

GOLAN

la gola in viaggio

DICEMBRE 2018/GENNAIO 2019 • € 6,90*

UN INVERNO TUTTO DA GUSTARE
I mercatini delle feste da non perdere
Le ricette tipiche più famose e golose



SAPORI IN ALTA QUOTA

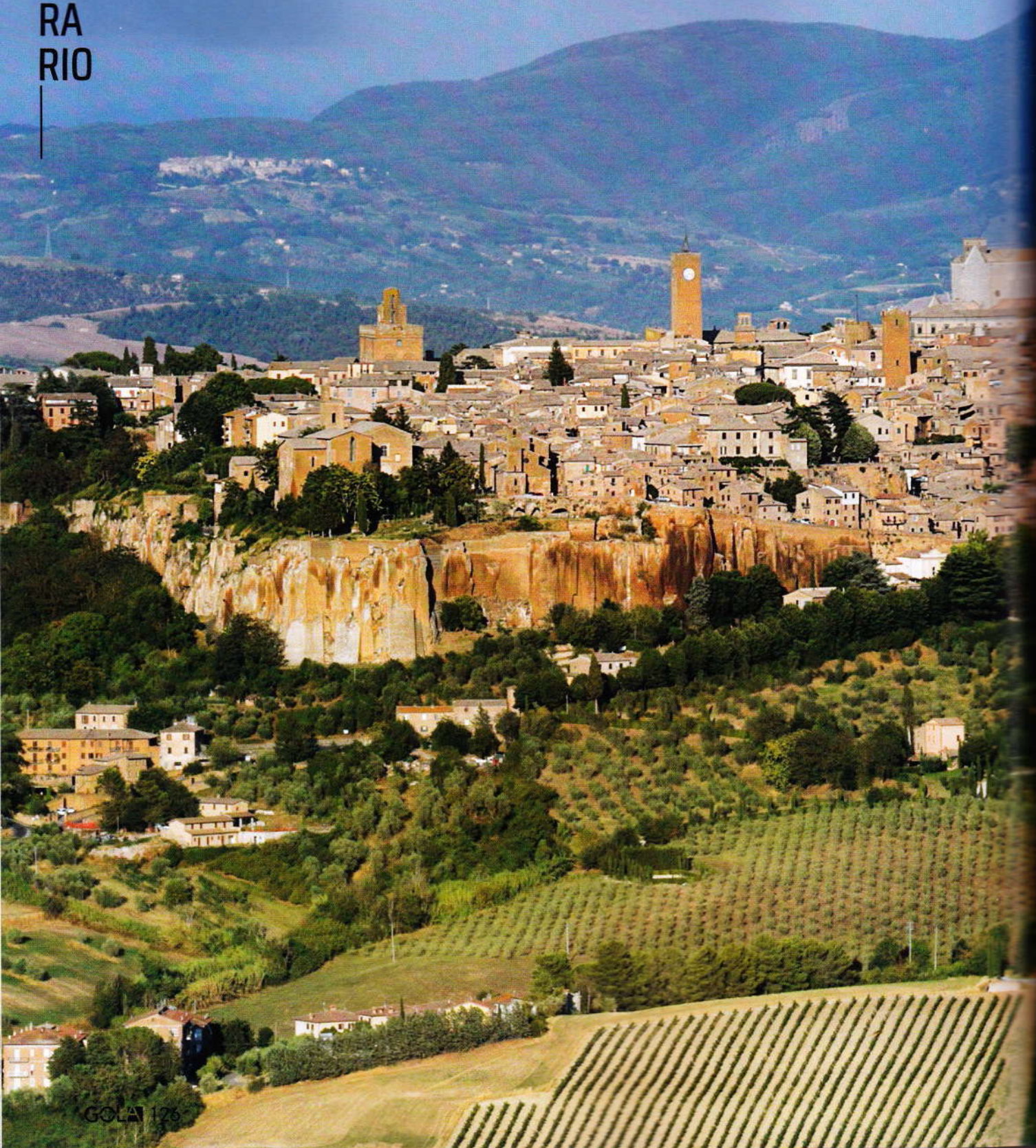
WEEKEND GOLOSI
Itinerari e specialità in:
Val d'Aosta, Veneto,
Lombardia,
Campania, Puglia

