

in Viaggio Umbria 2017

Spoletto

**Palcoscenico
naturale**

Assisi

**Nei luoghi di
San Francesco**

Perugia

**L'arte di vivere
nella città
universitaria**

Archeologia

**Sulle tracce
degli Etruschi**

Enogastronomia

**Il Sagrantino
e le cantine
di Orvieto**

Artigianato

**Le ceramiche
di Deruta**

Itinerario

**I borghi
medievali
sulla Flaminia**

**Vino, olio e
tartufi fra
città d'arte e
i luoghi della
spiritualità**

ISSN 1125 7334

70241 >



9 771125 733005

DA ORVIETO A MONTEFALCO VINI

CANTINE DI TUFO E GRANDI VINI

*Lungo la Strada dei Vini del Cantico, passando
per Todi, Assisi e Torgiano: tra Muffato e
Sagrantino, vigneti di collina e piazze medievali*

TESTO E FOTO DI MASSIMILIANO RELLA





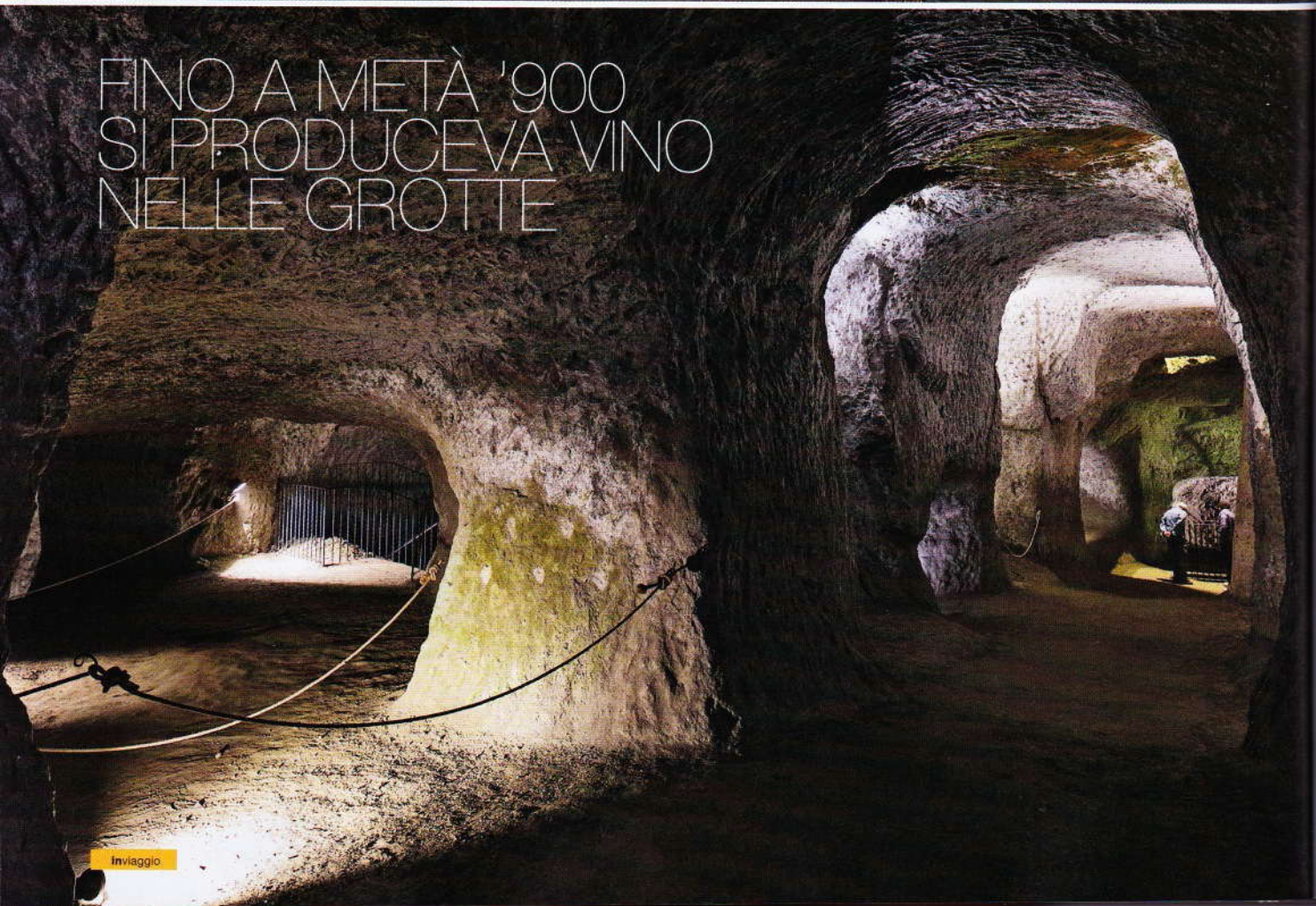
QUANDO: IN AUTUNNO
DURATA: UN WEEKEND
PER CHI: AMA ABBINARE VINO E CULTURA
IL CONSIGLIO: VISITARE IL PARCO DELLE
SCULTURE A BRUFA



Nella foto. I vigneti di Antonelli San Marco avvolti dalla nebbia. Sopra. Nelle cantine ipogee del Castello della Sala si conservano le varie annate del vino simbolo della tenuta, il Cervaro della Sala. Pagina accanto. Il Pozzo di San Patrizio di Orvieto.



