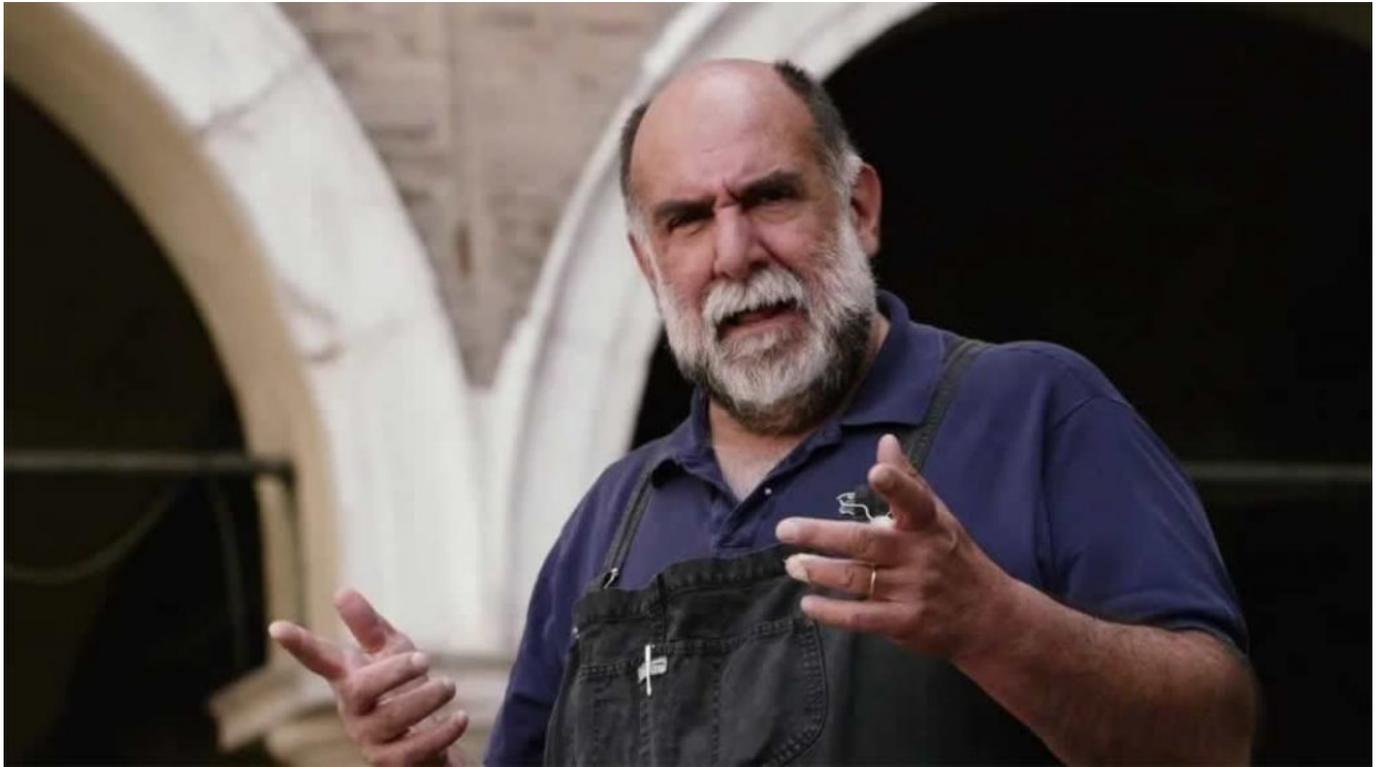


“Alla via di mezzo”: il ristorante di Giorgione nel cuore dell’Umbria

scritto da Riccardo Isola | 21/10/2016



Pranzare nel locale di Giorgione a Montefalco (Perugia) rappresenta un viaggio nella tradizione culinaria in cui si sposano il rispetto della materia prima, cordialità e competenza dosata dell’atto creativo.

