

luoghi golosi

Le vertigini di Orvieto

Dalla proverbiale profondità del pozzo di San Patrizio, alle guglie della cattedrale fino agli strapiombi della sua rocca tufacea, la cittadina umbra regala intensi brividi e gustose prelibatezze

A CURA DI D. FALSITTA, TESTI DI ERNESTO FAGIANI, RICETTE DI GIOVANNA RUO BERCHERA, FOTO DEL MENU DI SONIA FEDRIZZI

Accucciata alla sommità di una rupe che strapiomba a valle, Orvieto è un castello naturale protetto da scoscese pareti di tufo. In alto, la sua cinta muraria nasconde i camminamenti dai quali la vista sulla campagna lascia senza fiato. In piazza del Popolo, ai piedi della rocca, si fronteggiano la severa facciata di tufo e basalto del Palazzo Pubblico duecentesco e lo splendido Duomo innalzato a dominio della città. Il prospetto della cattedrale si apre alla vista con il rosone, i luccicanti mosaici, gli ori e i marmi intarsiati. Emozionante la visita della cappella di San Brizio, affrescata da Beato Angelico, Benozzo Gozzoli e Luca Signorelli,

una delle più alte realizzazioni dell'arte rinascimentale italiana, in cui teologia e mitologia, fede e dottrina si mescolano con colori vividi e impressionante forza espressiva. La passeggiata per i vicoli accanto alla Torre del Moro porta al cuore di Orvieto: il tufo avvolge la città in un caldo mantello dorato, dalla chiesa di Sant'Andrea alla romanica San Giovenale. Ma Orvieto ha due architetture, due tradizioni di vita, due storie. È una città che si sviluppa sopra e sotto il suolo, come in un enigmatico disegno di Escher. Se la città di sopra è dominata dal Duomo, il sottosuolo svela un mondo occulto fatto di grotte, cisterne, cave. >>

GLI INDIRIZZI dove dormire



PALAZZO PICCOLOMINI
Comodo e centrale, l'hotel si trova in un bel palazzetto storico del quartiere medievale, raggiungibile anche in auto. www.palazzo-piccolomini.it



LOCANDA ROSATI
Lungo la Statale Orvieto-Bolsena, un'ottocentesca casa di campagna è stata trasformata in agriturismo di charme, con cucina e prodotti locali. www.locandarosati.it



HOTEL DUOMO
in pieno centro storico, una villa in stile liberty ristrutturata propone 18 camere con un ottimo rapporto qualità/prezzo. www.orvieto-hotelduomo.com



LA BADIA
Appena fuori città, nella spettacolare location di un'abbazia del XII secolo. Da provare il ristorante gestito dallo chef Paolo Trippini. www.labadiahotel.it