FINO A METÀ '900
SI PRODUCEVA VINO
NELLE GROTTA



Terra di santi, borghi medievali e incantevoli paesaggi, l'Umbria è anche una destinazione enoturistica d'eccellenza e una regione di grandi vini, dal rosso Montefalco Sagrantino Docg, secco o passito, al bianco Orvieto Classico Superiore Doc fino al Muffato orvietano, gioiello enologico e generoso dono dell'autunno. L'arrivo delle fitte nebbie mattutine, che avvolgono le vigne e la cittadina in provincia di Terni, crea un microclima ideale per la muffa *Botrytis cinerea*, che in particolari condizioni atmosferiche si trasforma in "muffa nobile". Attacca l'acino dall'esterno nutrendosi del contenuto liquido dell'uva, fino a disidratarla e a concentrarne zuccheri e acidità. Il risultato è un bianco da uve grechetto e trebbiano toscano (minimo 60%) e altri vitigni autorizzati, color oro e profumato di miele, albicocca, zafferano. Ma sono appena cinque le cantine produttrici (Barberani, Castello della Sala, Decugnano dei Barbi, Neri e Palazzone) e questo rende la visita più esclusiva. Dalle colline sul Lago di Corbara i fratelli **Barberani** producono anche il Castagnolo, Orvieto Classico Superiore Doc, secco, minerale e persistente. La cantina **Palazzone**, con la sua locanda ospitata in un edificio del '200, vanta tra i vini il Musco, un bianco particolare affinato in botti di castagno e damigiane in grotte di tufo, rivisitando un'antica tradizione orvietana. C'è poi il famoso Cervaro della Sala, bianco Umbria Igt di **Castello della Sala**: nelle cantine del maniero sono conservate tutte le annate fin dalla prima, del 1985.

Bollicine... nel tufo di Orvieto

Decugnano dei Barbi introdusse invece in Umbria lo spumante metodo classico nel 1978. Le sue "bollicine" maturano quattro anni su rastrelliere in legno, le *pupitres*, e vengono ruotate e inclinate a intervalli regolari per far depositare i residui della rifermentazione verso il collo di bottiglia. Un processo lento a temperatura costante, nella cantina scavata nel tufo. È proprio questa roccia magmatica di origine vulcanica l'elemento distintivo del territorio. Fino a metà '900 a Orvieto si produceva vino nelle grotte, sfruttando i vari

1. Il produttore Claudio Barbi, della cantina Decugnano dei Barbi.

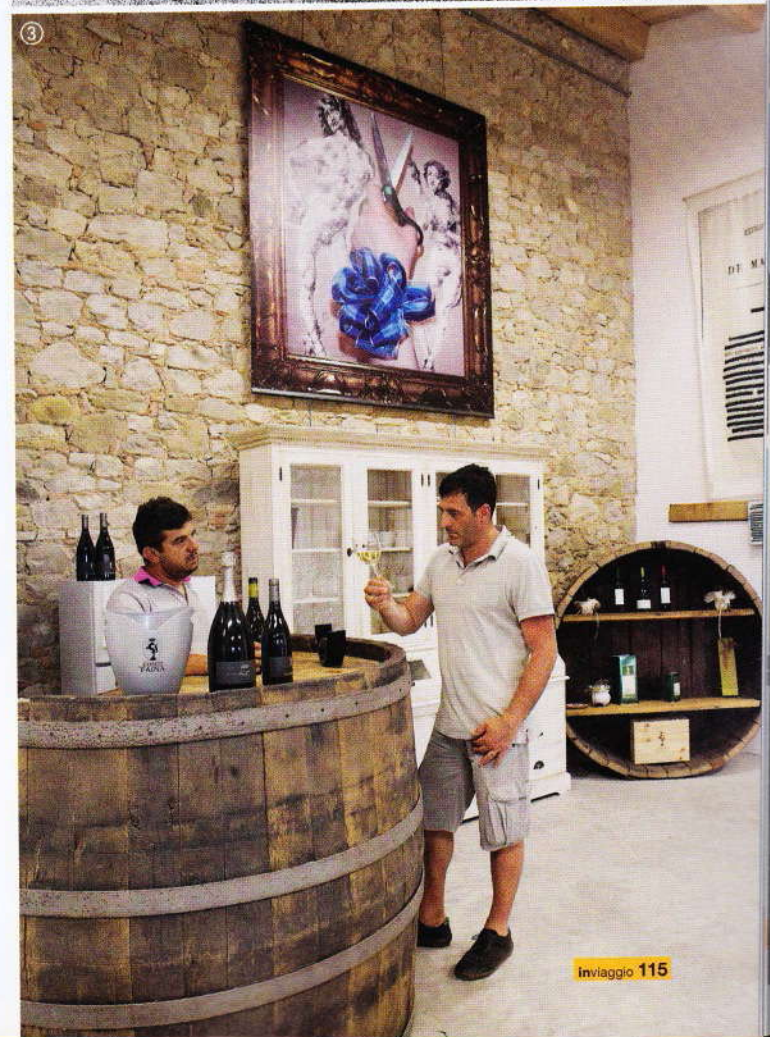
2. Le *pupitres* su cui maturano gli spumanti di Decugnano dei Barbi, primo produttore umbro di bollicine metodo classico.

3. La sala degustazione di Conti Faina nel suggestivo Castello di Collelungo.

Pagina accanto, in alto.

I fratelli Barberani rappresentano la terza generazione di una famiglia di vignaioli che produce Muffato orvietano dagli anni '60.

In basso. Sotto le strade di Orvieto si nascondono grotte di tufo visitabili con *Orvieto Underground*.





livelli ipogei. Isolata nella valle del fiume Paglia sopra un'enorme rupe tufacea, questa signorile cittadina è da scoprire anche in "profondità", e non solo per il Duomo (vedere a pag. 90). Da non perdere i percorsi di *Orvieto Underground*, tra colombaie, cunicoli e grotte, e il famoso Pozzo di San Patrizio (1527-37), che quattro secoli dopo la sua costruzione ispirò l'architetto statunitense Frank Lloyd Wright per la realizzazione di due garage multipiano a spirale. Dal cuore enologico della provincia di Terni in meno di 40 chilometri raggiungiamo Todi (PG), dove ha inizio la Strada dei Vini del Cantico. La cittadina del beato Jacopone, circondata da boschi e vigne, vanta tanti gioielli d'architettura, come il Tempio di San Fortunato, raro esempio di Gotico a sala con tre navate della stessa altezza e campanile panoramico, e la Concattedrale della Santissima Annunziata (XIII-XIV secolo) – il Duomo – con fonte battesimale del 1507.

