



Dove Mangiare

Numerose produzioni locali ampliano il menù della migliore tradizione gastronomica Umbra. Per la "norcineria" da segnalare alcune specialità come la "coppa di testa" ed il prosciutto di montagna, alle quali aggiungere i caratteristici formaggi di pecora, sia freschi che stagionati, le delicate ricotte e le caciotte o "caciufiori" di latte vaccino, sempre molto ricercate. Lavorati con metodi antichi sono gli "infossati", pregiati formaggi stagionati per tre mesi dentro fosse scavate nel terreno fino a sei metri di profondità, per poi tornare a respirare per una decina di giorni su assi di legno. Gli "infossati" si sono aggiudicati il Premio Casaro d'Italia 2011.

Sigillo si distingue per la produzione di pecorino di altissima qualità, anche grazie al caseificio con filiera corta certificata dei Fratelli Facchini, meta abituale di turisti e deltaplanisti ai quali viene offerta la degustazione diretta dei propri gustosi formaggi. Il rispetto per l'uomo e per la natura sono al centro delle attività del Consorzio AgroBiologico Agribosco che raggruppa oltre 132 agricoltori che da più di venti anni coltivano solo cereali e legumi da agricoltura biologica secondo un Piano Colturale Annuale orientato all'ottenimento dei migliori standard qualitativi.



Dove Mangiare - Sigillo

BALZONE DEL LUPO

(con pizzeria)
Loc. Sodo
075-9178046

DOMINUS (Albergo***)

Via Matteotti, 55-57
075-9179074 fax 075-9179074
info@dominushotel.it - www.dominushotel.it

PIZZA IN PIAZZA (con pizzeria)

Via Matteotti, 34/A
075-9179005

VILLA ANITA

Via Giacomo Matteotti
075-9177042

DAL LEPRE - LA VALLETTA

Loc. Pian del Monte
338.1863355

MONTE CUCCO - TOBIA (Albergo**)

Loc. Val di Ranco
075-9177194 fax 075-9177194
albergomontecucco@retein.net - www.albergomontecucco.it

TAVERNA DEL GOBBO

Via Petrelli, 16/A
366.5940225
info@tavernaldelgobbo.it - www.tavernaldelgobbo.it