prendi nota

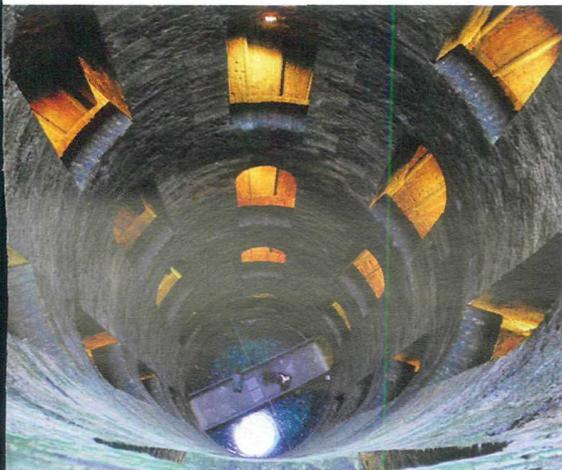
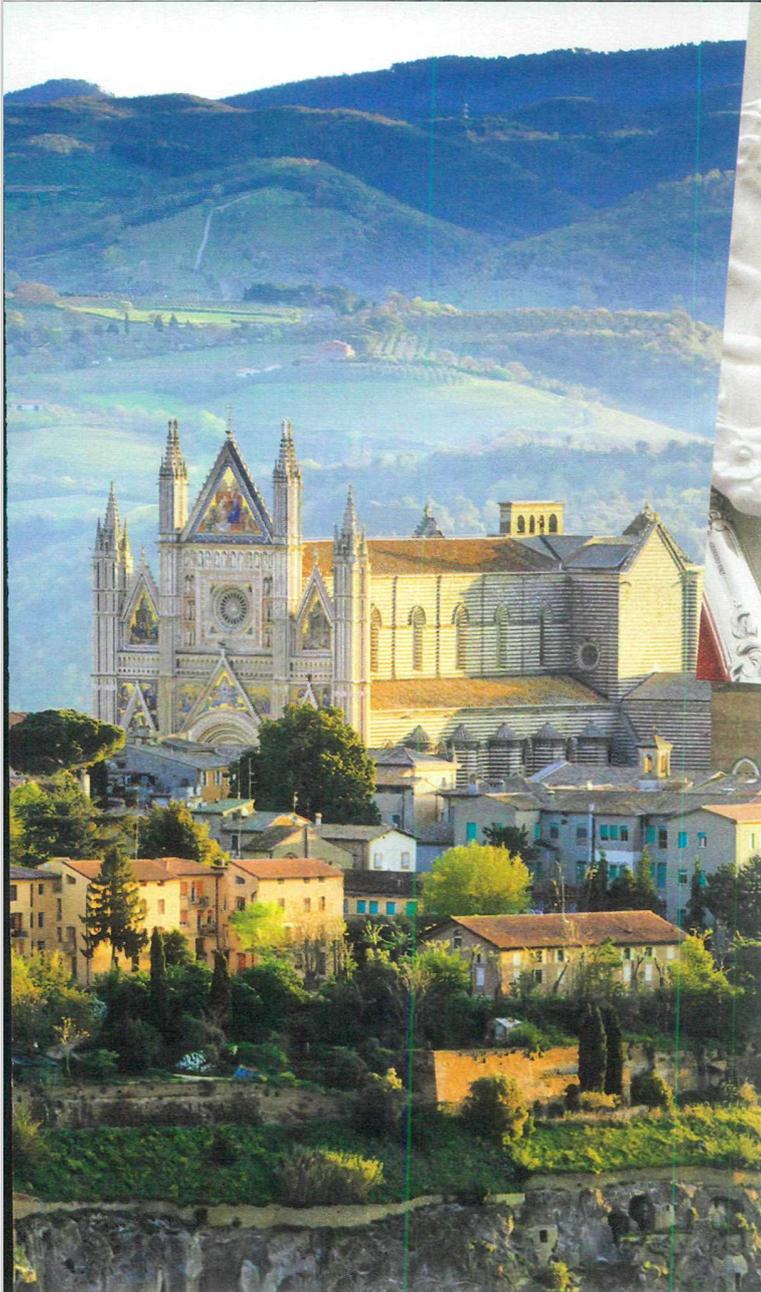
UMBRIA JAZZ WINTER

Umbria Jazz Winter festeggia 25 anni con un programma che comprende 100 eventi, 25 band e ben 150 musicisti. Non una semplice appendice invernale del festival che d'estate richiama in Umbria migliaia di appassionati, bensì una kermesse con una sua identità, anche grazie alla collocazione scenografica. Il centro storico di Orvieto, dal 28 dicembre al 1 gennaio, si trasforma in un'enorme jazz hall. Insolito il connubio con i sapori, grazie ai jazz lunch e dinner nei ristoranti e nel Palazzo dei Sette. Tra gli appuntamenti di questa XXV edizione il concerto gospel nel Duomo, a Capodanno.

Tra i musicisti, il pianista Jason Moran con uno spettacolo dedicato a Thelonius Monk, il trio del chitarrista Marc Ribot, i 40 elementi del Benedict Gospel Choir. Nella foto: il Teatro Mancinelli. Info: umbriajazz.com



PHOTO UMBRIA JAZZ



Il Duomo di Orvieto con la splendida facciata caratterizzata da mosaici policromi e un rosone con doppio giro di colonnine ad archi intrecciati. A sinistra, il pozzo di San Patrizio, profondo più di 50 metri. Una lunga scala elicoidale consente di scendere verso l'abisso.

