

# ITINERARI

## TRAVEL

### ITALIA

**OSPITALITÀ** *Gli indirizzi da non perdere*

## Umbria, tanti peccati di gola

LA STORIA SI FA ANCHE A TAVOLA DOVE L'OLIO, COSÌ RICCO DI SAPORI, È IL SIGNORE DI MENU MODERNI E D'ALTRI TEMPI

**G**randi o piccole, conosciute o meno, le ricette delle tavole umbra annoverano tra i tanti ingredienti il celebre olio. Presenza imprescindibile del paesaggio e dell'economia della regione, la storia degli extravergine in questa terra potrebbe davvero occupare un capitolo a sé, perché i metodi, la cultura stessa della coltivazione, le molte tradizioni che lo riguardano, unitamente anche ai moderni standard e alle norme più selettive in termini di igiene, fanno scuola. Un vero successo, non solo relativo alla qualità, valore pluripremiato e riconosciuto anche a livello internazionale, ma legato principalmente al gusto inimitabile che non può mancare sia sulla classica fetta di pane, per sentirlo in purezza, sia in menu più strutturati e completi.

813659, [www.hotelwindsorsa.voia.it](http://www.hotelwindsorsa.voia.it), e-mail [booking@hotelwindsoravoia.it](mailto:booking@hotelwindsoravoia.it)

### Todi e dintorni

#### DOVE DORMIRE

#### Riposando in una fattoria

Questo agriturismo, accolto in un insediamento con antichi ca-

mezza da Roma e da Firenze, è un ameno luogo dove è possibile vivere soggiorni più o meno lunghi all'insegna della cura del corpo nello spazio *fitness & benessere*, gustando le prelibatezze della buona tavola attraverso gli ottimi piatti della tradizione umbra accompagnati da selezionati vini della zona.

**Agriturismo Fattoria di Vibio**, Montecastello di Vibio, Perugia, località Doglio, tel. 075 8749607, fax 075 8780014, [www.fattoriadivibio.com](http://www.fattoriadivibio.com), trattamento b&b a partire da 60 euro.

#### DOVE MANGIARE

#### La tavola tudertina

Per chi desidera gustare la semplicità della cucina umbra, questa trattoria, sempre aperta, è il posto giusto. È un accogliente locale, nel corso principale che conduce al centro storico di Todi, dove l'atmosfera è molto fami-

giusto. Inoltre, per conservare un ricordo "gastronomico" del soggiorno umbro, c'è *La Bottega dei Sapori* (Todi, via Matteotti 93) dove un'ampia scelta di vini, formaggi, salumi locali insieme a ottimi oli d'oliva e aromatizzati, tartufi e miele, conquisteranno il palato e si faranno certamente ricordare per la loro genuinità e inconfondibile bontà. **Trattoria da Piero e Silvana**, Todi, Perugia, via Matteotti 91, tel. e fax 075 8944633, e-mail [dapieroesilvana@libero.it](mailto:dapieroesilvana@libero.it)

#### VINI E CANTINE

#### Nobili uve umbre

La miscela tra un territorio ricco di storia e tradizione e la passione per la viticoltura di oltre cinquecento agricoltori, unite all'impiego di moderne tecnologie danno origine ai vini della Tudenum, cantina che dal 1958 è molto attenta alle esigenze del mercato arrivando a offrire una variegata gamma di prodotti. Fiore all'occhiello è il famoso Grechetto di Todi doc, vino bianco prodotto da un vi-

#### VACANZE

#### Umbria da vivere

Nasce nel 1993 dall'esperienza di due agriturismi che coinvolsero gli ospiti nella raccolta delle olive e nella "cena di benfinita" il **Consorzio See Umbria** ([www.seeumbria.com](http://www.seeumbria.com), [info@seeumbria.com](mailto:info@seeumbria.com)). In seguito fu deciso di allargare il progetto anche ad altre strutture ricettive costituendo un consorzio turistico che oggi conta ben cinque aziende di qualità nel centro dell'Umbria dove tradizione, autentica ospitalità e trasparenza sono tratti distintivi di ogni vacanza in questa terra.

ruvia, frazione Pian di Porto 146, tel. 075 8989403, fax 075 8989189, [www.tudenum.it](http://www.tudenum.it), e-mail [info@tudenum.it](mailto:info@tudenum.it)

#### Spoleto e Valle Umbra



L'UVA raccolta in Umbria da origine a pregiati doc. SOPRA, donne impegnate nell'antica attività della raccolta delle olive.