Specialità e territorio per godersi
il meglio della montagna

ORVIETO
La città-gioiello umbra,
fra arte e bontà



*In vendita con DDV Marcopolo di questo mese



UMBRIA - ORVIETO

Gusto e arte nel cuore dell'Italia

TESTI E FOTO DI MASSIMILIANO RELLA





Tra le alte guglie
del duomo e
nelle profondità
degli itinerari
sotterranei, scorre lenta
la storia di Orvieto,
paese "gioiello"
in provincia di Terni

In apertura, una vista di Orvieto. In queste pagine, a sinistra
un piatto del ristorante I Trippini; a destra l'interno del duomo

U

Una definizione che calza a pennello poiché la cittadina della *Rupe*, oltre a custodire testimonianze d'epoca diverse, conserva tradizioni produttive e artigianali di qualità, dai vini all'olio extravergine d'oliva passando per la ceramica artistica.

TRA ARTE E SAPORI

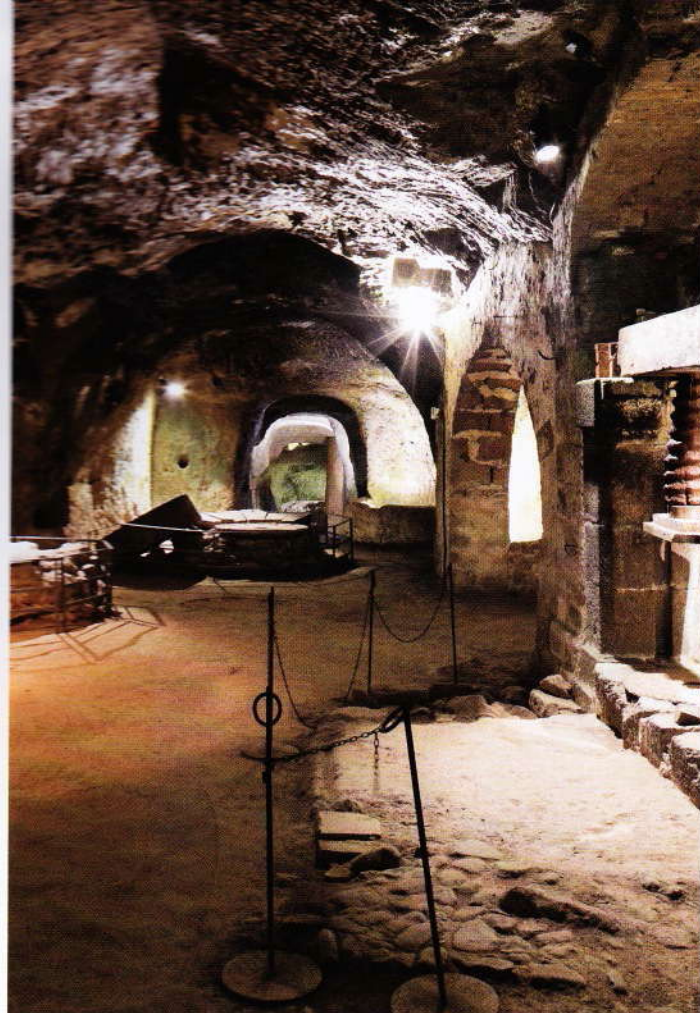
Il paese poggia su un grande masso tufaceo, pianeggiante in sommità. Nel sottosuolo sono state censite decine d'antiche cavità destinate a vari utilizzi, tra cui la produzione e conservazione di vino: Orvieto è per due-terzi sotto terra, una sorta di "frigorifero" naturale. Tradizionalmente la pigiatura avveniva a livello stradale, mentre la fermentazione del mosto a "temperatura controllata" in vasche di tufo scavate al secondo livello; e al terzo, il più freddo e profondo, si conservavano i vini. Ne parlava anche **Mario Soldati** in *Vino al vino*.