SIME



Umbricelli al tartufo nero

Se volete rendere la ricetta molto saporita, sciogliete un'acciuga salata nell'olio prima di aggiungere il tartufo ma evitate il pecorino

INGREDIENTI PER 4 - CAL. 570/PERS.
350 g di **farina di grano duro** • 120 g di **tartufo nero di Norcia** • 2-3 spicchi d'**aglio** • **olio extravergine d'oliva** • 4 cucchiaini di **pecorino grattugiato** • **sale**

- 1 Versate la farina sulla spianatoia e unite un cucchiaio d'olio e un po' d'acqua leggermente tiepida e salata fino a ottenere un impasto piuttosto consistente. Lavoratelo a lungo fino a farlo diventare liscio e setoso, poi ponetelo sotto una ciotola capovolta e fatelo riposare per almeno un'ora in un luogo fresco.
- 2 Stendete la pasta non troppo sottile con l'aiuto del mattarello e ritagliatela a striscioline corte. Spolverizzatele di farina e fatele rotolare sotto i palmi delle mani per ottenere degli spaghetti. Fateli asciugare sulla spianatoia per almeno mezz'ora.
- 3 Scaldate 1 dl d'olio in una larga padella, unite gli spicchi d'aglio schiacciati con il palmo della mano e lasciate insaporire a fuoco molto dolce per alcuni minuti. Eliminate l'aglio, aggiungete il tartufo nero in parte grattugiato e in parte tagliato a lamelle e fate scaldare per pochi minuti, senza lasciare che friga. Cuocete gli umbricelli, scolateli, versateli nella padella contenente il condimento e mescolate. Spolverizzate con il pecorino e servite.



MONTANUCCI
Storica pasticceria di Orvieto con un vasto assortimento di dolci tipici e rustici salati (la lumachella con pecorino e pancetta). Corso Cavour 21

VECCHIO FRANTOIO BARTOLOMEI
Nel centro storico, il negozio-vetrina dell'olio extravergine e di altri prodotti tipici locali. Corso Cavour 49

LA LOGGIA
L'enoteca di qualità di Orvieto, dove trovare i migliori vini del territorio, etichette di piccole cantine e produttori emergenti. Corso Cavour 129

DAI FRATELLI
Il meglio della tradizione orvietana: formaggi, salumi di cinghiale, tartufi, conserve a base di funghi. Via del Duomo 11.

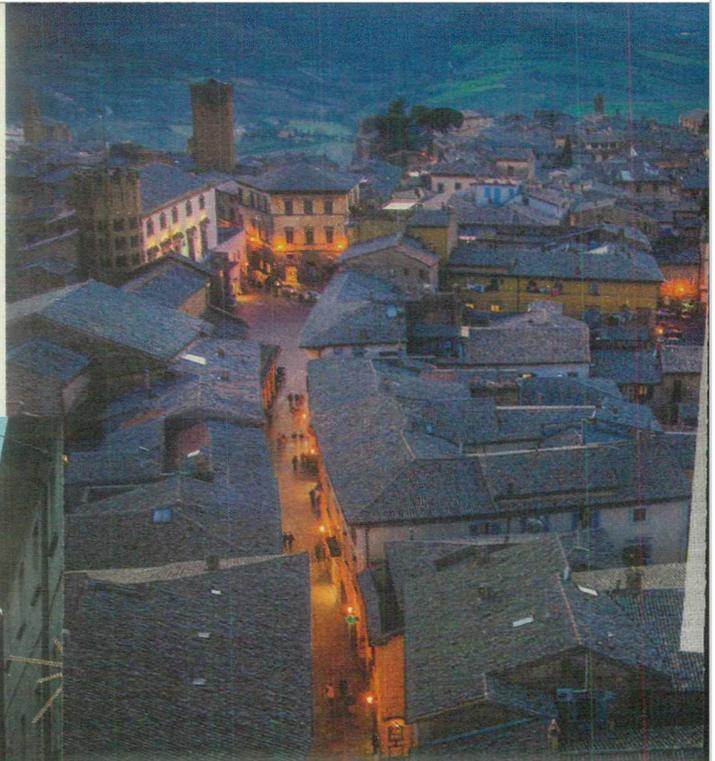
LE CHICCHE DEGLI SVIZZERI
Antica drogheria dove acquistare pasta e farine bio, miele, zafferano, oli, vini e birre artigianali del territorio. Piazza della Repubblica 32

