



 **TRANSAMERIA e COMUNE DI TODI**
presentano

IL FESTIVAL DELLA PALOMBA

Rassegna enogastronomica nella terra di Transameria

Dal 14 ottobre 2026 al 31 gennaio 2027

Prenotazione obbligatoria entro 2 giorni dalla data prescelta - Prezzo: euro 35 a persona

I RISTORANTI CONVENZIONATI

Ristorante Le Scalette

Ogni martedì e venerdì

Info e prenotazioni:
tel. 075 8944422 / 342 0726941

Menù

Antipasto

Crostone alla ghiotta

Secondo

Filetto di maiale alla ghiotta
accompagnato da cicoria di campo

Dolce

Ciambellone di San Fortunato
rivisitato con crema e frutta secca

Vini

Calice di vino della Cantina Tudernum

Ristorante Pizzeria Pozzo Beccaro

23 ottobre e 20 novembre 2026

Info e prenotazioni: tel. 339 8746769

Menù

Antipasto

Bruschette con guanciale di Norcia, aceto e salvia
Crostino al patè umbro e fagioli con cotiche

Primo

Polenta al sugo di pizzagalli

Secondo

Palomba alla ghiotta con torta al testo
fatta in casa e cicoria ripassata

Dolce

Tozzetti fatti in casa

Vini

Colle di Confonte Vecchie – Cantina Pennacchi

Komos - Bistrot e launge bar

23 ottobre e 20 novembre 2026

Info e prenotazioni: tel. 331 3111388

Menù

Benvenuto dello chef - Fegatino oro e porpora

Antipasto

Battuta e sottobosco
Tartare di filetto di colombaccio

Primi

Bottone di pasta all'uovo ripieno di palomba
Tagliolini al ragù di palomba e tartufo

Secondo

Variazione di palomba alla todina con tartufo

Dolce

Torcolo di San Fortunato - Millefoglie

Vini

Brut umbro, Rosso e Sagrantino di Montefalco

Ristorante Jacopone

31 ottobre 2026

Info e prenotazioni:
tel. 075 8942366 / 328 5740791

Menù

Primo

Cappelletti con palomba, fonduta e ghiotta
Farina Valle di San Biagio

Secondo

La palomba secondo Peppino
con verdura ripassata e torta al testo
Olio Fratelli Marconi

Dolce

Maccheroni dolci rivisitati
con crema chantilli e crumble di mollicata

Caffè

Vini

Calice di vino Villa Sobrano

Ristorante Pane e Vino

6 novembre 2026

Info e prenotazioni:
tel. 075 8945448 / 335 5867787

Menù

Antipasto

Parmigiana al sedano nero di Trevi

Primo

Gnocchi al ragù di cinghiale

Secondo

Palomba alla ghiotta con verdura cotta

Dolce

Panna cotta alle castagne di Morre

Vini

Cantina Scacciavioli Montefalco

Piatto singolo

Palomba alla ghiotta con verdura cotta
20 euro

Trattoria da Piero e Silvana

8 novembre 2026

Info e prenotazioni:
075 4658025 / 328 0090205

Menù

Antipasto

Polenta al sugo campagnolo

Secondo

Palomba alla ghiotta secondo tradizione

Dolce

Panpolenta con crema al limone

Vini

Calice di vino del territorio

Palomba alla ghiotta: piatto della tradizione

La palomba alla ghiotta è un 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 piccioni selvatici 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.

La ricetta tuderte prevede innanzitutto di pulire le palombe senza sventrarle, poi di tagliare tutte le parti terminali dell'animale (collo, punte di ali e zampe) che vanno battute su un tagliere, prima di essere messe in un tegame a cui aggiungere altri piccoli uccelli per arricchire la “ghiotta”. Nel tegame (dose per ogni palomba) va aggiunto aceto, (un quarto di bicchiere), aglio, rosmarino, salvia, capperi, pepe, limone, sale grosso. Portare ad ebollizione ed aggiugnere mezzo litro di vino rosso corposo e far bollire per circa due ore. Poi tritare al passatutto (togliendo il limone) e mettere una parte della ghiotta nella ghiottiera (un tegame di rame di forma allungata che va posta sotto alle palombe che cuociono allo spiedo), che servirà per raccogliere la ghiotta e l'olio che viene versato sulle palombe durante la cottura sul fuoco del camino.

Prima che le palombe cuociano del tutto, toglierle dal fuoco, spezzarle in 4 parti e deporle nella ghiotta bollente, fino al termine della cottura. Una volta che la ghiotta sarà della giusta densità e le palombe saranno cotte, si può servire in tavola, abbinandole con della pizza cotta sotto la brace o al testo.

Trattoria Cibocchi

14 novembre 2026

Info e prenotazioni:
075 8945425 / 370-1510351

Menù

Antipasto

Bruschette olio nuovo e tartufo

Primo

Tagliatelle al ragù bianco di palomba

Secondo

Palomba alla ghiotta secondo tradizione
con cicoria ripassata

Dolce

Maccheroni dolci della tradizione tuderte

Vini

Cantina Sobrano

Ristorante Tiberina

14 novembre 2026

Info e prenotazioni: tel. 335 324 030

Menù

Antipasto

Uovo strapazzato al tartufo e guanciale

Primo

Tagliatelle alle erbe aromatiche
con olio novello del territorio

Secondo

Palomba alla ghiotta
con cicoria ripassata in padella

Dolce

Zuppa inglese alla maniera tuderte

Vini

Vino del territorio

Trattoria da Pisello

13 novembre 2026

Info e prenotazioni:
0744 958237 / 333 1299487

Menù

Antipasto

Crostini misti alla tuderte

Primo

Tagliatelle ai regagli

Secondo

Palomba alla ghiotta con verdure ripassate

Dolce

Maccheroni dolci alla tuderte

Vini

Vino rosso del territorio

Ristorante Quadro

27 novembre 2026

Info e prenotazioni:
tel. 075 8945702 / 340 1581396

Menù

Antipasto

Antipasto d'autunno con
bruschette al patè di palomba

Primo

Tagliatelle fatte in casa
al ragù bianco di palomba

Secondo

Palomba alla ghiotta al modo di
Francesca con cicoria ripassata

Dolce

Tozzetti fatti in casa

Vini

Vino del territorio

Enoteca 18 posti

10 dicembre 2026 – 28 gennaio 2027

Info e prenotazioni:
075 372 1180 / 392 3714140

Menù

Antipasto

Crostone con patè di palomba
Vino: Campo di colonnello – Cantina Raina

Primo

Raviolone ripieno con ragù di palomba
al burro aromatizzato al serpollo
Vino: Sololoro – Cantina Fontecolle

Secondo

Petto di palomba in salmì
con cicoria saltata e torta al testo
Vino: Prova d'autore – Cantina Roccafiore

Dolce

Rocciata

Ristorante Basico

11 dicembre 2026

Info e prenotazioni:
tel. 075 4658180

Menù

Antipasto

Crostini di pane cotto nel nostro forno a
legna, con patè di palomba

Primo

Lasagnette di palomba arrosto e provola

Secondo

Palomba con ghiotta

Vini

Calice di vino del territorio

Osteria Valle

7 gennaio 2027

Info e prenotazioni:
075 9976714 / 339-7001882

Menù

Primo

Tortello con ripieno di palomba

Secondo

Palomba alla ghiotta

Dolce

Crostata con castagne di Melezzole

Vini

Vino informale Cantina Peppucci