



Slow Food®
Media Valle del Tevere

TRANSAMERIA FESTIVAL



Slow Food®
Terre dell'Umbria Meridionale

Presenta

La PALOMBA



Slow Food®
Umbria

*Rassegna enogastronomica
nella terra di Transameria*

1 Novembre 2025 ~ 31 Gennaio 2026

Piatto fortemente identitario del territorio tuderte-amerino
che affonda le sue radici nei secoli passati.

Cucinare la palomba alla ghiotta “alla tuderte”
o il piccionaccio alla leccarda “all’amerina”
è più che una preparazione gastronomica,
si può definire un rito.

Si ripeteva ogni anno in autunno-inverno
quando i volatili selvatici o grandi piccioni
venivano catturati mentre attraversavano
i nostri territori boschivi, ricchi di lecci e macchia mediterranea,
per poi dirigersi nelle zone più a sud
del Mediterraneo per svernare.

Un piatto elaborato, complesso, particolare che racconta
con i suoi profumi e sapori, la nostra cultura e tradizione.



Slow Food®
Media Valle del Tevere

TRANSAMERIA FESTIVAL

Presenta

La PALOMBA



Slow Food®
Terre dell'Umbria Meridionale



Slow Food®
Umbria

RISTORANTE "VILLA LUISA"

1 - 2 novembre 2025

4 - 5 - 6 gennaio 2026

Menù

*Crostone di pane al paté di fegatini
con guanciale all'aceto e salvia*



*Strangozzi al ragù di Palomba battuto al coltello
con animelle di cinghiale*



*Palomba alle Ghiotta di Todi
con fave secche in umido e cipolla*



Trancio di maccheroni dolci



Un calice di vino della Cantina Tudernum



€ 35,00

(solo su prenotazione)