LA COMPAGNIA DELLA GUISCIOLA
Sono gli unici a produrre ancora il tradizionale "svinnere" orvietano, mix di vino rosso e succo di visciole. Via del Popolo 36

NORCINERIA ORETO
Porchetta, prosciutto e "salsicciotto" orvietano. Via Monte Amiata 5

JANAS
Azienda agricola biologica a 15 km da Orvieto; produce farine molite a pietra da grani locali, pasta artigianale, legumi, olio extravergine. Località Colle Ombroso, SP55 km. 4.8, Porano

La torre del Moro che svetta tra i tetti di Orvieto: dalla sommità si gode uno splendido panorama. In basso a destra, le ceramiche artistiche della città.



LUCA BERETTA

GETTY IMAGES (2)



Tutti i tesori e i sapori del sottosuolo

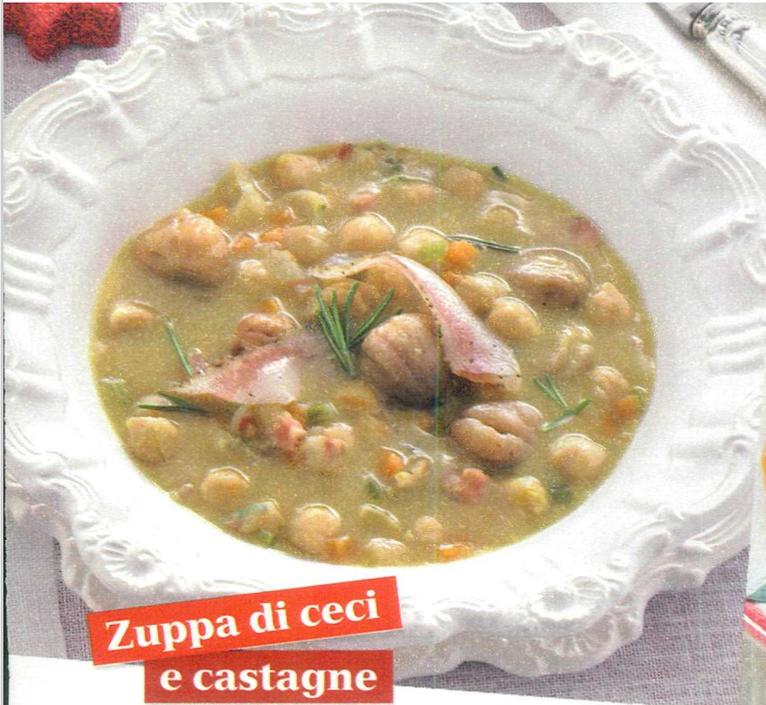
Anche le necropoli s'interrano per chilometri attorno alla rupe. Il pozzo di San Patrizio, incredibile progetto di Antonio da Sangallo, è l'emblema di questa Orvieto ipogea: profondo 50 metri, con 248 scalini distribuiti su due rampe elicoidali e una serie di finestre a nicchia, dà la sensazione di scivolare in una torre rovesciata. Le necropoli etrusche ai piedi della rocca sono invece inaccessibili, con l'eccezione di quella del Crocefisso del Tufo, che si allinea ordinatamente sull'asse delle vie sepolcrali, in una successione di tombe sormontate da architravi con misteriose iscrizioni.

