

UMBRIA IN ROSSO

VISITA AI LUOGHI DEL SAGRANTINO DOCG
E DEL MONTEFALCO DOC, UNA TERRA
DI VINI ECCELLENTI, DI BELLEZZE
ARTISTICHE E PAESAGGISTICHE

Un autunno rosso carminio, a tratti fulvo e ramato, colora le vigne del Montefalco Sagrantino – il più noto tra i vini umbri – con un tripudio cromatico che veste i filari in attesa del gelo invernale, quando le viti nude e senza foglie cadono in “letargo”. E allora, aspettando l’allegria di primavera, quando si torna a vivere la campagna con passeggiate, bici e trekking, non rimane che rifugiarsi negli incantevoli borghi medievali: Montefalco, Bevagna, Giano dell’Umbria, Castel Ritaldi, Gualdo Cattaneo. Sono i paesi del Montefalco Sagrantino Docc, il re dei rossi umbri, piccoli centri di poche migliaia di persone dove la vita scorre lenta, con alti livelli di qualità e buona tavola.

DOVE DORMIRE

AGRITURISMO IL CORBEZZOLO

Via Marinaccio 6, frazione Cantalupo,
Bevagna - tel. 0742.361933 e 320.4487465
www.ilcorbezzolo.it

CASALE SATRIANO Località San Marco 58,
Montefalco - tel. 0742.379158 www.satriano.it

PALAZZO BONTADOSI Piazza del Comune 19
Montefalco - tel. 0742.379357

www.hotelbontadosi.it

PALAZZO BRUNAMONTI Corso G. Matteotti 79,
Bevagna - tel. 0742.361932 www.brunamonti.com

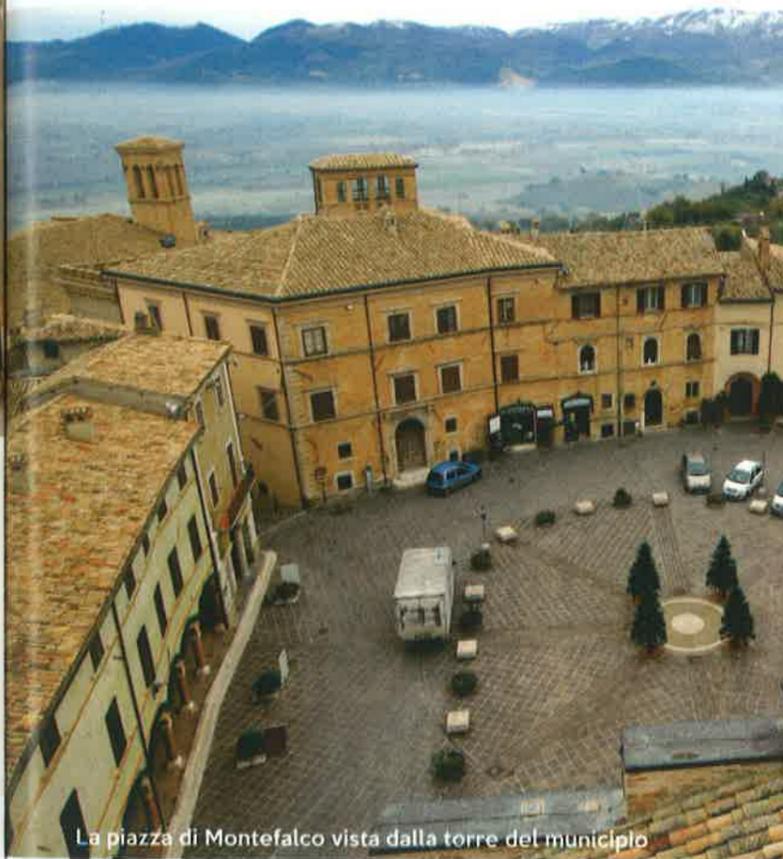


Chiesa di San Francesco, Montefalco.
L'incontro tra San Francesco e
San Domenico di Benozzo Gozzoli