Verso le terre del Sagrantino

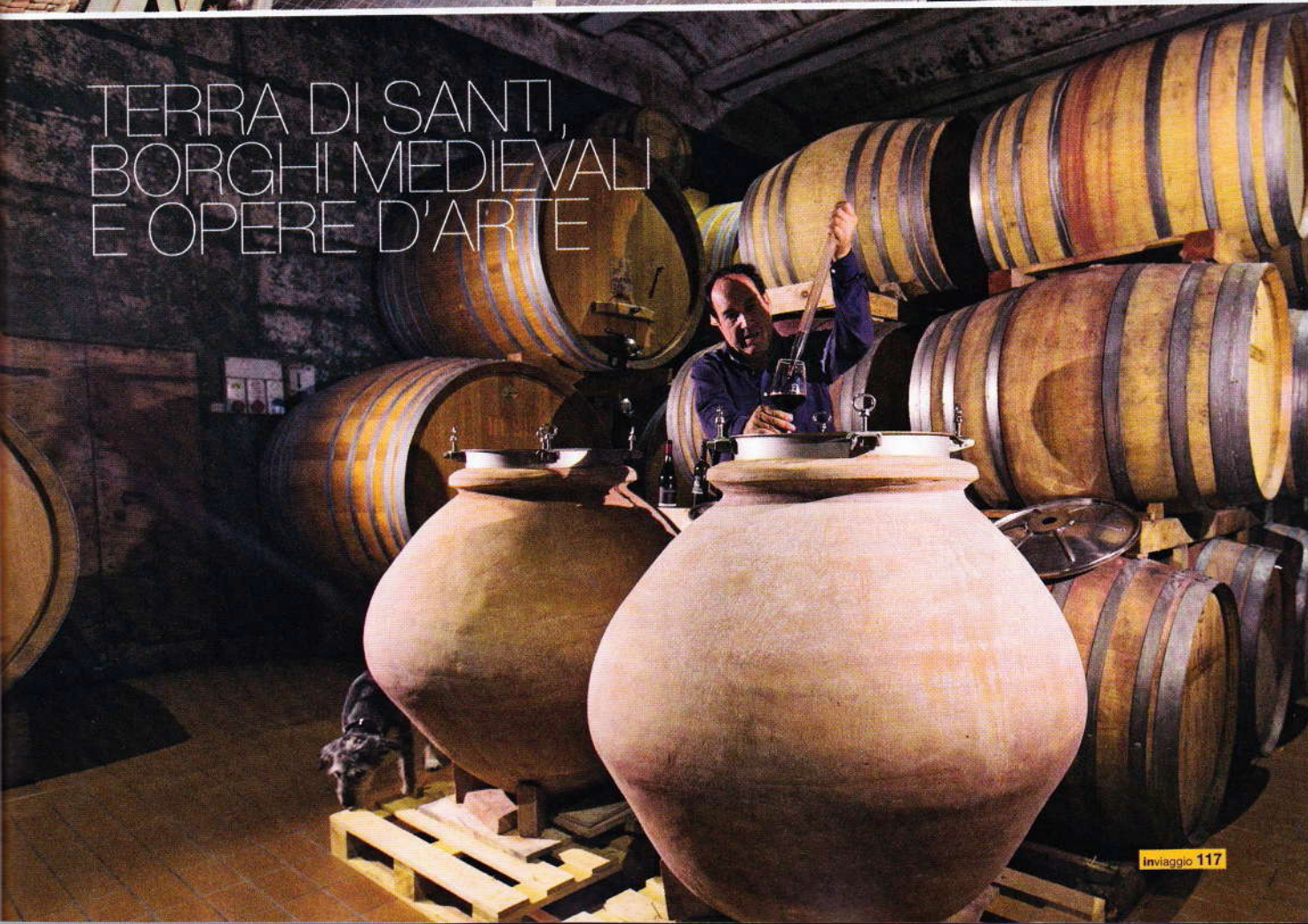
Dopo una visita a Monte Castello di Vibio, tra i Borghi più Belli d'Italia, che vanta il piccolissimo Teatro della Concordia, la prima sosta enologica è nella **Cantina La Spina**, dove il produttore Moreno Peccia produce bianchi e rossi dal buon rapporto qualità-prezzo, vinificando uve bianche Grechetto di Todi e Trebbiano spoletino e rosse Merlot e Montepulciano. Proseguendo verso il Monte Peglia merita la visita **Conti Faina**, con spettacolari cantine sotterranee nel Castello di Collelungo. Tra i bianchi freschi e sapidi, il Macchia della Torre, da Verdicchio e Chardonnay, ha aromi di frutta matura esotica. Scendendo verso Assisi – ecco spiegato il nome di Strada dei Vini del Cantico – facciamo tappa al ristorante Recanto della cantina **Valle di Assisi**, con hotel, Spa e una produzione di vini Doc Assisi, come il bianco Grechetto e il rosso Giottesco, quest'ultimo da uve Merlot in purezza. Passata la cittadina di Francesco l'itinerario si conclude a Torgiano, simboleggiata dalla Torre Baglioni (XIII secolo), a base rettangolare e merlatura guelfa. Nei dintorni c'è il Parco delle Sculture di Brufa, esempio di

1. *Torri* (1993) di Bruno Liberatore, una delle opere all'aperto del Parco delle Sculture di Brufa.
2. Nell'enoteca Barberani, a Orvieto, è possibile degustare e acquistare i vini dell'omonima cantina.
3. Vasca di affinamento originale di fine '800, nella cantina Scacciadiavoli.

Pagina accanto, in alto. La piazza di Montefalco, dal fascino medievale.
In basso. Filippo Antonelli, della cantina Antonelli San Marco di Montefalco, ha recuperato per primo l'antica usanza di affinare il Sagrantino nel *dolium*, una grande anfora di terracotta.