I sapori orvietani traggono forza e sapidità da questo territorio aspro e scontroso, disegnato da vallate profonde, borghi murati e aggrappati a piedistalli di tufo. Le colline si vestono di colori cupi, scivolano umide fino alle sponde del Tevere, si aprono in calanchi cretosi. La tradizione regala robuste sensazioni di gusto che raggiungono la loro massima intensità col profumo ferrigno dei tartufi, la sapidità dei salumi come il "mazzafegato" e dei formaggi di pecora, il sapore selvatico del cinghiale e quello rotondo dei prosciutti crudi stagionati.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

luoghi golosi



Zuppa di ceci e castagne

In autunno la zuppa viene preparata con castagne fresche arrostiti, unendo al soffritto un cucchiaino di sugo di pomodoro

INGREDIENTI PER 4 - CAL. 570/PERS.
250 g di **ceci secchi** • 200 g di **castagne secche** • 1 **carota** • 1 **cipolla dorata media**
1 costa di **sedano** • 1 rametto di **rosmarino**
5 semi di **finocchio** • 70 g di **guanciale**
• **olio extravergine d'oliva** • **sale**

- 1 Fate ammollare i ceci per 12 ore e le castagne per 6-8 ore. Scolate i ceci e poneteli a cuocere in circa 1,5 l d'acqua per circa un'ora e mezza a fiamma bassa, finché inizieranno a essere teneri. Se volete anticipare i tempi, cuoceteli in pentola a pressione per 15 minuti con circa 8 dl d'acqua. Lessate le castagne per 20 minuti in mezzo litro d'acqua partendo da acqua fredda.
- 2 Tritate sedano, carota e cipolla e fateli appassire in una pentola con il guanciale, anch'esso tritato, il rosmarino e i semi di finocchio. Unite quindi i ceci e le castagne insieme a quasi tutta la loro acqua di cottura.
- 3 Completate la cottura regolando di sale e cuocendo a fiamma bassa finché ceci e castagne risulteranno cotti e il brodo abbastanza legato. Se invece la zuppa risultasse troppo asciutta, aggiungete ancora un poco di brodo di cottura. Spegnete e servite subito.

LIBRI DA GUSTARE

Orvieto – Itinerari slow Inconsueta guida tra arte, storia e sapori firmata da una orvietana doc (di Maria Teresa Moretti, Editrice ali&no, 10 €).
Orvieto in ricette 70 anziane abitanti della città raccontano altrettante ricette tradizionali. Anche in formato kindle. (di AA. VV. Ed. Sportello del Cittadino, 9 €).



Cinghiale alla cacciatora

È possibile far marinare il cinghiale per 24 ore in vino precedentemente scaldato con aromi e verdure. La marinata sarà usata per la cottura

INGREDIENTI PER 4 - CAL. 450/PERS.
800 g di **polpa di cinghiale** (coscia o spalla)
• 50 g di **guanciale** • 2 bicchieri di **vino rosso corposo** • 1 cucchiaino di **concentrato di pomodoro** • 1 **cipolla** • 1 **carota** • 1/2 costa di **sedano** • 1 spicchio di **aglio** • 1 mazzetto aromatico (**rosmarino, salvia e alloro**)
• 1 rametto di **finocchio selvatico** • 4 foglie di **mentuccia** • 1 bicchiere di **aceto** • un pezzetto di **peperoncino** • 2 bicchieri di **brodo di carne**
• **olio extravergine d'oliva** • **sale** • **pepe**

- 1 Tagliate la polpa di cinghiale a pezzetti e trasferitela in una bacinella con un litro d'acqua e l'aceto. Sciacquatela, trasferitela in un colapasta e tamponatela con la carta assorbente.
- 2 Tritate il guanciale, la cipolla, il sedano e l'aglio e fateli soffriggere con poco olio in un tegame a fondo pesante. Unite la carne e fatela rosolare con gli aromi, poi sfumate con il vino e, infine, aggiungete il concentrato di pomodoro, il finocchietto, la mentuccia tritata e il peperoncino. Salate e pepate.
- 3 Proseguite la cottura per un'ora e mezza a fiamma bassa e tegame coperto, finché la carne sarà tenera, aggiungendo gradualmente un poco di brodo a mano a mano che il fondo di cottura si consuma.



