



Gli itinerari del buon vivere

I territori del vino non sono interessanti solamente dal punto di vista turistico, ma rappresentano luoghi dove la qualità della vita è migliore, più in sintonia con i ritmi naturali, lontani dalle esasperazioni dei grandi centri urbani

C'è una sfida, non ufficiale ovviamente, che dura da molti anni tra Umbria e Toscana per il primato sul paesaggio rurale. Chi lo ha meglio conservato e valorizzato? Parlare genericamente di paesaggio umbro o toscano senza specificare aree e territori precisi rischia di trasformare questa valutazione in un ozioso quanto inutile gioco. Se dovessimo però, semplificando, trovare un denominatore comune potremmo affermare che nel paesaggio rurale umbro prevale la «naturalità» mentre in quello toscano l'«armonia». In estrema sintesi si potrebbe dire che in Umbria prevale la natura sull'uomo, mentre in Toscana l'uomo è stato in grado di «costruire» i profili delle colline e valorizzare le

FABIO PICCOLI



Territorio

IL SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

Simbolo distintivo di questo territorio è indubbiamente il Sagrantino di Montefalco docg (cioè a denominazione di origine controllata e garantita), un vino ricavato dall'omonimo vitigno autoctono Sagrantino, giunto a Montefalco grazie ai Frati Francescani provenienti dall'Asia Minore.

Anche se oggi prevale la versione «secco», il Sagrantino è nato come vino dolce. Un tempo, infatti, il Sagrantino veniva prodotto esclusivamente nella tipologia passito. Questa tecnica di produzione era assai congeniale alle uve Sagrantino, capaci di appassire per mesi senza marcire e con gli acini che conservano intatta la componente zuccherina. Il Sagrantino è un'uva ricca di polifenoli e di tannini che gli conferiscono grande struttura, straordinaria longevità, colore rubino tendente al granato e un originale bouquet che richiama profumi di more di rovo.

Il Sagrantino può essere immesso al consumo solo dopo aver subito un invecchiamento di almeno 30 mesi, di cui, per la versione «secco», 12 in botti di legno.

Per la completezza delle sue tipologie è un perfetto abbinamento con l'intera gastronomia umbra: il Sagrantino secco si sposa bene con i vari tipi di carne, in particolare con i tipici piatti di cacciagione; il Sagrantino passito è ottimo con i dolci tipici della tradizione quali la Rocciata (una sorta di strudel di forma tonda), le crostate con marmellata di more e amarene, il Torciglione (tipico dolce natalizio a forma di serpente arrotolato) e dolci secchi in genere. Ottimo anche come accompagnamento ai formaggi grana o ai formaggi stagionati.

Se il Sagrantino docg è il re dei vini di Montefalco va altresì ricordato che in questa zona si estende anche la doc Montefalco che disciplina la produzione del Rosso e del Bianco di Montefalco.

Per informazioni: Consorzio tutela vini Montefalco - Piazza del Comune, 16 - 06036 Montefalco (Perugia) - Tel. e fax 0742.379590 info@consorziomontefalco - www.consorziomontefalco.it

La vigna rappresenta un denominatore comune del paesaggio del «Sagrantino»



costruzioni rurali in maniera esemplare.

Andare quindi alla scoperta di diversi paesaggi rurali è uno degli scopi e, soprattutto, delle emozioni più importanti per chi ama il turismo enogastronomico, il turismo rurale, il turismo del vino. Perché è sempre l'occhio, prima di tutto, a toccare le corde delle nostre emozioni, è bene ricordarlo.

Questa introduzione, per raccontare di un percorso ideale per approfondire la conoscenza dell'Umbria rurale e, in particolare, dell'Umbria del vino.

E parlando di paesaggio rurale, o meglio ancora di paesaggio viticolo, uno dei migliori esempi nel nostro Paese lo troviamo proprio in Umbria, e più precisamente nel territorio di produzione del Sagrantino di Montefalco, considerato dai maggiori critici enologici a livello internazionale uno dei grandi rossi italiani. Il successo e la visibilità del Sagrantino di Montefalco sono oggi testimoniati da marchi aziendali che hanno reso questa zona una delle più accreditate nel panorama enologico internazionale (basti citare nomi come Caprai, che è stato tra i principali protagonisti del Rinascimento del Sagrantino di quest'ultimo decennio).