TERRA DI SANTI,
BORGHI MEDIEVALI
E OPERE D'ARTE





Land Art con opere di Bruno Liberatore, Mario Pizzoni, Gino Marotta e altri. Per il vino c'è **Lungarotti**, con un importante Museo del Vino e dell'Olio e un resort con vinoterapia, attualmente chiuso per ristrutturazione. Ultima meta sono i borghi medievali di Bevagna e Montefalco, paesi simbolo del Sagrantino, anticamente vino da messa e oggi portabandiera dell'enologia umbra. Non mancano i tesori, come l'elegante Piazza Silvestri a Bevagna, su cui affacciano il Palazzo dei Consoli e la chiesa romanica di San Michele, e le mura medievali sul fiume Clitunno. A Montefalco visitiamo la Chiesa Museo di San Francesco, con pregiati affreschi di Benozzo Gozzoli, e il complesso di Sant'Agostino, che a metà settembre ospita la *Mostra Enologica*. L'occasione è ghiotta per qualche assaggio di Montefalco Sagrantino Docg e di bianco Trebbiano Spoletino. Da **Antonelli San Marco** proviamo un Sagrantino passito con note di ciliegia sotto spirito e confettura di frutti di bosco. La cantina offre ospitalità e corsi di cucina umbra con cuoche-casalinghe. Un'altra grande espressione di Sagrantino ci attende da **Caprai**, azienda impegnata da anni nella valorizzazione di questo rosso. Per rilassarsi c'è anche il picnic tra le vigne. Il binomio vino e architettura contraddistingue infine **Scacciadiavoli**, i cui impianti ottocenteschi danno un tocco di archeologia industriale, e **Tenuta Castelbuono**, della famiglia Lunelli, già produttrice di spumanti Trento Doc, arrivata nelle terre del Sagrantino con un progetto da archistar. Sotto il tetto a forma di carapace, opera di Arnaldo Pomodoro, è affinato il Sagrantino Carapace, profumi di ciliegia sotto spirito e note di liquirizia, potente ed equilibrato.



Sopra. Un grappolo di uva Sagrantino durante l'appassimento.
In alto. Una delle sale del Carapace, il suggestivo edificio progettato dallo scultore Arnaldo Pomodoro insieme all'architetto Giorgio Pedrotti per ospitare le cantine della tenuta Castelbuono, di Lunelli: i vini riposano sotto una grande cupola in rame che svetta tra i filari.

CANTINE

Per orari e modalità di visita si consiglia di contattare direttamente le cantine.

Azienda Agricola Barberani
Baschi (TR) Loc. Cerreto.
Enoteca: Orvieto,
Via Maitani 1 ☎ 0763
341820; barberani.com

Palazzone Orvieto (TR)
Loc. Rocca Ripesena 68
☎ 0763 344921;
palazzone.com

Castello della Sala
Ficulle (TR) Loc. Sala
☎ 0763 86051; antinori.it

Decugnano dei Barbi
Orvieto (TR) Loc.
Fossatello 50 ☎ 0763
308255 e 334 3567935;
decugnanoidebarbi.com

Cantina La Spina Spina
(PG) Via Emilio Alessandrini
1 ☎ 075 8738120 e 349
2304108; cantinalaspina.it

Conti Faina Fratta Todina
(PG) Via Spineta 53 ☎ 075
8745048 e 335 7143931;
contifaina.it

Valle di Assisi Assisi (PG)
Santa Maria degli Angeli,
Via S. Bernardino 116 ☎ 075
8044580; vallediassisi.com

Lungarotti Torgiano (PG)
Viale Lungarotti 2 ☎ 075
988661; lungarotti.it

Antonelli San Marco
Montefalco (PG) Loc. San
Marco 60 ☎ 0742 379158;
antonellisanmarco.it

Caprai Montefalco (PG)
Loc. Torre ☎ 0742 378802;
arnaldocaprai.it

Scacciadiavoli
Montefalco (PG)
Loc. Cantinone 31
☎ 0742 371210;
cantinascacciadiavoli.it

Tenuta Castelbuono
Bevagna (PG) Vocabolo
Castellaccio 9 ☎ 0742
361670; tenutelunelli.it

LE MIGLIORI BOTTIGLIE UMBRE

ETICHETTE DI ECCELLENZA, SELEZIONATE CON LA CONSULENZA DELL'ENOLOGO ROBERTO BRUCHI, RESPONSABILE DEL CONCORSO ENOLOGICO LA SELEZIONE DEL SINDACO, ORGANIZZATO DA ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL VINO



Antonelli San Marco Trebium

Trebiano Spoletino Doc. Prodotto in purezza con l'omonimo vitigno da vecchie vigne maritate agli aceri, ha colore paglierino intenso tendente all'oro. Al naso prevalgono le note fruttate e floreali:

fiori di mandorlo, biancospino, agrumi e frutta tropicale, con leggera speziatura finale. Equilibrato e fresco, si abbina a pesce, carni bianche e formaggi.

Prezzo: 10 € (2016).



Barberani Calcaia

Orvieto Doc Classico Superiore Muffa Nobile. Vino da meditazione di colore giallo dorato, bouquet elegante e avvolgente di mieli d'acacia con sentori di zafferano, al palato è morbido, dolce e persistente. Si produce

con uve Grechetto e in parte Procanico attaccate dalla *Botrytis cinerea*. Perfetto con formaggi, antipasti di fegato grasso e pasticceria secca.

Prezzo: 29,50 € (2014) (0,50 lt).



Cantina La Spina Polimante della Spina

Umbria Igt Rosso. Rosso fermo e secco dal carattere deciso. Prodotto con uve Merlot più altre a bacca nera coltivate in colline calcaree. Dopo la vendemmia manuale e la pigiatura,

il vino affina per un anno in fusti di rovere e alcuni mesi in bottiglia. Elegante e tannico al punto giusto, ideale con carni saporite e formaggi intensi.

Prezzo: 14,50 € (2015).



Cantine Bigi Vigneto Torricella

Orvieto Classico Doc. Sapido e morbido, con profumi di ginestra e limoncella e sottili note di muschio e frutta esotica, questo bianco dal buon rapporto qualità-prezzo è ottenuto da un

assemblaggio di uve Procanico, Verdello, Grechetto, Malvasia toscana e Drupeggio vinificate in acciaio. Consigliato con antipasti, primi saporiti, pesce e carni bianche.

Prezzo: 8 € (2016).



Caprai 25 Anni

Montefalco Sagrantino Docg. Prodotto con uve Sagrantino, è affinato 24 mesi in barrique di rovere e almeno otto mesi in bottiglia. L'aroma spazia dalla confettura di mora alla rosa, dalla noce

moscata alle note di pepe, chiodo di garofano e cacao. In bocca è morbido, elegante e tannico con equilibrio. Ideale con carni rosse, tartufo e selvaggina.

Prezzo: 50 € (2012).



Castello della Sala San Giovanni della Sala

Orvieto Doc Classico. Ottenuto da uve Grechetto, Procanico, Pinot bianco e Viognier. Una parte è macerata a freddo (10 °C) e aggiunta al mosto ricavato da pressatura diretta.

Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, note di agrumi, pesca, ananas, buona armonia tra struttura e acidità, si abbina a primi e secondi di pesce.

Prezzo: 11 € (2016).



Conti Faina 1883 Pinot Nero

Umbria Igt. Pinot nero vinificato in purezza, ha un colore rosso rubino tenue dai riflessi violacei. Al naso prevalgono i piccoli frutti rossi, come mora e ciliegia, accompagnati da gentili note di vaniglia.

Affinato 16 mesi in barrique di rovere, è elegante, strutturato e persistente. Offre il meglio di sé con primi saporiti, formaggi di media stagionatura e arrostiti.

Prezzo: 13 € (2013).



Decugnano dei Barbi Metodo Classico

Vino Spumante di Qualità. Eleganti e persistenti bollicine ottenute da Pinot nero e Chardonnay. Lungo affinamento sui lieviti in bottiglia, almeno 4 anni, e sboccatura manuale, in grotte naturali a temperatura costante.

Due versioni: Brut e Dosaggio zero (senza aggiunta di zuccheri). Ottimo con crostacei o pesce.

Prezzo: 19 € Brut, 20 € Dosaggio zero (2012).



Lungarotti Rubesco

Rosso di Torgiano Doc. Rosso dai profumi speziati con sottofondo di confettura e violetta. Nasce da uve Sangiovese e colorino selezionate e fermentate in acciaio con macerazione sulle

bucce per 15 giorni, un anno di botte e uno in bottiglia. Il tannino equilibrato lo rende adatto alla cucina umbra tradizionale, dai primi saporiti alle carni alla brace.

Prezzo: 8,50 €.



Palazzone Muffa Nobile

Orvieto Classico Superiore Doc. Ottenuto da uve Grechetto, Sauvignon blanc e una piccola percentuale di Procanico, che il clima della zona consegna alla muffa nobile *Botrytis*

cinerea. Il risultato è un nettare dalle note dorate con sentori di frutta candita. Il gusto ricco ricorda l'albicocca e il miele. Ottimo con formaggi piccanti.

Prezzo: 22 € (2015) (0,375 lt).



Scacciavioli Montefalco Rosso Doc

A Sangiovese, Merlot e Sagrantino, i tre vitigni che lo compongono, deve il colore rubino intenso, con lievi tonalità granate, il profumo ampio ed elegante, il sapore

morbido e intenso. Grazie all'acidità equilibrata e al tannino bilanciato si abbina a pasta fresca al ragù e carni bovine e suine brasate o arrostiti.

Prezzo: 9 € (2014).



Castelbuono Passito

Montefalco Sagrantino Docg. Ottenuto da uve Sagrantino passita su graticci, si caratterizza per la concentrazione elegante di profumi e aromi varietali. Rubino intenso e luminoso, ha profumi di mirtillo

e confettura di more, con note di bergamotto, liquirizia ed erbe aromatiche. Dolce e tannico, ideale per accompagnare pasticceria secca e cioccolato.

Prezzo: 27 € (2012) (0,375 lt).

DOVE DORMIRE

da 55 a 210 euro in camera doppia

Grand Hotel Italia ★ ★ ★

Edificio medievale con 46 camere (7 singole con letto alla francese) arredate in modo classico, sala lettura, terrazza panoramica, antiche cantine seicentesche e due cisterne sotterranee. Colazione internazionale e wi-fi.

Orvieto (TR) Via di Piazza del Popolo 13

☎ 0763 342065/6; grandhotelitalia.it

Prezzi: da 115 a 160 € con colazione.

Hotel La Badia ★ ★ ★

L'albergo, con le sue 22 camere e 5 suite, offre ospitalità raffinata in un'abbazia restaurata fedelmente. Antichi mobili di pregio e ampi soggiorni e bagni, alcuni con Jacuzzi.

Orvieto (TR) Località La Badia 8 ☎ 0763

301959 e 0763 301876; labadiahotel.it

Prezzi: da 150 a 190 € con colazione.

Inncasa Country House

Storica dimora con 15 camere e suite ricavate nella casa padronale e arredate in legno, con qualche accenno moderno e tutte le comodità. Anche villini indipendenti, oltre a Spa, piscina e un ristorante panoramico.

Orvieto (TR) Loc. San Giorgio 6

☎ 0763 393682; inncasa.eu

Prezzi: da 119 a 150 € con colazione.

Villa Zuccari ★ ★ ★

Lussuoso, ricavato in una villa classica, con 30 camere e 3 suite. Gli ambienti accoglienti, incluso il ristorante, hanno un arredamento raffinato. Anche un bel parco con alberi secolari e rose che fioriscono da maggio a ottobre. Completano l'offerta 2 appartamenti, uno in una casetta l'altro in un villino.

Montefalco (PG) Loc. San Luca

☎ 0742 399402; villazuccari.com

Prezzi: da 110 a 140 € con colazione.

Altarocca Wine Resort

Tra uliveti e vigneti, 4 ville accolgono camere, suite e appartamenti, un ristorante gourmet, l'enoteca, la Spa e una palestra. In più, corsi di cucina e bici per esplorare i dintorni.

Orvieto (TR) Loc. Rocca Ripesena 62 ☎ 0763

344210 e 0763 393437; altaroccawineresort.com

Prezzi: da 100 a 210 € con colazione.



GRAND HOTEL ITALIA



AGRITURISMO MIRALDUOLO



ALTAROCKA WINE RESORT



CASALE SATRIANO



HOTEL LA BADIA

Hotel Palazzo Brunamonti ★ ★ ★

In un palazzo del centro storico che conserva tracce di epoca romana, è un albergo accogliente e confortevole, con 21 camere arredate in modo classico.

Bevagna (PG) Corso Matteotti 79

☎ 0742 361932; brunamonti.com

Prezzi: da 89 a 100 € con colazione.

Hotel Virgilio ★ ★ ★

Nel cuore della cittadina, questo hotel conta 13 camere di diverse dimensioni e arredamento. Tra i servizi, comoda la navetta da e per gli aeroporti.

Orvieto (TR) Piazza Duomo 5

☎ 0763 394937; orvietohotelvirgilio.com

Prezzi: da 80 a 200 € con colazione.

