**AN5266** *Scheda creata il 7 novembre 2023*

  

**Descrizione storico-bibliografica**

**\*Ristoranti dell’Umbria**. – 2013-2015. - Roma : La Repubblica, 2012-2014. – 3 volumi : ill. ; 23 cm. ((Annuale. – In testa alla copertina: la Repubblica. - Supplemento a La Repubblica. – BNI 2013-405S. - BVE0606409

\***Umbria** : guida ai sapori e ai piaceri della regione.- 2016-2020. - Roma : Gruppo editoriale L'espresso, 2015-2019. – 5 volumi : ill. ; 24 cm. ((Annuale. – CFI0930306; BCT0052664

Titolo del dorso: \*Guida ai sapori e ai piaceri dell'Umbria

Curatore: Cerasa, Giuseppe

Soggetti: Ristoranti - Umbria – Guide; Aziende agrituristiche - Umbria – Guide

**Informazioni storico-bibliografiche**

**Ristoranti dell'Umbria 2013 -***1° Edizione* Curata da **Giuseppe Cerasa**

     La Guida **Ristoranti dell'Umbria 2013** de **la Repubblica**, uscita alla fine dell'ottobre 2012, esce nel decennale della prima edizione, quella di Roma e del Lazio. Allora Marco Benedetto, amministratore delegato dal 1984 del Gruppo L'Espresso e dimissionario dal 2008, intenzionato a fare una Guida dei Ristoranti di Roma, pensò di importare il metodo Zagat (<http://www.giovannigandinithebestrestaurants.com/canale.asp?id=2999>), facendola sulla base delle segnalazioni dei lettori. Risultò primo un ristorante sulla Tiburtina; il titolare aveva acquistato 1000 copie del quotidiano e si era votato. Non se ne fece niente. Successivamente la **Guida Ristoranti di Roma e del Lazio** di la Repubblica si decise di farla sulla base delle segnalazioni dei collaboratori de L'Espresso e giornalisti di Repubblica.

     Il Gruppo Editoriale L'Espresso Spa, presente nel settore, oltre che con il blog **L'Espressofood&wine** ([espresso.repubblica.it/food/](http://espresso.repubblica.it/food/)), con numerose pubblicazioni, la Guida **I Ristoranti d'Italia** e **I Vini d'Italia** in primis, si cimenta per la prima volta in una Guida dedicata all'Umbria, che "mette insieme, - leggiamo nell'introduzione di **Giuseppe Cerasa**, curatore della stessa, - i migliori ristoranti con i più raffinati prodotti del territorio, traccia itinerari e racconta storie di vini e di oli, dà un ventaglio di ricette scritte appositamente dai migliori cuochi della regione e arriva a fotografare contemporaneamente le residenze d'epoca e gli agriturismi, le location per i grandi eventi e le spa, i negozi gourmand, le norcinerie e le macellerie, per arrivare persino ai chioschi della porchetta, luoghi sedimentati nella memoria di un popolo".

Il Mangiardove e L'Umbria nel Piatto

     Non è la prima volta che questo settore della realtà umbra viene preso in considerazione con pubblicazioni di una certa rilevanza. Nel 1995 il quotidiano La Nazione fece uscire **il Mangiardove**, (curata da Vincenza Bisso, Eliana Caputo, Laura Roselli e Silvana Russo), dove venivano selezionati 51 ristoranti umbri ("una cultura culinaria basata su tradizioni popolari povere, nobilitate nella moderna gastronomia dalla presenza del tartufo e dei prodotti di derivazione suina, frutto della millenaria esperienza degli ineguagliabili norcini"), ma si trattava di una guida interregionale dove venivano segnalati un totale di 500 ristoranti tra Toscana, Umbria e provincia di La Spezia. Ma è solo nel 2006 che viene pubblicata una Guida dedicata unicamente alla realtà ristorativa umbra, **L'Umbria nel Piatto** ([www.umbrianelpiatto.it](http://www.umbrianelpiatto.it/)) de La Pecora Nera Editore, noto per le Guide relative alla ristorazione della Capitale. La Guida, curata da Simone Cargiani e Fernanda D'Arienzo, di cui sono uscite due edizioni (la '06-'07 e la 07-'08), segnalava 142 ristoranti, 98 strutture ricettive extra-alberghiere, 98 produttori vinicoli e 25 frantoi (solo nella seconda edizione). Fatto estremamente positivo della guida era soprattutto quello di avervi inserito, oltre al giudizio critico dei ristoranti segnalati (voto), anche il rapporto qualità/prezzo.