Montefalco è un comune rurale ricco di tesori artistici custoditi per secoli e valorizzati negli ultimi anni con restauri, mostre ed eventi. Il nucleo storico, in cima a una collina, è racchiuso dall'antica cinta muraria su cui si aprono cinque porte d'accesso – porta Sant'Agostino, porta della Rocca, porta Camiano, porta Federico II, porta San Leonardo – e due torri: quella del Verziere e il Torrione di Santa Chiara. La porta Sant'Agostino, la più grande, con torre merlata e affresco trecentesco sotto la volta (una *Madonna in Maestà*), immette su corso Mamei e da qui si sale fino alla piazza del Comune. A metà salita troviamo la chiesa di omonima, ricostruita tra il 1279 e il 1285 e ampliata nel 1327 con l'aggiunta della navata minore sul lato destro. Custodisce affreschi di scuola umbro-senese dal Trecento al Seicento. Sulla piazza centrale fanno bella mostra importanti edifici: il palazzo comunale; il palazzo Bontadosi, oggi albergo; il teatro San Filippo Neri, ricavato nel 1895 in una chiesa più antica e l'oratorio di Santa Maria di Piazza, documentato dal XIII secolo, con affresco di Francesco Melanzio al suo interno. Dalla piazza, prendendo via Ringhiera Umbra si arriva – subito a destra – al Complesso museale di San Francesco, mentre proseguendo oltre porta della Rocca raggiungiamo il belvedere con vista panoramica su Foligno, Assisi e Perugia. Ecco perché Montefalco è detta anche "Ringhiera dell'Umbria".

I TESORI DI SAN FRANCESCO

La chiesa di San Francesco conserva l'abside interamente affrescata nel 1452 dal fiorentino Benozzo Gozzoli con le *Storie della vita del santo*, pregevole ciclo pittorico restaurato da pochi anni. Tra le curiosità, un probabile riferimento al Sagrantino nella scena della mensa del cavaliere di Celano che ospita San Francesco: sulla tavola



La piazza di Montefalco vista dalla torre del municipio

imbandita si scorgono due ampole di vetro, una vuota l'altra piena, e il colore rubino del contenuto richiama proprio al nettare Sagrantino. Sempre in chiesa, ammiriamo il *Crocifisso* ligneo con croce a raggiera dorata della seconda metà del XVI secolo, riportato all'originario splendore da un recente restauro, mentre a destra della controfacciata l'*Annunciazione*, l'*Eterno in gloria tra Angeli* e la *Natività* del 1503, opera del Perugino. Infine, nelle cappelle laterali, altre opere di notevole valore: le *Storie di San Girolamo*, sempre del Gozzoli; la pinacoteca e, nei sotterranei, le antiche vasche di vinificazione dei francescani scoperte alcuni anni fa durante lavori di consolidamento (www.museodimontefalco.it).

BEVAGNA, BORGO TRA I PIU' BELLI D'ITALIA

Bevagna è un delizioso borgo dall'assetto urbanistico medievale chiuso da una cinta muraria con torri e bastioni. Piazza Silvestri, il salotto buono della cittadina, ha un perimetro irregolare delimitato da palazzi e monumenti: il palazzo dei Consoli del 1270 ha un elegante prospetto

DOVE MANGIARE

L'ALCHIMISTA

Piazza del Comune 14, Montefalco
tel. 0742.378558 e 338.7891073

<http://ristorantealchimista.it>

OSTERIA SCOTTADITO Corso Amendola 28,
Bevagna - tel. 0742.360897

OTTAVIUS Via del Gonfalone 1, Bevagna - tel.
0742.360555 e 346.1366766 www.ottavius.it

LOCANDA DEL TEATRO Piazza del Comune
19, Montefalco - tel. 0742.379357 e
347.7882235 www.locandamontefalco.it