Agriturismo La Montagnola

Un piccolo agriturismo in collina, all'interno di un'azienda agricola: si può alloggiare in 7 appartamenti e 2 camere ricavate in antiche costruzioni ristrutturate.

Torgiano (PG) Via Roma 11 ☎ 075 982962;

agriturismo-lamontagnola.umbria.it

Prezzi: da 65 a 75 €; colazione 8 €.

Agriturismo Miralduolo

Tra Assisi e Torgiano, in colline coltivate a girasole, granturco, grano e ulivi, l'agriturismo offre vista panoramica sulla parte alta di Perugia. Dispone di 8 appartamenti in un casolare ottocentesco ristrutturato.

Torgiano (PG) Località Ferriera 58 ☎ 075

9889031 e 368 7894031; miralduolo.com

Prezzi: da 60 a 68 € monolocale per 2 persone.

Casale Satriano

La struttura ricettiva di Antonelli San Marco, immersa in un incantevole paesaggio di uliveti e vigneti, offre 6 comodi appartamenti e una camera in stile rustico: vale la pena approfittare dei corsi di cucina casalinga umbra.

Montefalco (PG) Loc. San Marco 58 ☎ 0742

379158; satriano.it e antonellisanmarco.it

Prezzi: camere da 55 a 75 €. Appartamenti: affitti settimanali (da sab. a sab.) o minimo 2 giorni, tariffe a seconda delle dimensioni.

COSA VEDERE

Alla ricerca di piccoli luoghi nascosti, tra opere d'arte ipogee e teatri mignon

Una chiesa dei miracoli a Montefalco

Gli affreschi di Benozzo Gozzoli sulla vita di San Francesco d'Assisi dal 1452 decorano l'abside della Chiesa di San Francesco, ora parte del Museo di San Francesco. **Montefalco (PG)**, Via Ringhiera Umbra 6 ☎ 0742 379598; museodimontefalco.it. Orario: ott. lun.-dom. 10.30-18, nov.-dic. 10.30-13 e 14.30-17, chiuso lun. e mar. **Ingresso:** 7 €.

I segreti di Orvieto

Ambienti ipogei di epoca etrusca e non solo, percorsi nel ventre della cittadina e tante curiosità nei sotterranei, come un frantoio medievale e antiche cisterne. Con **Orvieto Underground**, Piazza Duomo 23 ☎ 0763 340688 e 339 7332764; orvietounderground.it Orario: visite guidate lun.-dom. 11; 12.15; 16; 17.15. **Ingresso:** 6 €.

Un teatro piccolo piccolo

Con 37 poltroncine, 62 posti in 2 ordini di palchetti e 2 camerini, il Teatro della Concordia di Monte Castello di Vibio (TR) è il teatro all'italiana più piccolo al mondo. Molto bello il foyer. **Piazza del Teatro della Concordia 4** ☎ 075 8780737; teatropiccolo.it Orario: sab., dom. e festivi; ott. 10-12.30 e 16-18.30, nov.-mar. 15-17.30. **Ingresso:** visite su offerta.

DOVE MANGIARE

da 27 a 45 euro vini esclusi

Osteria da Mamma Angela | In centro Colorata trattoria con tovaglette a quadretti, "libreria" dei vini in esposizione e lavagna con le proposte del giorno. Ottimo rapporto qualità/prezzo, piatti semplici ma curati. Carta dei vini concentrata sul territorio dai ricarichi più che onesti. Proposte al calice.

Orvieto (TR) Piazza del Popolo 2 ☎ 0763 342790; osteriadamammaangela.it
Prezzo medio: 29 €.

I Sette Consoli | Moderno ma non troppo Il ristorante gourmet del sommelier Mauro Stopponi e della moglie cuoca Annarita Simoncini reinterpreta la tradizione. La ricca cantina conta 800 etichette internazionali, italiane, umbre e orvietane.

Orvieto (TR) Piazza Sant'Angelo 1A ☎ 0763 343911; isetteconsoli.it **Prezzo medio:** 45 €.

Recanto | Tra le vigne Il bel ristorante tra le vigne del complesso enoturistico Valle di Assisi propone cucina umbra con materie prime anche di produzione diretta, piatti vegetariani e formaggi locali. Da accompagnare con i vini della casa.

Assisi (PG) Frazione S. Maria degli Angeli, Via S. Bernardino da Siena 116 ☎ 075 8044580; vallediasisi.com **Prezzo medio:** 40 €.

La Cantina | Accogliente Caldo, con pareti e archi in pietra grezza, soffitti con travi in legno, arredamento in legno scuro e illuminazione soffusa, offre una cucina interessante basata sulle produzioni agroalimentari umbre di qualità, trasformate in piatti ricchi di gusto.

Spello (PG) Via Cavour 2 ☎ 0742 651775 e 339 1619624; lacantinadisello.com
Prezzo medio: 37 €.

Taverna San Silvestro | Caratteristico Ristorante rustico in un vicolo del borgo alle pendici del Monte Subasio, offre cucina locale e stagionale a base di carni e verdure, con curiosità gastronomiche come le lumache di terra e piatti con tartufo di territorio.

Spello (PG) Località Collepinio
☎ 0742 651203 **Prezzo medio:** 32 €.



OSTERIA DA MAMMA ANGELA



IL BOCCONE DEL PRETE



IL GROTTO DI ZIO TOTÒ



I SETTE CONSOLI

L'Alchimista | In piazza

Il ristorante occupa un locale al pianoterra adibito a enoteca e un seminterrato accogliente e intimo. Se c'è bel tempo si può pranzare nella bella Piazza del Comune. La cucina è stagionale e tradizionale con un tocco di creatività. Materie prime e vini locali.
Montefalco (PG) Piazza del Comune 14
☎ 0742 378558 e 338 7891073;
ristorantealchimista.it **Prezzo medio:** 31 €.

Osteria Scottadito | Dal norcino del borgo Il ristorante rustico dei macellai e norcini Rosita Cariani e Marco Biagetti, marito e moglie, offre una scelta assortita di bistecche di manzo, costate, salsicce, agnello alla brace e tamanta, bistecca e costata di maiale in unico pezzo.
Bevagna (PG) Corso Amendola 28 ☎ 0742 360897. **Prezzo medio:** 30 €.