Ristoranti dell'Umbria 2013 de la Repubblica

     La Guida di la Repubblica **Ristoranti dell'Umbria 2013** presenta 700 ristoranti ed altri locali (311 ristoranti, 258 botteghe del gusto, 143 agriturismi, 115 bed&breakfast, 28 Spa-centri di benessere, 52 produttori di vino, 42 produttori di olio). Pregio della Guida è senz'altro quello di avere inserito una mole di informazioni assai puntuale, in un periodo in cui anche le attività ristorative sono attraversate da notevoli stravolgimenti di impostazioni, reimpostazioni e cambiamenti di direzione della cucina quando non siamo in presenza di Chef/Patron.

Il rapporto Qualità/Prezzo

     L'impostazione della Guida di non assegnare valutazioni (nè rapporto **Qualità/Prezzo**) alle 311 strutture ristorative recensite, invece risulta penalizzante per una puntuale informazione sulla mole di locali segnalati. Lo stesso non avviene invece per i produttori di vino e di olio, dove i vini e gli oli vengono segnalati con un punteggio da 1 a 5. In una fase in cui la ristorazione è attraversata da una riconsiderazione complessiva che tende ad indirizzare il settore verso scelte di natura commerciale sempre più distanti da espressioni qualitative, un mero elenco di locali rischia di avere una scarsa valenza. La forte contrazione dei consumi (si consuma meno e cose meno costose), che ha colpito tutti i settori economici, in quello della ristorazione si è sommata ad una tendenza specifica di riconsiderazione delle scelte verso un sempre più vasto  appiattimento qualitativo (appiattimento estraneo al prezzo). Questa tendenza, iniziata alla fine degli anni '90, quando si andava già delineando la perdita della memoria storica delle nostre tradizioni e tipicità gastronomiche, ha portato ad un disinteresse, da parte delle nuove generazioni e non solo, ed ad un approccio del cibo sempre più massificato. Se l'aspetto **prezzo** è facilmente comprensibile da tutti, l'altro aspetto, quello della **qualità**, rimane sempre più estraneo alla massa degli avventori del consumo del cibo. Se negli anni novanta potevamo valutare, tra coloro che periodicamente consumavano pasti fuori casa, una percentuale di cosiddetti gourmand (di colore che sono interessati ad un cibo qualitativamente valido in rapporto al prezzo) intorno al 15%, ora difficilmente possiamo parlare di un numero superiore al 5%. Nella Guida sono inseriti  parecchi ristoranti buoni, alcuni ottimi, ma anche parecchi scadenti e non pochi dove si mangia decisamente male. In Umbria siamo pieni di ristoranti dove l'insegna recita "cucina tipica umbra", ma poi, nel miscuglio di piatti proposti, in molti locali si trova difficoltà a trovare piatti della tradizione umbra, più o meno rivisitati. Uno stesso piatto della tradizione, come per esempio una "pappardella al cinghiale" o una "panzanella", la si può trovare proposta in maniera talmente diversa, da qualitativamente buona a qualitativamente indecente.