Tipico della provincia di Terni, cui fa capo anche Orvieto, è il dolce classico delle feste natalizie. Il caffè ristretto viene talvolta sostituito da mosto cotto

INGREDIENTI PER 10 - CAL. 400/PERS.

120 g di **noci sgusciate** • 120 g di **mandorle sgusciate** • 60 g di **pinoli** • 150 g di **cioccolato fondente** • 200 g di **miele** • 100 g di **uvetta** • 50 g di **canditi** • 50 g di **farina** • 2 cucchiaini di **cacao amaro** • 2 cucchiaini rasi di miscela di spezie per panpepato (**pepe, pimento, cannella, noce moscata**) • 1 bicchierino di **liquore all'anice** • 1,5 dl di **caffè ristretto**

- 1 Tritate metà delle noci e delle mandorle grossolanamente e l'altra metà finemente. Spezzettate metà dei pinoli. Fate ammorbire l'uvetta in acqua tiepida, poi scolatela e asciugatela. Mettete tutto in una capace ciotola.
- 2 Aggiungete i canditi, il cacao amaro, le spezie e la farina e mescolate. Unite quindi il cioccolato tritato e fatto sciogliere a bagnomaria, il miele leggermente intiepidito, il liquore e quasi tutto il caffè. Amalgamate il tutto in modo da ottenere un composto consistente e ben legato.
- 3 Formate tre pagnottelle di 10-12 cm di diametro, sistematele su una teglia rivestita con carta da forno e cuocetele in forno già caldo a 180° per circa mezz'ora. Togliete dal forno e fate riposare un giorno prima di consumare.

» Cucina secolare

Sono freschi i sentori dell'olio extravergine, asprigni quelli del bianco doc Orvieto Classico. Senza dimenticare le carni come il baffo o barbazza (la guancia del maiale) da cuocere con salvia e aceto e quelle di volatili come il piccione e la palomba preparati in leccarda, in salmi o alla cacciatora. La cucina locale, dagli umbricelli (pasta fatta con acqua e farina) alla zuppa di ceci e castagne, dalle lumachelle di pasta lievitata con pecorino e pancetta alla pizza gialla di farina di mais cotta sotto la cenere, è tutta all'insegna della semplicità e della rusticità. La secolare tradizione pasticceria di Orvieto spicca per la delicatezza dei tozzetti alle mandorle, delle monachine di pasta reale ripiene di crema di gianduia, dei biscotti all'anice che qui si preparano secondo un'antica ricetta medievale che prevede di sbollentarli prima della cottura in forno. In occasione delle ricorrenze, assieme alla "torta etrusca" e alla "dolcespina" di pasta di mandorle, noci e pinoli, c'è il "pane del diavolo", lievitato e impastato con zucchero, peperoni e succo di pomodoro.

Lo scosceso sperone di tufo su cui poggia Orvieto, quasi un castello naturale che guarda la campagna circostante.

GLI INDIRIZZI dove mangiare

DA GIOVANNI AL POZZO ETRUSCO

Piatti umbri a base di pasta fatta in casa, carni locali, selvaggina, lepre, piccione in un affascinante décor. P.zza de' Ranieri 1/A, tel. 0763 341050

TRATTORIA DEL MORO ARONNE

Il posto giusto per gustare piatti insoliti ma di tradizione come la carbonara di fave e baffo, i nidi di rondine con pecorino e miele caldo o la palomba alla ghiotta. Via San Leonardo 7, tel. 0763 342763

LA PALOMBA

Gestita dalla stessa famiglia da oltre mezzo secolo, è una trattoria genuina d'autentica cucina orvietana, dalla pasta tirata a mano all'immancabile piccione. Via Cipriano Manente 16, tel. 0763.343395

DA MAMMA ANGELA

Osteria ruspante con piatti classici come il "cazzimpero", gli gnocchi al ragù di chianina, l'ossobuco, il baccalà all'orvietana. P.zza del Popolo 2, tel. 0763 342790



GETTY IMAGES