

# Una Cisterna di cose buone

A CISTERN FULL OF GOOD THINGS

DI VALENTINA AUGUSTI VENTURELLI

APERITIVO, PROSECCO E PANORAMA

56

**D**a pochi mesi Federica e Giusi hanno rilevato quella che da sempre è stata la "bottega di Cisterna" - la tabella della rivendita Sali e Tabacchi porta il numero 1! Nel mantenere ostinatamente la tradizione del negozio di alimentari, Giusi e Federica vantano un banco gastronomia di tutto rispetto che dimostra un attento lavoro di ricerca, dal formaggio più genuino ai salumi più buoni, puntando dritte alla qualità.

**A** few months ago Federica and Giusi reopened what has always been the Cisterna local shop. Stub-bornly keeping up the tradition of the local food shop, Giusi e Federica started from the "Country-Chic" idea for the shop decor. Fantastic! A rich and inviting deli counter based on a careful search for the best from the most genuine cheeses to the best meats, with the dial set to "quality".

I tavoli all'esterno si affacciano sul panorama unico della Val Tiberina, si spazia da Anghiari, Sansepolcro fino a Città di Castello e più giù ancora... un luogo felice dove concedersi una sosta e bersi un bicchiere di vino buono con uno stuzzichino, un piatto preparato al momento, un assaggio di salumi ed uno spiedino di formaggi e pere... o magari una panzanella o qualcos'altro di approntato al momento. Quando? A pranzo, tutti i giorni, compresa la domenica, fino alle 14.30 o per merenda dalle 17 fino alle 19.30, oppure a Cena su prenotazione.

Non c'è menù fisso, ma varia di giorno in giorno, a seconda degli ingredienti più freschi e quello che la fantasia suggerisce: cominciando con una panzanella o un'insalatona, o, per un appetito più sostanzioso, un bel tagliere con prosciutto locale, lombetto, salame toscano prodotto in Val di Chiana, finocchiona, salsiccia sott'olio; crostini preparati al momento con pomodorini freschi e il classico crostino nero umbro-toscano; infine una accurata selezione di formaggi locali, e cosa dire dei crostini caldi ai funghi, un trionfo! Il tutto accompagnato da ottimi vini del territorio e una buona scelta

Tables outside overlook a unique view of the Tiber Valley, ranging from Anghiari and Sansepolcro up to Città di Castello and down even further...

A happy corner to have a break and sip a glass of good wine with an appetizer, a dish prepared on the spot, a cold meats platter and a skewer of cheese and pears... or maybe a taste of panzanella or something else ready at the time.

When? At lunch, every day, including Sundays, up to 2pm or snacks from 5 to 7.30 in the evening or dinner by reservation. There is no fixed menu, it changes from day to day, according to whatever the fresh ingredients suggest to the imagination: panzanella of course or a giant salad and or, for a more hearty appetite, a nice platter with local prosciutto, lombetto, Tuscan salami from the Val di Chiana, finocchiona, delicious sausage in oil; freshly prepared crostini with cherry tomatoes and the classic black crostino of Umbria and Tuscany, and then a worthy selection of local cheeses, with big hot crostini with mushrooms, a triumph! All accompanied by good local wines and a



DALLA TRADIZIONE POVERA, LA PANZANELLA



GIUSI (SX), FEDERICA (DX) CON LA BAMBINA MARTA

di Bir-re Artigianali.

La ricerca dei salumi e formaggi più buoni è costante. Le ragazze hanno deciso di avere il meglio delle aziende agricole locali. Frutta e verdura provengono da un produttore delle campagne di Città di Castello, che ogni giorno coglie i frutti del proprio lavoro, e la differenza si apprezza subito: la frutta e la verdura a Km zero, portata a maturazione sulla pianta e colta al momento hanno un sapore ed un gusto che nulla hanno a che fare con quello che si trova sugli scaffali della grande distribuzione!

Ravaggiolo e ricotta prodotti dal Pastore di Citerna, che li rifornisce ogni giorno sempre freschissimi.

Specialità artigianali come la "Pasta Martelli" e "La Giardiniera di Morgan", i prodotti al tartufo "Bianconi", alimenti di nicchia che ormai difficilmente si trovano, in linea con la filosofia della "Bottega".

Non mancano naturalmente i generi di prima necessità, come compete ad un alimentari di paese.

Una sosta a "La Cisterna" è imperdibile: lasciatevi quindi prendere per la gola come abbiamo fatto noi che abbiamo letteralmente spolverato tutto quello che con grazia ed arte Giusi e Federica ci hanno servito.

"La Cisterna", locanda e gastronomia, Corso Garibaldi, 55, Citerna (Pg) / Tel: 393 232 33 22 / Federica 338 950 93 33 / Giusi 333 800 98 51 / [www.lacisterna.eu](http://www.lacisterna.eu) / [info@lacisterna.eu](mailto:info@lacisterna.eu)



IL DEHORS DE LA CISTERNA



UN TAGLIERE RICERCATO DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI

selection of artisanal beers.

The search for the most delicious meats and cheeses is constant. These young folk decided to get the pick of the local farms. Fruits and vegetables come from a farm in the countryside outside Città di Castello, that harvests freshly from its plots everyday, and you notice the difference immediately: low food miles produce, ripening in situ and picked in the moment have a depth of flavour and a taste that have nothing to do with what you find on the shelves of supermarkets! Ravaggiolo and ricotta come from the Citerna Shepherd who always brings them very fresh. There are also artisanal products like Pasta Martelli and La Giardiniera di Morgan, Bianconi truffle preparations, niche foods which are now rarely found, but are in line with the philosophy of the store. You'll also find the basics, like a complete village food store.

A stop at La Cisterna is a must: you'll find yourself tempted as we did – we literally polished off everything we were offered and that was presented with such grace and art by Federica and Giusi!

La Cisterna Inn and delicatessen, 55 Corso Garibaldi, Citerna (PG) / Tel: 393 232 33 22 / Federica 338 950 93 33 / Giusi 333 800 98 51 / [www.lacisterna.eu](http://www.lacisterna.eu) / [Info@lacisterna.eu](mailto:Info@lacisterna.eu)