BIANCHI, ROSSI E SAGRANTINO

Questo territorio ricco d'arte e storia è celebre per il vino, il **Montefalco Sagrantino Dcog**, prodotto con il vitigno autoctono sagrantino. Il territorio si caratterizza anche per alcune Doc: il **Montefalco Rosso**, da uvaggio di sangiovese, sagrantino e altre uve a bacca rossa in piccola percentuale; il **Montefalco Bianco**, da trebbiano spoletino per minimo 50% dell'uvaggio; e il **Grechetto**, da uve grechetto per minimo l'85%. Il re dei rossi umbri, il Sagrantino, ottenuto dall'omonimo vitigno in purezza, è un vino di struttura, ricco di polifenoli e tannini che ne determinano la longevità. Lo troviamo nelle due tipologie secco e passito, affinato almeno 33 mesi, di cui, per il "secco", almeno 12 in botti di rovere. Il "passito" è ottenuto dalla spremitura di uve appassite su graticci per almeno due mesi: la fermentazione del mosto con le bucce dona un vino da meditazione, dolce e insieme asciutto grazie al suo corredo tannico.



Bevagna, porta Cannara

SHOPPING: VINO, OLIO & C.

CÒLPETRONE Via Ponte La Mandria 8, località Marcellano, Gualdo Cattaneo - tel. 0742.99827
www.tenutedelcerro.it/colpetrone

ANTONELLI SAN MARCO Località San Marco 60, Montefalco - tel. 0742.379158
www.antonellisanmarco.it

ARNALDO CAPRAI Località Torre, Montefalco tel. 0742.378802
www.arnaldocaprai.it

MONTIONI (olio) Viale della Vittoria 34, Montefalco tel. 0742.379214
www.gabrielemontioni.it

MONTECORONA (olio) Via Badia 316, Umbertide (Pg) tel. 075.9413501,
www.tenutedelcerro.it

SCACCIADI AVOLI Località Cantinone 31, Montefalco tel. 0742.371210
www.cantinasacciadiavoli.it

TAGLIAVENTO (macelleria e norcineria) Corso Amendola 15, Bevagna - tel. 0742.360897

TENUTA CASTELBUONO Vocabolo Castellaccio 9, località Cantalupo, Bevagna - tel. 0742.361670
www.tenutelunelli.it

Bevagna, la ruota Vitruviana

IL SAGRANTINO A TAVOLA

Il Sagrantino secco è perfetto con carni rosse grigliate, al forno, brasate o stufate e con formaggi a pasta dura stagionati. In generale il tannino ben presente lo rende adatto a una cucina gustosa, dai sapori decisi e consistenza grassa. La versione passito lega piuttosto con pasticceria secca, come i tozzetti alle mandorle e le ciambelline al vino, le crostate di pasta frolla e frutta rossa, i cioccolati pregiati e la rocciata, una sfoglia umbra morbida e sottile arrotolata intorno a un ripieno di mele, fichi secchi, uva sultanina, noci, pinoli, cacao amaro, Alchermes, poi cotta in forno. Per la friabilità dell'impasto è importante che l'olio, usato per amalgamare il tutto, sia di qualità.

Quale scelta migliore di un prodotto locale? Nelle terre del Sagrantino si produce un extravergine d'oliva della Dop Umbria Colli Martani, dalle cultivar moraiolo, frantoio, leccino e altre varietà che danno un condimento fruttato erbaceo mediamente intenso, l'amaro e il piccante ben bilanciati. È un olio che si fa apprezzare a crudo su insalate, verdure cotte, legumi, zuppe e carni

grigliate, ma anche su bruschette di pane casareccio cotto in forno a legna. Anche le zuppe di legumi e cereali, lenticchie, fagioli, cicerchie, farro, sono piatti forti della tavola locale, oltre a primi di pasta fresca fatta a mano con saporiti sughi o con il tartufo. Il tour del gusto si conclude con un'altra golosa produzione: i salumi.

Salsicce fresche e secche di carne suina, mazzafegato, lonze e capocolli, coppa di testa fatta con i ritagli della spolpatura del maiale (naso, orecchie, cartilagini, muscoli, tendini etc.) bolliti alcune ore, scolati e conditi con aglio, sale, pepe, noce moscata, buccia d'arancia e limone e altri aromi, il tutto pressato e raffreddato, da consumare a fette.

