Tevere, oggi Presidio Slow Food grazie anche all'impegno costante dei titolari di questa attività ricettiva, che attraverso il lavoro fatto prima in vigna e poi nella straordinaria vinsantaia, consente di dare forma e sostanza a questo elisir che condensa il meglio della ruralità. Ambrosia contadina che è tradizione antica dei Galparino come del resto dell'Umbria del nord.

Ristorante **La Miniera di Galparino**

vocabolo Galparino, 34 _ San Seconodo _ Città di Castello (PG)
tel. 075 8540784

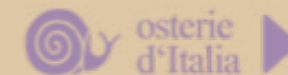
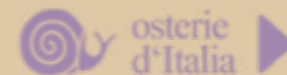
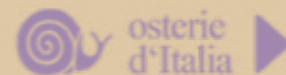


Trattoria Lea

Questo locale a due passi dalla piazza dal Dumo di Città di Castello è sicuramente la quintessenza di tutto ciò che è tradizione gastronomica dell'alto Tevere. La semplicità dei piatti, l'abbondanza delle porzioni e l'imprescindibile profumo delle cose casalinghe, fa di questa trattoria cittadina il luogo simbolo del mangiare castellano. Preparazioni alimentari che non hanno l'inconfondibile forma manuale per caratterizzarsi ai propri avventori ma perché è l'unico modo in cui da Lea si concepisce la cucina. Una vera tradizione che per fortuna può contare in un eccellente rinnovo generazionale, ligio e coerente con la propria realtà in osservanza alle pratiche arcaiche di cucina del territorio.

Trattoria da **Lea**

via S. Florido, 38 _ Città di Castello (PG)
tel. 075 8521678





LOCALE VO' DORMENDO

Agriturismo e altre strutture

Immancabili, come nella stragrande maggioranza dei luoghi di campagna, le strutture agrituristiche e di ospitalità del luogo, hanno avuto natali piuttosto precoci per quanto riguarda questo fenomeno di accoglienza turistica e una trasformazione nel tempo che ha addirittura saputo aprirsi a nuove gestioni estere.

Il merito è senza dubbio del territorio, dell'atmosfera, del complesso naturale ancora rispettosi del diritto al piacere della visione del paesaggio. Un retaggio antico, alto, sostenuto e commentato da tanti noti personaggi e artisti del passato, che in queste terre hanno sempre celebrato la magnificenza naturale che si palesava ai loro occhi e che, di fatto, è rimasta tale anche oggi. Piccole realtà dell'accoglienza che hanno saputo confezionare e trasmettere ai propri avventori, le caratteristiche del popolo di una terra semplice e bellissima, ospitale e schietta, priva di fronzoli inutili e colma di storia e umanità.

AGRITURISMO

- **Borgo Monte Cedrone**

vocabolo Dogana _ Monte Santa Maria Tiberina
tel. 075 8570052

- **Il Monte**

vocabolo Buio _ Monte Santa Maria Tiberina
tel. 075 8571009
info@agriturismoilmonte.com

- **I Muri**

vocabolo I Muri _ Monte Santa Maria Tiberina
tel. 075 8571001
crmela@agriturismoimuri.com _ www.agriturismoimuri.com

- **La Fattoria**

località Trevine _ Monte Santa Maria Tiberina
tel. 075 8570111 – 075 8570316
info@la-fattoria.net _ www.la-fattoria.net

- **Le Palaie**

vocabolo Le Palaie _ Monte Santa Maria Tiberina
tel. 075 8570125 _ 075 8559196 _ 335 6055250

- **Meone Vecchio**

vocabolo Meone _ Monte Santa Maria Tiberina
tel. 075 8570128 – 335 6507321 – 3333332937
info@meone.it _ www.meone.it

- **Petralta**

vocabolo Petralta _ Monte Santa Maria Tiberina
Tel. 075 8570228 _ 338 8468028 _ 339 6836769
e-mail petralta@alice.it

- **La Torre di Celle**

vocabolo Torre _ Monte Santa Maria Tiberina
tel. 338 3817551
latorredicelle21@yahoo.it _ www.latorredicelle.it

BED & BREAKFAST _ AFFITTACAMERE _ COUNTRY HOUSE

- **Camping Luna del Monte**

Vocabolo S. Pietro, 8 _ Monte S. Maria Tiberina _ tel. 075 8570054
info@lunadelmonte.it _ www.lunadelmonte.it

- **La Casa Paterna (Country house)**

vocabolo la Casa, 136 _ località Paterna _ Monte Santa Maria Tiberina
Tel. 075 8570359 _ 336 634894 _ info@lacasapaterna.com

- **La Torre di Celle (Country House)**

Vocabolo Torre _ Monte Santa Maria Tiberina _ tel. 338 3817551
latorredicelle21@yahoo.it _ www.latorredicelle.it

- **Il Bastione (Bed & Breakfast)**

via Regina Elena _ Lippiano _ Monte Santa Maria Tiberina _ tel. 075 8502028

- **Il Castello di Tocerano (Country house)**

vocabolo Tocerano _ Monte Santa Maria Tiberina _ tel. 075 8578233 _ 06 39738066

- **Il Corso (Bed & Breakfast)**

vocabolo il Corso _ Lippiano _ Monte Santa Maria Tiberina _ tel. 340 5572045
fabrizio108@hotmail.it

- **Il Palazzetto del Monte (Country house)**

loc. Il Palazzetto _ Monte Santa Maria Tiberina _ tel. 075 8571027 _ 338 8652654
info@ilpalazzetodelmonte.it _ www.ilpalazzetodelmonte.it

- **Palazzo Regina da Morag (Bed & Breakfast)**

via Regina Elena _ Lippiano _ Monte Santa Maria Tiberina _ tel. 075 8502126
moraiealand@hotmail.com

- **Tofanello Luxury Holiday Homes (Country house)**

vocabolo Tofanello _ Località Prato _ Monte Santa Maria Tiberina _ tel. 075 8502105

- **Villa Pia**

vocabolo Villa Pia _ Lippiano _ Monte Santa Maria Tiberina
tel. 075 8502027 _ 075 8502127
villapia@villapia.com _ www.villapia.com



SOUVENIR
DEL GUSTO

info