Le Guide a confronto

    Tutti i ristoranti segnalati dalla Guida, noi li mettiamo a confronto con tutte le altre Guide (<http://www.giovannigandinithebestrestaurants.com/canale.asp?id=3841>), per dare modo a chiunque di valutare in maniera più completa la valenza dei ristoranti segnalati (o non segnalati).  La Guida poi "da un ventaglio di ricette scritte appositamente dai migliori cuochi della regione", peccato però che di alcuni "migliori cuochi della regione" la guida non inserisca il proprio ristorante tra quelli segnalati (Cesarino a Perugia, per esempio). Una svista? Non sappiamo, ma lo sono senz'altro tutti gli errori di collocazione dei ristoranti nella località/comune sbagliate (Colfiorito è fraz. di Foligno, Doglio è fraz. di Monte Castello di Vibio, Isola Maggiore è fraz. di Tuoro sul Trasimeno, San Martino in Campo è fraz. di Perugia e Melezzole è fraz. di Montecchio, Collepepe è una fraz. di Collazzone e non di Marsciano). Negli indici tematici troviamo la classificazione dei locali per "fasce di prezzo". Peccato che i prezzi riportati di alcuni locali siano così vistosamente sballati, da vanificare la pur lodevole iniziativa. Di molti locali poi viene riportato un diverso prezzo se inserito nei ristoranti segnalati o negli itinerari del Gusto (?). Il metodo migliore sarebbe stato quello di applicare il metodo seguito dalla Guida **Identità Golose** che riporta, quando è possibile avere una omogeneità di prezzi (ma un gourmand dovrebbe saper "leggere" i prezzi di un menù), il prezzo medio dell'antipasto, del primo, del secondo, del dolce. I prezzi riportati nella Guida si riferiscono a un "pranzo medio" (le classiche 4 portate), escluse le bevande e "i balzelli" (le voci coperto e servizio) "che molti locali continuano a far pagare".In una fase in cui le scelte di coloro che si recano al ristorante sono ridotte a consumare solo una portata, o poco altro, (il consumo del vino poi è ridotto a meno di un terzo rispetto a 5 anni fa) non è possibile porre un locale che offre una proposta composta da un ottimo pane, qualità di materie prime, buona esecuzione dei piatti (**buon rapporto Qualità/Prezzo**) sullo stesso piano di un locale che offre allo stesso prezzo una proposta scadente, sia dal punto di vista delle materie prime che dell'elaborazione delle stesse (**pessimo rapporto Qualità/Prezzo**). Il "coperto", oramai reintrodotto da moltissimi locali (ultimamente il coperto è spesso composto da una tovaglietta e un tovagliolo di carta), rimane per i ristoratori che intendono fare una proposta nel segno del "rapporto Qualità/Prezzo",  l'unica possibilità di non fare un servizio in perdita.

Ristorante del Cuore

 Conclude Giuseppe Cerasa spiegando la scelta di affidare a tutti i ristoratori presenti in guida di designare il proprio ristorante del cuore "noi affidiamo ogni giudizio ai lettori e agli stessi cuochi che con un gioco di rimando votano sulla guida il loro ristorante del cuore".

I più votati:
**7 voti**Brilli Bistrot (Assisi - PG)
**6 voti**
Vissani (Baschi TR)
Antico Forziere (Deruta - PG)
Cucinaà (Foligno - PG)

**5 voti**
La Taverna (Perugia - PG)
Cesarino (Perugia - PG)

**4 voti**
Trippini (Baschi - TR)
Perbacco (Cannara - PG)
Locanda Rovicciano (Castel Ritaldi - PG)
Villa Roncalli (Foligno - PG)
L'Officina (Perugia - PG)
Il Postale (Perugia - PG)
Pane e Vino (Todi - PG)

**3 voti**La Posta (Avigliano Umbro - TR)
Enoteca Piazza Onofri (Bevagna - PG)
Redibis (Bevagna - PG)
Al Coccio (Magione - PG)
L'Alchimista (Montefalco - PG)
Il Coccio (Orvieto - TR)
Il Sole (Perugia - PG)
Osteria del Bosco (Perugia - PG)
Civico 25 (Perugia - PG)
La Bastiglia (Spello - PG)
Enoteca Oberdan (Todi - PG)
I Capricci di Marion (Tuoro sul Trasimeno - PG)

<https://www.giovannigandinithebestrestaurants.com/canale.asp?id=3841>.

**2014.** 1300 ristoranti e altri locali, 380 ristoranti a Perugia, terni e provincia, 305 botteghe del gusto, 134 agriturismi, 154 bed & breakfast, 11 birrifici, 57 produttori di vino, 55 produttori di olio. <https://www.libreriauniversitaria.it/ristoranti-umbria-2014-espresso-gruppo/libro/9788883714276>

**Guida ai Sapori e ai Piaceri della Regione 2018 la Repubblica**  (12 Dicembre 2017) - *6° Edizione* Curata da **Giuseppe Cerasa**
(I nomi di tutti i Collaboratori della Guida sono in fondo alla pagina, dopo l'elenco di tutti i Ristoranti)