Che ci si trovi in presenza di un paesaggio rurale tra i meglio preservati al mondo lo testimonia anche un importante documento storico. Nella Chiesa di San Quirico a Castel Ritaldi, infatti, è stata ritrovata la *lex lucaria*, definita come la «prima legge ecologica» della storia. Essa, infatti, proibisce il taglio degli alberi in un bosco sacro dedicato a Giove.

In questo territorio è operativa da alcuni anni la Strada del Sagrantino, tra le più attive a livello nazionale, che coinvolge cinque tra i più suggestivi comuni umbri: Montefalco, Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria e Gualdo Cattaneo.

Siamo a pochi chilometri da Assisi, Todi e Spoleto, nel bel mezzo di una delle aree italiane a maggiore vocazione vitivinicola. Sedicimila ettari di collina, un terroir ideale per la produzioni di vini di gran pregio e se si vanno a leggere i nomi delle aziende vitivinicole presenti in questo territorio si capisce subito che ci troviamo di fronte ad alcuni dei marchi più prestigiosi dell'enologia italiana.

MONTEFALCO E LA VITE, UN MATRIMONIO SECOLARE

La storia tra Montefalco, la vite e il vino è di lunghissima data. Lo si dice quasi sempre per tutti i grandi territori del vino, ma non sempre si riescono a trovare le testimonianze storiche individuabili invece per il territorio di Montefalco.

Una prima importante notizia la fornisce addirittura Plinio il Vecchio (Como, 23 d.C - Stabia, 24 agosto 79 d.C) che nella sua «Storia naturale» citava l'uva Itriola che veniva prodotta nei territori del municipio di Bevagna e nel Piceno: «Itriola Umbriae et Piceno agro peculiaris est».

E di Plinio il Vecchio ci si può fidare, perché era uno che amava descrivere le cose in diretta, dal vivo. Fu un vero e proprio cronista dell'epoca, descrivendo i luoghi che visitava direttamente. Una grande curiosità che gli è costata cara: morì infatti tra le esalazioni sulfuree dell'eruzione vulcanica del Vesuvio che distrusse Pompei ed Ercolano.



La Strada del Sagrantino

Punti di accoglienza turistica e prenotazione della Strada del Sagrantino.

Infopoint: Piazza del Comune, 17 - 06036 Montefalco (PG) - Tel. 0742.378490 - 0742.379921 - info@stradadelsagrantino.it www.stradadelsagrantino.it

Orario al pubblico: tutti i giorni 9-13/15-18.



Quest'area dell'Umbria presenta uno dei paesaggi rurali meglio preservati d'Italia

Ma se questi sono i primi riferimenti storici, quelli più complessi da interpretare, è indubbio che dal Mille in poi la zona di Montefalco fosse già importante territorio vitivinicolo e la documentazione storica a supporto di questa affermazione è vastissima (si legga a tal proposito una recente pubblicazione edita dal Comune di Montefalco e realizzata da Silvestro Nessi dal titolo: «La coltivazione della vite e la produzione del vino a Montefalco attraverso i secoli»).

Il vino di Montefalco era sicuramente considerato un prodotto economico di estrema importanza per tutto il territorio, se già ben prima del 1500 il Comune, onde garantire la qualità del prodotto, stabiliva rigorosamente la data d'inizio della vendemmia e prevedeva pene severe per i contravventori.

