

In Umbria un vero ristorante nel bosco per vivere un'esperienza unica di cibo e natura

3 Giugno 2024



GUBBIO – Borgo Santa Cecilia, il ristorante immerso nella natura incontaminata tra Gubbio e Perugia, ha recentemente concluso con successo il quarto appuntamento del progetto “Il Borgo Selvaggio”, un format unico che offre agli ospiti un’esperienza completa presso la tenuta, esplorando la filosofia sostenibile della struttura e culminando in un pranzo organizzato in una radura, ricreando un vero e proprio ristorante nel bosco. Una “sala da pranzo” decisamente particolare che offre un’esperienza sensoriale immersiva, con i sapori naturali, i suoni e gli odori della foresta circostante.

“Il Borgo Selvaggio è il nostro modo di intendere un’esperienza enogastronomica – afferma **Giuseppe Onorato**, titolare della tenuta – un evento che noi organizziamo più volte nel corso dell’anno per offrire al pubblico la possibilità di vivere l’emozione di un contatto diretto con la natura stando a tavola. Un progetto nato in collaborazione con la prestigiosa associazione Teritoria e che, su richiesta, possiamo organizzare anche in forma privata per gli

ospiti che vogliono regalarsi l'esperienza di un pranzo in un vero ristorante nel bosco".

"Borgo Selvaggio" prevede una serie di attività straordinarie: da una degustazione di salumi Onorato direttamente nella cantina di stagionatura, per proseguire poi con una passeggiata nel bosco regalando un momento di intensa connessione con la natura. Il tutto si conclude con un pranzo a cura degli chef **Alessio Pierini** e **Serena Sebastiani** servito all'interno del bosco, con piatti rustici e autentici e vini selezionati in abbinamento, per un'esperienza culinaria davvero indimenticabile.

Chef ospite dell'ultimo appuntamento del Borgo Selvaggio, **Arcangelo Tinari** del ristorante stellato Villa Maiella, che insieme ai due chef resident del ristorante Borgo Santa Cecilia, ha dato vita ad un raffinato menù a 6 mani. Le pietanze, cucinate direttamente sul fuoco vivo, sono state realizzate con ingredienti freschi raccolti nei boschi adiacenti alla tenuta e con prodotti locali.

Il Ristorante Borgo Santa Cecilia è un vero paradiso per gli amanti della cucina e della gastronomia "wild", ma soprattutto autentica e naturale. Un piccolo ristorante che racchiude il senso della connessione cibo e natura e che oltre all'ottima cucina, trasmette il valore del "cibo vero e genuino" dove gustare materie prime autoprodotte. Agricoltura biologica, allevamenti di suini e agnelli allo stato brado, formaggi locali, sono solo alcuni dei sapori dimenticati e autentici che il ristorante Borgo Santa Cecilia vuol far riscoprire.

Situato all'interno dell'omonima tenuta, famosa per la sua straordinaria fauna selvatica (cinghiali, caprioli, cervi, lepri, storne, fagiani, beccacce e pernici), offre agli ospiti un'esclusiva produzione di salumi, frutto della tradizione norcina della famiglia Onorato. Prima di pranzo o di cena, gli ospiti possono effettuare una visita della sala di stagionatura e fare all'interno una degustazione di salumi. Tra i piatti proposti i Tortelli di Cacciagione, tabacco e stracchino di capra, l'Agnello arrosto con yogurt e spezie tandoori, la Ceviche di cinghiale, il Cardoncello fave e cipresso.