Il Grottino di Zio Totò | Tipico

Il ristorante di cucina tipica di Massimo Costanzi propone specialità tradizionali come tagliatelle con pizzagalli (galletti), coniglio in porchetta e cacciagione.
Monte Castello di Vibio (TR) Via Don Oscar Marri 2 ☎ 075 8780652 e 328 9599864
Prezzo medio: 30 €.

Agriturismo Le Mandrie

di San Paolo | Produzione propria All'interno dell'azienda agrituristica, può contare su diverse produzioni proprie, dall'olio extravergine ai salumi artigianali, dalla carne al miele, per un'offerta semplice e genuina.
Assisi (PG) Loc. San Vitale, Via Fonte l'Abate ☎ 075 8064070; agriturismomandriesanpaolo.it e mandriesanpaolo.com
Prezzo medio: 29 €.

Il Boccone del Prete | Tradizione umbra Vecchia osteria in un edificio del XII secolo con antiche cantine scavate nel tufo, propone cucina tipica. Utilizza un camino per la cottura di carni alla brace e della torta al testo umbra, da gustare con formaggi e salumi.

Porano (TR) Via E. Bellini 12/14
☎ 0763 374772. **Prezzo medio:** 27 €.

COSA COMPRARE

Originali oggetti per la casa

Al centro di Orvieto (TR) il negozio con laboratorio **Bottega Gualverio Michelangeli** propone raffinate creazioni artistiche e artigianali di legno, dai mobili ai complementi d'arredo, come lampade, specchi, cornici e composizioni, fino ai soprammobili intarsiati e decorati. Via Michelangeli 3 ☎ 0763 342660; michelangeli.it

Ceramiche artistiche

A Orvieto (TR) le **Ceramiche Mastro Paolo II** di Giuseppe Cosenza si riconoscono per forme e abbinamenti contemporanei. Tutta la lavorazione è a mano, inclusa la decorazione, che ha come elemento identificativo cerchi concentrici di vari colori. Corso Cavour 166 ☎ 366 7427282; it-it.facebook.com/ceramicheMastroPaoloIIOrvieto

I tessuti della tradizione

I tessuti di Montefalco (PG) sono realizzati con lavorazione artigianale, in cotone e lino, con decorazioni tessute nella trama o ricamate.
Tessitura Pardi, una delle aziende storiche, confeziona, anche su misura, tovaglie, biancheria, tendaggi. Via Ringhiera Umbra 25 e Corso Mameli 7 ☎ 0742 378119 e 0742 378711; tessitrapardi.com



Rossella Cerulli

Vive a Roma ma adora gli spazi aperti, il mare, il Gargano, terra d'origine, e la Sicilia, che conosce molto bene. Autore di testi televisivi, torna spesso al suo primo amore, quello per la carta stampata. Qui racconta la rinascita della regione (p. 9) e l'itinerario sulla Via Flaminia (p. 102).



Davide Camesasca

Specializzato in foto di viaggio, reportage sociali e architettura, collabora da diversi anni con le principali testate della Cairo Editore, con il NYT, e con varie Ong. Di Milano, vive a Barcellona. In Umbria ha fotografato Spoleto e le famose ceramiche (p. 42 e p. 80).



Massimiliano Rella

Giornalista, fotografo, comunicatore. Ha interessi in svariati campi, dai viaggi all'arte contemporanea fino all'enogastronomia, e ama scoprire l'essenza dei luoghi. Per noi è andato alla ricerca di vini e cantine nelle principali zone di produzione regionali (p. 112).



Raffaella Piovani e Massimo Ripani

Redattrice specializzata in archeologia e fotografo storico delle nostre testate di turismo – ormai votato anche agli scavi e ai reperti antichi – hanno realizzato, tra necropoli e musei, il servizio sugli Etruschi a p. 90.



LE IMMAGINI DI QUESTO NUMERO Cartografia: Davide Bassoli; Info: D. Camesasca (p. 7); **Dossier Capolavori:** S. Galeotti (pp. 11, 12), IPA (pp. 13-14); **Trekking:** Contrasto (p. 22); **In moto:** S. Casati (p. 24); **In bici:** S. Galeotti (p. 26); **In camper:** Marka (p. 28); **Assisi:** G. Croppi (pp. 58, 59, 63, 64); G. Baviera (pp. 60-61); S. Galeotti (pp. 60, 61, 64, 65, 66); Gettyimages (pp. 62, 64, 66, 67); **Contrasto** (pp. 62, 66); **Flaminia Ternana:** Gettyimages (pp. 102-103, 105); **Contrasto** (pp. 104, 107); S. Galeotti (pp. 104, 105); F. Cogoli (pp. 106, 107); Marka (p. 108); **Arte Contemporanea:** Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri, Città di Castello-by SIAE 2017 (pp. 122-123, 124, 0. Tiberi (pp. 122-123, 126); S. Galeotti (pp. 125, 126); Gettyimages (p. 127); **Ospitalità:** S. Galeotti (pp. 133, 134); **Proposte:** D. Camesasca (p. 139); **Prossimamente:** F. Postiglione (p. 143); Marley White NYC & Company (p. 143); **Ricetta:** La Camera Chiara (p. 144).

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ



CAIROCOMMUNICATION

Via Angelo Rizzoli 8, 20132 Milano, tel. 02/748131, fax 02/76118212

FILIALI

VALLE D'AOSTA, PIEMONTE, LIGURIA:
Cairo Pubblicità SpA (Filiale di Torino)
Via Cossaria 1, 10131 Torino.
Tel. 011/6600390, fax 011/6606815
segreteria@cairocommunication.it
Nuova Gemme Srl (Filiale di Genova)
Via del Frangone 6/1, 16145 Genova.
Tel. 010/3106520, fax 010/3106572
info@nuovagemme.it

TRIVENETO:
Cairo Pubblicità SpA (Filiale di Verona)
Vicolo Ghiala 7, 37122 Verona.
Tel. 045/4750016, fax 045/4750017
info-vr@cairocommunication.it
Media Nord-Est (Lombardia Orientale)
Via Trainini 97, 25133 Brescia.
Tel. 030/2007023, fax 030/2096070
vivianagrassi@fastwebnet.it