A questo proposito curiosa, e indicativa, è la vicenda di un nobile locale, tal Bernardino di ser Nicola de Cuppis, soprannominato Bizarro, che venne fermato nel palazzo del podestà di Montefalco con l'accusa di aver vendemmiato prima del termine stabilito dallo statuto. E siccome il suddetto voleva avviare alla detenzione e mettersi in regola, diede in pegno un anello d'oro, negando ogni addebito e in attesa di potersi giustificare. Insomma, il vino nel territorio di Montefalco è cosa seria da sempre. Visitare, pertanto, la zona di produzione del Sagrantino è ghiotta occasione per conoscere un grande territorio del vino ma anche per immergersi in un'area dove si può sperimentare direttamente l'alto livello di qualità della vita. Riteniamo,



pertanto, decisamente azzeccato lo slogan scelto dalla Strada del Sagrantino per promuovere il proprio territorio: «Il buon vivere». Sì perché, al di là delle belle parole che si possono spendere per un vino, per un prodotto tipico, la forza di un territorio rurale e delle sue produzioni risiede proprio nella sua capacità di garantire una migliore qualità della vita.

È tutto ciò non solo per la qualità delle produzioni, ma anche per quella del paesaggio, delle costruzioni rurali, del ritmo di vita. Per questo motivo vivere l'esperienza dell'enoturismo, del turismo enogastronomico, del turismo rurale è qualcosa di più e di diverso rispetto al turismo tradizionale. Con il turismo del vino si può vivere maggiormente un'esperienza di vita a tuttotondo.

E gli itinerari proposti all'interno della Strada del Sagrantino sono ideali proprio per vivere questo tipo di esperienza.

I COMUNI DELLA STRADA DEL SAGRANTINO: TERRA DI CASTELLI E PIEVI ROMANICHE

La Strada del Sagrantino propone numerosi itinerari e pacchetti turistici (al riguardo vi consigliamo una visita al sito della Strada, www.stradadelsagrantino.it, sicuramente tra i meglio organizzati e dettagliati in Italia) capaci di mettere insieme sia le proposte enogastronomiche che quelle storico-culturali.

E, a proposito di queste ultime, va sottolineato come i comuni coinvolti nella Strada siano straordinariamente ricchi dal punto di vista del patrimonio storico-artistico.

Montefalco

A partire dalla «capitale» Montefalco che per la sua incantevole posizione geografica, sul vertice di un ameno colle, è stata definita «Ringhiera dell'Umbria». Il paese è celebre anche per gli affreschi delle sue chiese, che ne fanno un punto di riferimento essenziale per la conoscenza della pittura umbra, come le dodici scene della vita di San Francesco dipinte nel 1452 da Benozzo Bozzoli, visibili nell'abside della Chiesa-Museo San Francesco. Sempre in questa sede straordinari sono i paesaggi umbri dipinti dal Perugino e le scene sacre dipinte da autori della scuola umbro-senese del 400 e 500. Da non perdere anche la visita della cinta muraria e della torre comunale da cui si gode una vista mozzafiato. Senza dimenticare i soffitti della Sala del Consiglio del Palazzo comunale (sec. XIII) con il loggiato quattrocentesco. Per gli amanti della pace e del silenzio si consiglia, senza ombra

Il Palazzo comunale di Montefalco





La Rocca di Gualdo Cattaneo



Uno dei nove castelli del territorio di Gualdo Cattaneo

di dubbio, una passeggiata verso il Convento San Fortunato, a pochi chilometri fuori dal centro abitato.

Bevagna

Molto interessante anche Bevagna, caratterizzata da un'imponente cinta muraria tuttoggi in piedi per quasi l'intero perimetro. Splendida Piazza Filippo Silvestri su cui si affaccia il gotico Palazzo dei Consoli posto singolarmente in obliquo rispetto agli assi viari, con il prezioso Teatro Torti, un gioiellino realizzato nel 1886 che può accogliere solo 140 posti. Meritano una visita anche le austere chiese romaniche di San Silvestro (1100 d.C.) e di San Michele Arcangelo (1100 d.C.)

Castel Ritaldi

Nasce dalla fusione di tre borghi medievali, Colle del Marchese, Castel San Giovanni e lo stesso Castel Ritaldi. Da vedere il Santuario della Madonna della Bruna, di ispirazione bramantesca, le robuste torri angolari-cilindriche del Castello di San

DAL 20 AL 23 SETTEMBRE 2007

Sagrantino Wine Festival

A Montefalco si svolge da 28 anni una delle maggiori manifestazioni dedicate al vino: La Settimana enologica, nota anche con il nome di Sagrantino Wine Festival.