Non bisogna aspettarsi sovrastrutture estetiche. Non esistono e non vengono contemplate sperimentazioni molecolari. Nemmeno particolari declinazioni da reinterpretazioni post moderniste. È la semplice consistenza e il **gusto autentico della tradizione** il segreto del successo di questo locale. Forma e sapore si impongono sull’estro e la fantasia.

C’è soprattutto la materia prima al centro del progetto culinario e gastronomico di **Giorgio Biarchesi**. Il [ristorante di Giorgione](#), star da alcuni anni del canale Gambero rosso, è una classica osteria-taverna in chiave contemporanea con chiari echi ad una cultura domestica del fare convivio. Porzioni super abbondanti, qualità indiscussa, semplicità condita da un pizzico di sapiente know how culinario e soprattutto simpatia dell’oste-ristoratore sono gli ingredienti fondamentali presentati.

Ore 13, suona la campana “**Alla via di mezzo**” e l’oste invita i commensali all’entrata. Un centinaio di sedute in tutto. Tavoli perfettamente organizzati con distanze equilibrate e capaci di far rispettare la giusta privacy senza impettiti formalismi.

Mise en place, scuserete il francesismo ma in questo caso era dovuto, come dire “arlecchinesco”. La bellezza è che non c’è omogeneità. Dalla ceramica, a tratti sbeccata, che ne identifica il concreto uso, alle posate, l’**imperativo è: funzione non finzione**.

La proposta, la vera forza di questa “ancestrale” offerta culinaria, è quella del menù fisso basato, rigorosamente, sulla stagionalità e sulla semplicità.

Si parte con un pantagruelico **antipasto a buffet**. Un bucolico e traboccante accostamento di decine di contenitori in cui riposa la più svariata offerta di squisitezze della cultura tradizionale dell’alimentazione italiana e non solo. Formaggi (umbri, francesi, speziati), salumi (salami, prosciutto, lardo), intingoli (pappa al pomodoro, trippa, fagioli in umido), olive, insalatine fredde di cereali disegnano una tela di consistenze e sapori che, se non calibrati nell’assaggio, rischiano di riempire lo stomaco ancora prima di iniziare il pranzo.

Si prosegue con **due primi di pasta fatta in casa**. Nel caso nostro si è trattato di straordinarie **pappardelle al sugo di oca** e di **pannose**, altro marchio di fabbrica della cucina di Giorgione, chicche con funghi porcini e tartufo.

Due i **secondi di carne** accompagnati da altrettanti contorni (patate al forno e insalata). Uno strepitoso, teneramente carnoso, succulento e perfettamente cotto **agnello al forno** seguito dalla più “leggera” **faraona in salmì** (l’intingolo era rappresentato da una pungente ma squisita salsa di fegatini).

A conclusione una piccola selezione di **dolci fatti in casa**: torta di ricotta, crostata all’arancia e noci, brownies.

Grande valorizzazione viene data all’**olio extravergine di oliva**. Un must nella filosofia culinaria di Giorgione riassumibile nell’ormai immortale “un nonnulla”...

Per l’accompagnamento “Alla via di mezzo” propone oltre ai **vini del territorio**, di cui abbiamo provato un Montefalco Sagrantino Docg 2012 di Romanelli (28 euro), un’**accurata selezione di altri vini**.

Simpatico, cordiale e sorridente, e come poteva essere altrimenti, il servizio. Il **prezzo per un pranzo o una cena** è di 27,50 €, bevande escluse. Ottimo il rapporto qualità e prezzo. State certi di non uscire con anche solo la parvenza di un’eco di fame. Anzi.

Impossibile trovare posto, soprattutto nel week-end, all’ultima ora. Lunghe sono le liste d’attesa.

“**Alla via di mezzo**” si trova in via di Santa Chiara da Montefalco 52, Montefalco (Perugia).

Orari: Chiuso domenica sera e lunedì. Martedì, mercoledì e giovedì apertura solo a cena, venerdì e sabato sia a pranzo che a cena. Domenica aperto a pranzo.

Prenotazioni: chiamare solo dal mercoledì al sabato dopo le ore 17:00, 0742.362074

Info: www.ristoranteallaviadimezzo.it

[mappress mapid="209"]