Tutte specialità da provare se vi fermate da queste parti. Si comincia con un piatto fumante di gnocchi al Sagrantino, in genere fatti con patate rosse di Colfiorito e serviti in salsa di extravergine, cipolla di Cannara, pancetta affumicata, panna, parmigiano e Sagrantino passito. Si finisce con una bella grigliata di carne e un dolce locale come la rocciata.



Bevagna, chiesa di San Michele



Tenute del Cerro, Montecorona

VIAGGIO GOURMET
di Paola Binaghi

Caramelle di pasta all'uovo con castagne e salsiccia al Sagrantino

per 4 persone

PER LA SFOGLIA • 300 g di farina bianca "00" • 3 uova
 PER IL RIPIENO • 250 g di salsiccia di Norcia
 • 500 g di marroni di Poggio • 1 uovo
 • 50 g di Parmigiano Reggiano Dop
 PER LA SALSA • 250 ml di Sagrantino Sacher Tenute del Cerro • 1 scalogno • 10 g d'olio extravergine Dop di Montecorona Tenute del Cerro

Setacciate la farina in una ciotola, unite le uova e impastate con le mani fino a ottenere un panetto compatto. Lasciatelo riposare per circa 30 minuti avvolto nella pellicola. Lessate le castagne intere in una pentola d'acqua bollente; giunte a cottura, sbucciatele. Tritate la salsiccia e rosolatela per 5 minuti, poi aromatizzatela con foglie di salvia. In una ciotola versate la salsiccia sbriciolata, il formaggio grattugiato e le castagne sbriciolate grossolanamente con le mani. Stendete il panetto di pasta, ritagliate dei piccoli rettangoli e posizionate al centro di ciascuno un po' di ripieno. Chiudete i bordi per sigillare. In una padella rosolate lo scalogno con il Sagrantino e cuocete per 20 minuti fino a farlo ridurre. Lessate la pasta, scolatela e ripassatela in padella con la salsa. Adagiate le caramelle in un piatto caldo e guarnite con foglioline di salvia fresca.



Tenute del Cerro, Colpetrone

RICETTE AL VINO ROSSO

Il Montefalco Rosso Doc e il Sagrantino Montefalco Docg sono i vini rossi umbri per eccellenza. Accompagnano i piatti tipici della tradizione locale, in particolare i primi di pasta fresca ripiena, i secondi di carne e selvaggina e tutte quelle pietanze elaborate che richiedono lunghe cotture e si caratterizzano per il gusto ricco. Questi vini sono l'ideale per la cucina autunnale, parola della **chef Samantha Girelli del Ristorante L'Abbazia di Montecorona a Umbertide** (Perugia). Come abbinamento con il Montefalco Rosso, la chef Girelli ci propone un brasato di manzo: la cottura della carne avviene nello stesso vino, che le dona compostità e carattere. Mentre al Sagrantino si abbinava una pasta ripiena con castagne e salsiccia con salsa di scalogno e sagrantino: una perfetta sintesi di sfumature agrodolci.

Brasato di manzo al Montefalco Rosso

per 4 persone

• 1 kg di carne di manzo (da brasato o per arrosto)
 • 3 bicchieri di Montefalco Rosso Colpetrone Tenute del Cerro • 3 cucchiari d'olio extravergine Dop Tenute di Montecorona • 1 carota • 1 costa di sedano
 • 1 cipolla • farina bianca "00" • sale e pepe

Salate, pepate e infarinate la carne. In una pentola mettete 3 cucchiari d'olio extravergine Dop Tenute di Montecorona Tenute del Cerro e la carne, quindi fatela rosolare da entrambi i lati. Aggiungete sedano, carote, cipolla e il vino e cuocete per circa 2 ore. Se si usa la pentola a pressione è sufficiente un'ora di cottura. Trascorso il tempo indicato controllate la cottura e nel frattempo frullate il fondo di cottura. L'arrosto andrà tagliato a fette e ricoperto con la sua salsa. Servite accompagnandolo con purè di patate o fagiolini caldi.



CÒLPETRONE

"Regalati un grande

Rosso italiano:

dal cuore dell'Italia

il vino umbro

unico al mondo"



www.tenutedelcerro.it