Quest'anno la manifestazione si svolgerà dal 20 al 23 settembre e sarà caratterizzata da una serie di importanti appuntamenti sia prettamente enologici (la presentazione ufficiale dell'annata 2004 di Sagrantino di Montefalco che entra in commercio e una serie interessanti di degustazioni guidate), sia di tipo culturale (a partire dal Sagrantino Film Festival).

Si realizza, inoltre, una serie di seminari e convegni dedicati a temi importanti dell'enogastronomia.

Quest'anno le tematiche individuate dall'organizzazione della manifestazione (il Comune di Montefalco in collaborazione con la Strada del vino Sagrantino e il Consorzio tutela vini Montefalco) sono particolarmente interessanti a partire, il 20 settembre alle ore 10,30, da un talk show dedicato ai «Nuovi linguaggi del vino»: si parlerà di nuovi modelli di comunicazione per l'enogastronomia per renderla più vicina alle passioni e agli interessi dei consumatori. Mentre sabato 22 si svolgerà un seminario su «Il valore economico del paesaggio rurale». Con questo convegno il Comune di Montefalco vuole diventare un centro studi permanente sull'importanza, la tutela e la valorizzazione del paesaggio rurale, un tema centrale soprattutto per quanto riguarda lo sviluppo del turismo enogastronomico.

Il ricchissimo programma della manifestazione può essere letto e scaricato dal sito www.stradadelsagrantino.it

Giovanni, risalente al 1300 e fatto costruire dal cardinale Albornoz. Le tracce sacre della cultura del vino sono visibili sulla facciata della Pieve di San Gregorio del 1141.

Giano dell'Umbria

Giano dell'Umbria è sorta nell'XI secolo nella zona detta «Normandia» per lo stazionamento dei Normanni nell'attacco che questi portarono al Ducato di Spoleto. Da non perdere l'atmosfera di quiete dell'Abbazia San Felice, capolavoro dell'arte romanica a pochi chilometri dal centro. Di splendida fattura il crocifisso ligneo del XVI secolo conservato nella chiesa di San Michele Arcangelo, come pure l'organo ligneo del XVIII secolo e l'imponente altare maggiore che si trovano nella chiesa di San Francesco. Itinerario da consigliare è anche il circuito dei Castelli di Giano dell'Umbria: quello di Montecchio, di Castagnola e, soprattutto, quello di Morcicchia.

Gualdo Cattaneo

Gualdo Cattaneo si caratterizza soprattutto per la sua imponente Rocca, una fortezza triangolare con un mastio centrale e due rondelle laterali comunicanti tra loro attraverso un sistema di cunicoli sotterranei, costruita tra il 1494 e il 1498. Da visitare la suggestiva cripta della chiesa dei Santi Antonio e Antonino, costruita nel 1260.

Anche Gualdo Cattaneo offre un interessante circuito che coinvolge la visita di ben 9 castelli e che si snoda per oltre 50 chilometri intorno al centro (l'itinerario parte da Pozzo per proseguire poi verso i castelli di Cisterna, Marcellano, Saragano, Ceralto, Barattano, Torri, San Terenziano, Grutti). Gualdo Cattaneo è



Sagrantino Wine Festival





Nell'ambito della Settimana enologica di Montefalco è stato bandito un concorso fotografico dedicato al paesaggio viticolo del territorio (info@stradadelsagrantino.it - Tel. 0742.378490)

da segnalare inoltre per la produzione unica di pietra rosa a San Terenziano e del carbone vegetale a Pomonte.

NON SOLO VINO

Il territorio di Montefalco si caratterizza anche per una ricchezza di prodotti tipici veramente straordinaria. Il tutto all'insegna del binomio vincente di tutta la cucina umbra: tradizione e semplicità. Piatti genuini e semplici, spesso legati alle fasi del calendario agricolo e religioso, che trovano proprio nella povertà degli ingredienti il loro inconfondibile sapore e che basano nell'uso dell'olio extravergine d'oliva e nella cultura del lardo il filo conduttore della tradizione gastronomica.