**I 38 Ristoranti dell'Eccellenza** (**TOP**)
**Tenuta del Gallo** (Andrea Anasetti e Davide Aprile) (Amelia - TR)
**Eat Out Gourmet del Relais Nun**  (Nicolas Bonifacio) (Assisi - PG)
**Locanda del Cardinale** (Enea Barbanera) (Assisi - PG)
**Casa Vissani** (Gianfranco Vissani e Mori Shinichi) (Baschi - TR)
**Sala della Comitissa** (Maria Edi Dottori) (Baschi - TR)
**Trippini**  (Paolo Trippini) (Baschi - TR)
**Scottadito Osteria Tagliavento** (Marco Biagetti)(Bevagna - PG)
**Spiritodivino Piazza Onofri** (Bevagna - PG)
**Trattoria Da Oscar**  (Filippo Artioli)(Bevagna - PG)
**Perbacco**  (Annarita Balestini) (Cannara - PG)
**Locanda dell'Edera**  (Nicolò Capitani) (Corciano - PG)
**Cucinaà**  (Marco Gubbiotti) (Foligno - PG)
**Villa Roncalli**  (Maria Luisa Scolastra) (Foligno - PG)
**Nicolao del Park Hotel Ai Cappuccini**  (Ivano Monni) (Gubbio - PG)
**Taverna del Lupo**  (Claudio Ramacci) (Gubbio - PG)
**Foresteria Alzatura**(Fabio Migliorati e Luigi Del Giacco) (Montefalco - PG)
**Locanda del Capitano**  (Giancarlo Polito) (Montone - PG)
**Vespasia di Palazzo Seneca**  (Valentino Palmisano) (Norcia - PG)
**Altarocca Wine Resort** (Giangiacomo Blesio) (Orvieto - TR)
**I** **Sette Consoli**  (Annarita Simoncini) (Orvieto - TR)
**Lillo Tatini** (Argjend Djeladini) (Panicale - PG)
**Da Luciano**  (Enrico Giorni e Bardhil Lesh) (Passignano sul Trasimeno - PG)
**Il Molo**  (Franco E Simone Pellegrini) (Passignano sul Trasimeno - PG)
**Il Vizio del Best Western H.** (Marco Gargaglia) (Perugia - PG)
**L'Officina**  (Ada Stifani e Nobuhioro Okamoto) (Perugia - PG)
**Stella** (Silvia Pasticci e Nicola Passarelli) (Perugia - PG)
**La Forchetta Bistrot**(Flavia Marrone) (Perugia - (PG)
**Mercato Vianova** (Giacomo Marinelli e Reza Barati) (Perugia - PG)
**Società Anonima** (Matheus Porticchio e Francesco Madera) (Perugia - PG)
**La Bastiglia**  (Livio Fancelli) (Spello - PG)
**Il Pinturicchio** (Francesco Tini) (Spello - PG)
**Il Capanno**  (Daniela Filippi e Cristina Rastelli) (Spoleto - PG)
**Lampone** (Michele Pidone) (Spoleto - PG)
**Nascostoposto**  (Armando Beneduce) (Terni - TR)
**Fiorfiore** **di** **Rocca Fiore** (Carlo Grimaldi) (Todi - PG)
**Enoteca Oberdan** (Elsa Arci) (Todi - PG)
**Tenuta di Canonica del H.Romantik** (Pasquale Quitadamo) (Todi - PG)
**San Giorgio**  (Mirko Crocioni) (Umbertide - PG)
**Escono
Lo Zafferano dell'H.Vannucci**  (Vito Quarto) (Città della Pieve - PG)
**Alberata** (Silvana Favetti Andreani) (Collazzone - PG)
**Piazzetta di San Mariano** **- L'Angolo di Valter**  (Valter Buonpadre) (Corciano - PG)
**Ristorante di Porta Tessenaca** (Ignazio Mongelli) (Gubbio - PG)
**Cesarino** (Ornella Milletti) (Perugia - PG)
**Il Gradale del Castello di Monterone**  (Luca Meoni) (Perugia - PG)
**Osteria del Gambero - Ubu Re**  (Guglielmo Gamberini) (Perugia - PG)
**Tric Trac**  (Giuseppe D'Amelio) (Spoleto - PG)
**L'altro Relais**  (John Paterson) (Todi - PG)
**I Migliori 20 Produttori di Vino**
Eremo 2015 - **Saio** (Assisi - PG)
Sagrantino di Montefalco Colleallodole 2013 - **Colleallodole/Antano** (Bevagna - PG)
