

IN PARTICOLARE

La produzione umbra è nelle zone di Città della Pieve e Valnerina

Viaggio tra i sapori

PIETRALUNGA - Sono tantissimi i ristoranti e gli agriturismi in cui è possibile degustare i tesori enogastronomici del borgo, dai tartufi ai prodotti della terra protagonisti delle migliori ricette del territorio.

La "Locanda del Borgo", ed esempio, va annoverata tra le mete locali più ambite non solo perchè offre ai visitatori la possibilità di assaporare il meglio dell'arte culinaria del luogo, ma anche perchè offre ai turisti una dimora rurale che non ha nulla a che vedere con i tipici alberghi. La cucina è uno dei punti di forza del relais. La locanda rappresenta per gli amanti della

Enogastronomia
e ristorazione:
suggerimenti
per conoscere
le ricette
della zona



buona tavola un'opportunità imperdibile per gustare piatti

rigorosamente preparati con i prodotti tipici dell'agricoltura e dell'allevamento locale.

Altra meta del gusto da non perdere è la country house "Le Valcelle", situata in collina a 600 metri sul livello del mare e circondata dal verde e da una splendida natura incontaminata. La struttura si presenta come meta ideale per un piacevole "gran tour" tra gli ingredienti semplici ma di alta qualità, a cominciare dall'eccellente olio extravergine d'oliva, per proseguire poi con il pregiato tartufo e con l'antica arte del far salumi, praticata con sapienza da tanti esperti del territorio.

La locanda rappresenta per gli amanti della buona tavola un'opportunità imperdibile per gustare piatti

rigorosamente preparati con i prodotti tipici dell'agricoltura e dell'allevamento locale. Altra meta del gusto da non perdere è la country house "Le Valcelle", situata in collina a 600 metri sul livello del mare e circondata dal verde e da una splendida natura incontaminata. La struttura si presenta come meta ideale per un piacevole "gran tour" tra gli ingredienti semplici ma di alta qualità, a cominciare dall'eccellente olio extravergine d'oliva, per proseguire poi con il pregiato tartufo e con l'antica arte del far salumi, praticata con sapienza da tanti esperti del territorio.