La ben nota sapidità della cucina umbra, infatti, oltre che alle materie prime, si deve in buona parte all'uso di condimenti. Il lardo, vale a dire il grasso del maiale, soprattutto in passato ha sostituito l'olio nella preparazione di minestre e salse, in quanto, battuto insieme agli odori, conferiva un sapore deciso e procurava, al contempo, un notevole apporto calorico.

Decisamente importante, in questo territorio, la cultura dell'agnello e del maiale.

Non si può dimenticare, in particolare, la tradizione della norcineria, che forse in Umbria trova il suo apice più elevato, sicuramente in termini di storia e tradizione. La preparazione di insaccati, infatti, è una vera e propria arte da queste parti. Capocolli, salami, prosciutto, salsicce essiccate, lonza, coppa di testa

Le passeggiate a cavallo rappresentano una delle numerose opportunità offerte nel territorio del Sagrantino



DOVE DORMIRE

Albergo Villa Pambuffetti - Via della Vittoria, 20 - Montefalco (PG) - Tel. 0742.379417 - Fax 0742.379245 - info@villapambuffetti.it - www.villapambuffetti.com

Bed & breakfast In Villa - Loc. Belvedere - Montefalco (PG) - Tel. e fax 0742.379338 - Cell. 328.9457576 - bbinvilla@libero.it - www.bbinvilla.com

Bed & breakfast Villa Mustafà - Via Casale, 71 - Montefalco (PG) - Tel. e fax 0742.378329 - info@villamustafa.com - www.villamustafa.com

Agriturismo Camiano Piccolo - Loc. Camiano Piccolo - Montefalco (PG) - Tel. 0742.379492 - Fax 0742.371077 - camiano@bcsnet.it - www.camianopiccolo.com

DOVE MANGIARE

L'Alchimista Wine & Co. - Piazza del Comune, 4 - Montefalco (PG) - Tel. e fax 0742.378558 - info@montefalcowines.com - www.montefalcowines.com

Ristorante Coccorone - Vicolo Fabbri, 7 - Montefalco (PG) - Tel. 0742.379535 - coccorone@libero.it - www.coccorone.com

Ristorante Spirito DiVino - Piazzetta Mustafà, 2 - Montefalco (PG) - Tel. 0742.379048 - Fax 0742.371294 - info@enotecaonofri.it - www.enotecaonofri.it

Ristorante Il Verziere - Corso Mameli, 22 - Montefalco (PG) - Tel. 0742.379166 - info@ringhieraumbra.com - www.ringhieraumbra.com

DOVE ACQUISTARE

Enoteca Federico II - Piazza del Comune, 1 - Montefalco (PG) - Tel. 0742.378902 - Fax 0742.379016 - coccorone@libero.it - www.coccorone.com

Tessuti Pardi - Via Ringhiera Umbra, 25 - Montefalco (PG) - Tel. 0742.378119 - info@tessiturapardi.com - www.tessiturapardi.com

Alimentari Boni Romolo & C. - Via Brigata Garibaldi, 50 - Montefalco (PG) - Tel. 0742.379230 ●

deliziano i palati con i loro sapori forti e speziati.

Un discorso a parte merita la preparazione del maiale «in porchetta» ottenuto dalla cottura del suino, testa compresa, disossato, aromatizzato e legato con lo spago.

Da non dimenticare, infine, che ci troviamo in una delle aree tartufigole più importanti d'Italia, in particolare di tartufo nero. Nei boschi della Strada del Sagrantino sono presenti almeno due specie. Quella più pregiata è il *Tuber melanosporum*, che matura da novembre a marzo nelle vicinanze di querce, carpini, noccioli, lecci e cisti e ha scorza nerastra o nera, senza la scabrosità delle altre specie a buccia nerastra. L'altra specie è lo scorzone estivo (*Tuber aestivum*) che matura da maggio ad agosto, in simbiosi con latifoglie o alcune conifere.

Fabio Piccoli