Sagrantino di Montefalco Collenottolo 2013 - **Tenuta Bellafonte** (Bevagna - PG)
Cervaro della Sala 2015 - **Castello della Sala** (Ficulle - TR)
Cerrete 2009 - **Bea** (Montefalco - PG)
Sagrantino di Montefalco 2012 - **Antonelli San Marco** (Montefalco - PG)
Sagrantino di Montefalco 2013 - **Bocale** (Montefalco - PG)
Macchieto 2012 - **Le** **Cimate** (Montefalco - PG)
Sagrantino di Montefalco Medeo 2012 - **Romanelli** (Montefalco - PG)
Narnot 2014 - **La Madeleine** (Narni - TR)
Brecciaro 2015 - **Leonardo Bussoletti** (Narni - TR)
Sangiovese Selezione del Fondatore 2006 - **Castello delle Regine** (Narni - TR)
Albaco 2016 - **Altarocca** (Orvieto - TR)
Orvieto Cl. Sup. Muffa Nobile Calcaia 2014 - **Barberani** (Orvieto - TR)
Il Bianco 2016 - **Decugnano dei Barbi** (Orvieto - TR)
Orvieto Classico Sup. Campo del Guardiano 2015 - **Palazzone** (Orvieto - TR)
L'Arringatore 2013 - **Goretti** (Perugia - PG)
Vin Santo "Caratelli al Pozzo" 2011 - **La Palazzola** (Stroncone - TR)
Fiorfiore 2015 - **Roccafiore** (Todi - PG)
Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2012 - **Lungarotti** (Torgiano - PG)
**Escono**
Sagrantino di Montefalco Sacer 2009 - **Tenute del Cerro** (Gualdo Cattaneo - PG)
Sagrantino Exuber 2006 - **Terre de la Custodia** (Gualdo Cattaneo - PG)
Sagrantino di Montefalco 2012 - **Torrione** (Gualdo Cattaneo - PG)
Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2012 - **Caprai** (Montefalco - PG)
Sagrantino di Montefalco Passito 2010 - **Colle Ciocco** (Montefalco - PG)
Sagrantino di Montefalco 2011 - **Scacciadiavoli** (Montefalco - PG)
Villa Fidelia Rosso 2014 - **Sportoletti** (Spello - PG)
Nero della Cervara 2013 - **Todini** (Todi - PG)
**I Migliori 14 Produttori di Olio**
Olio Donna Sole - **Monticelli** (Amelia - TR)
Olio Infinito - **Italyheart Srl** (Amelia - TR)
Olio DOP Colli Martani - **Decimi** (Bettona - PG)
Olio Casa Gola - **Cerbini** (Bevagna - PG)
Olio DOP Umbria - **Marfuga** (Campello sul Clitunno - PG)
Olio - **La Canucciola** (Città della Pieve - PG)
Olio Colleruita - **Viola** (Foligno - PG)
Olio del Cardinale - **Il Fattore/Tega** ( Foligno - PG)
Olio Campo Millenario - **Moretti** (Giano dell'Umbria - PG)
Olio Bio DOP Colli Martani - **Bacci** (Gualdo Cattaneo - PG)
Olio Canale 53 - **Ranchino** (Orvieto - TR)
Olio Colli del Trasimeno - **Batta** (Perugia - PG)
Olio Moraiolo Passo della Colomba - **Passo della Colomba** (Todi - PG)
Olio DOP Colli Martani - **Lungarotti** (Torgiano - PG)
***Escono***
Olio - **San Potente** (Assisi - PG)
Olio Blend Apicale - **Le Pietraie** (Città di Castello - PG)
Olio Monocultivar Dolce Agogia - **Terre di Grifonetto** (Magione - PG)
Olio Blend "Tonazzoli Roberto" - **Tonazzoli** (Passignano sul Trasimeno - PG)
Olio Monocultivar Moraiolo - **Carini** (Perugia - PG)
Olio Moraiolo Ed. Limitata **- Miaitaly** (Spello - PG)
Olio Bio Monocultivar Frantoio - **Villa della Genga** (Spoleto - PG)
Olio Terra Majura et Oro - **La Lince - Terra Majura** (Terni - TR)
Olio DOP La Montagnola - **La Montagnola** (Torgiano - PG)

<https://www.giovannigandinithebestrestaurants.com/canale.asp?id=6605>