EMILIA ROMAGNA, RSM, MARCHE:
Cairo Pubblicità SpA (Filiale di Bologna)
Corte Isolani 1, 40125 Bologna
Tel. 051/3763006, fax 051/0920003
info-bologna@cairocommunication.it

Mass Media Galleria Cavour 9,
440124 Bologna Tel. 051/266330,
fax 051/266494
segreteria@massmediasrl.eu

TOSCANA, UMBRIA:
Cairo Pubblicità SpA
Viale dei Mille 135, 50131 Firenze.
Tel. 055/7188610, fax 055/7188613
giovanni@giovannivillori.it

LAZIO:
Cairo Pubblicità SpA (Filiale di Roma)
Via di Villa Emiliani 46, 00197 Roma. Tel.
06/802251, fax 06/80693188
info-roma@cairocommunication.it

CAMPANIA, PUGLIA, BASILICATA, CALABRIA,
ABRUZZO, MOLISE:
Pubbliservice ADV Centro Direzionale di
Napoli, Isola E/4 (int. 510), 80143 Napoli.
Tel. 081/5627208, fax 081/5627105
iovane@pubbliserviceadv.it

SICILIA:
F&B Srl Via Libertà 159, 90143 Palermo.
Tel. 091/346765, fax 091/6262909
info@fbmedia.it

SARDEGNA:
Alessandro Collini
Via Ravenna 24, 09125 Cagliari.
Tel. 070/305250, fax 070/343905
a.collini@cairocommunication.it

In Viaggio è una rivista del gruppo
Cairo Editore che comprende anche
le seguenti testate:

SETTIMANALI
Dipiù TV, Diva e Donna, Enigmistica Più,
Settimanale DiPiù, Settimanale DiPiù e
DiPiù Stellare, TV MIA, Settimanale
NUOVO, NUOVO TV, "F", Settimanale
GIALLO

QUINDICINALI
Settimanale DiPiù e DiPiù TV Cucina,
NUOVO e NUOVO TV Cucina

MENSILI
Aironi, Antiquariato, Arte, Bell'Europa,
Bell'Italia, For Men Magazine, Gardenia,
Natural Style

Testi e fotografie non richiesti non vengono restituiti

in Viaggio Copyright 2017. Cairo Editore S.p.A. Tutti i diritti riservati. Testi, fotografie e disegni contenuti in questo numero non possono essere riprodotti, neppure parzialmente, senza l'autorizzazione dell'Editore. Pubblicazione mensile registrata presso il tribunale di Milano il 10/05/1997, n. 276. Una copia euro 3, arretrati euro 6.

inViaggio

DIRETTORE RESPONSABILE
Emanuela Rosa-Clot
emanuelarosaciot@cairoeditore.it

RESPONSABILE UFFICIO CENTRALE
Elisabetta Planca Caporedattore
elisabettaplanca@cairoeditore.it

UFFICIO CENTRALE
Rossella Giarratana Caporedattore
rossellagiarratana@cairoeditore.it
Pietro Cozzi pietrocozzi@cairoeditore.it
Giovanni Mariotti giovannimariotti@cairoeditore.it
Raffaella Piovani raffaellapiovani@cairoeditore.it
Barbara Roveda barbararoveda@cairoeditore.it

REDAZIONE
Terry Catturini terrycatturini@cairoeditore.it
Lara Leovino laraeovino@cairoeditore.it
Elena Magni elenamagni@cairoeditore.it
Carlo Migliavacca carlomigliavacca@cairoeditore.it
Sandra Minute sandraminute@cairoeditore.it

PHOTO EDITOR
Milena Mentasti milenamentasti@cairoeditore.it
Susanna Scafuri susannascafuri@cairoeditore.it

ART DIRECTOR
Luciano Bobba lucianobobba@cairoeditore.it
Corrado Giavara corradogiavara@cairoeditore.it
Simona Restelli simonarestelli@cairoeditore.it

IMMAGINAZIONE
Franca Bombaci francabombaci@cairoeditore.it
Francesca Cappellato
francescacappellato@cairoeditore.it
Isabella di Lernia isabelladiernia@cairoeditore.it
Claudia Pavesi Caposervizio
claudiapavesi@cairoeditore.it

SEGRETERIA E RICERCA ICONOGRAFICA
Giulia Caccianiga giuliacaccianiga@cairoeditore.it
Mara Carniti maracarniti@cairoeditore.it
Paola Paterlini paolapaterlini@cairoeditore.it

PROGETTO GRAFICO E CONSULENZA CREATIVA
Silvia Garofoli
www.silviagarofoli.com

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO
Maria Vittoria Bernasconi, Rossella Cerulli, Silvio
Cinquini, Ornella D'Alessio, Renato Diez, Cristina
Gambaro, Giulia Gatti, Iceigo, Enrico Martino,
Vannina Patané, Vincenzo Petraglia, Ettore Pettinari,
Massimiliano Rella, Giulia Stok

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

divisione di



CAIROEDITORE

PRESIDENTE
URBANO CAIRO

DIRETTORE GENERALE
Giuseppe Ferrauto

CONSIGLIERI
Andrea Biavardi, Alberto Braggio, Giuseppe Cairo,
Ugo Carenini, Giuliano Cesari, Giuseppe Ferrauto,
Uberto Fornara, Marco Pompignoli, Mauro Sala.

CAIRO EDITORE S.P.A.
DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE:
corso Magenta 55, 20123 Milano, tel. 02 433131,
fax 02 43313927, www.cairoeditore.it
(e-mail: inviaggio@cairoeditore.it)
ABBONAMENTI: tel. 02 43313468, orario 9-13, da
lunedì a venerdì e-mail: abbonamenti@cairoeditore.it
UFFICIO DIFFUSIONE: tel. 02 43313333
diffusione@cairoeditore.it
ARRETRATI: tel. 02 43313410-517, fax 02 43313580

STAMPATORE: CALEIODOGRAF, via Milano 45,
23899 Robbiate (LC).

DISTRIBUZIONE PER L'ITALIA E PER L'ESTERO: S.O.D.I.P.
"Angelo Patuzzi" S.p.A., via Bettola 18,
20092 Cinisello Balsamo (Milano).



Accertamento diffusione: Certificato n.
276 del 10.05.97 - Periodico associato
alla FIEG (Federaz. Ital. Editori Giornali)