Nella pagina precedente, una via della cittadina. In questa pagina a sinistra il pozzo di San Patrizio, a destra un'altra zona di Orvieto Sotterranea



Questo sistema sopravvissuto alla seconda guerra mondiale - non alle moderne tecnologie enologiche - ci lascia in eredità un complesso di grotte, pozzi e cavità in parte visitabili con **Orvieto Sotterranea**, un percorso che da piazza Duomo ci conduce in ambienti ipogei, cunicoli e sale che conservano resti etruschi, medievali (un frantoio, i colombai per allevare le colombe, ecc.) e rinascimentali. Tra i pozzi storici il più famoso è quello di **San Patrizio**, realizzato durante il sacco di Roma del 1527 quando papa **Clemente VII**, rifugiatosi a Orvieto, commissionò il progetto ad **Antonio da Sangallo Il Giovane** per l'approvvigionamento d'acqua a uso della **Rocca Albornoz**. Scavato a mano nel tufo fino a una profondità di 53 metri, il pozzo ha un sistema di scale a struttura elicoidale: da una si scende, dall'altra si sale, senza incrociarsi mai.

Cambiando prospettiva, la **Cattedrale di S. Maria As-**

« Orvieto è per due terzi sotto terra, una sorta di 'frigorifero' naturale, ideale per il vino »





In questa pagina, in alto la sala di Mamma Angela; in basso, i proprietari dell'osteria Delli Poggi. Nella pagina successiva, l'esterno del duomo



sunta, il duomo, è lo straordinario capolavoro e simbolo di Orvieto. Costruita tra il 1290 e il 1591, sintesi di diversi stili in prevalenza romanico-gotico, è un concentrato di grandi firme: da **Arnolfo di Cambio** e **Lorenzo Maitani** tra i progettisti; a pittori del calibro di **Gentile da Fabriano**, **Beato Angelico** e **Luca Signorelli**; quest'ultimo autore degli splendidi affreschi del **Giudizio Universale** della **cappella di San Brizio**, dove Michelangelo venne a prendere ispirazione per la Cappella Sistina.

Per gustare la cucina orvietana, c'è **Mamma Angela**, trattoria verace ma accogliente, che propone piatti tipici come il baccalà all'Orvietana, cotto in padella con pomodorini, uvetta, sedano, pinoli e cipolla in agrodolce. Osteria di stile moderno è invece quella gestita dai fratelli **Delli Poggi**, con cucina tradizionale rivisitata. E per portare a casa un





«Altri gioielli ci attendono
nella campagna orvietana,
oli e vini in particolare

In questa
pagina, in
altro bottiglie
di amaro
L'Orvietan;
a destra, le
ceramiche di
Marino Moretti.
Nella pagina
successiva,
la cantina
Palazzone
con le sue botti



ricordo, si può optare per le creazioni dello **Studio d'Arte Ceramica Moretti**, proprio in Piazza Duomo, con pezzi unici colorati e originali dell'artista **Marino Moretti**. O anche, per un regalo particolare, **L'Orvietan**, l'antico amaro medicinale un tempo venduto in strada e ora riscoperto e prodotto artigianalmente.

DINTORNI DI GUSTO

Ma altri gioielli ci attendono nella campagna orvietana, **oli** e **vini** soprattutto. Va premesso che se una parte dei produttori guarda ai numeri più che alla qualità, c'è un nucleo di aziende storiche che persevera in una produzione d'alto livello. Orvieto vale 13 milioni di bottiglie l'anno: circa l'80% del vino è fatto e imbottigliato da aziende che hanno sede altrove, anche fuori regione e a centinaia di chilometri. Comunque il vino identitario è l'**Orvieto Classico Superiore Doc**, un bianco paglierino, fresco e dal finale leggermente amarognolo, ottenuto da un uvaggio di Procanico

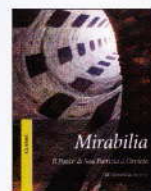






LIBRI

il territorio in parole



**MIRABILIA.
IL POZZO
DI SAN PATRIZIO
A ORVIETO**
autori vari
(Mirabilia
Orvieto 2015)

Un testo che racconta il celebre pozzo, anche attraverso gli scatti del fotografo Patrick Nicholas, evocando tutta la forza della storia, della leggenda e dei significati simbolici ad esso legati.



**LA TUSCIA DEL
VINO 2017/2018**
a cura di Carlo
Zucchetti
(Carlo
Zucchetti,
2017)

Una guida che esplora una zona dalle grandi potenzialità: dalla Doc Orvieto, al Ciliegio di Narni, passando per la Doc Bianco di Pitigliano e il Costa Etrusco Romana, fino a Veio.



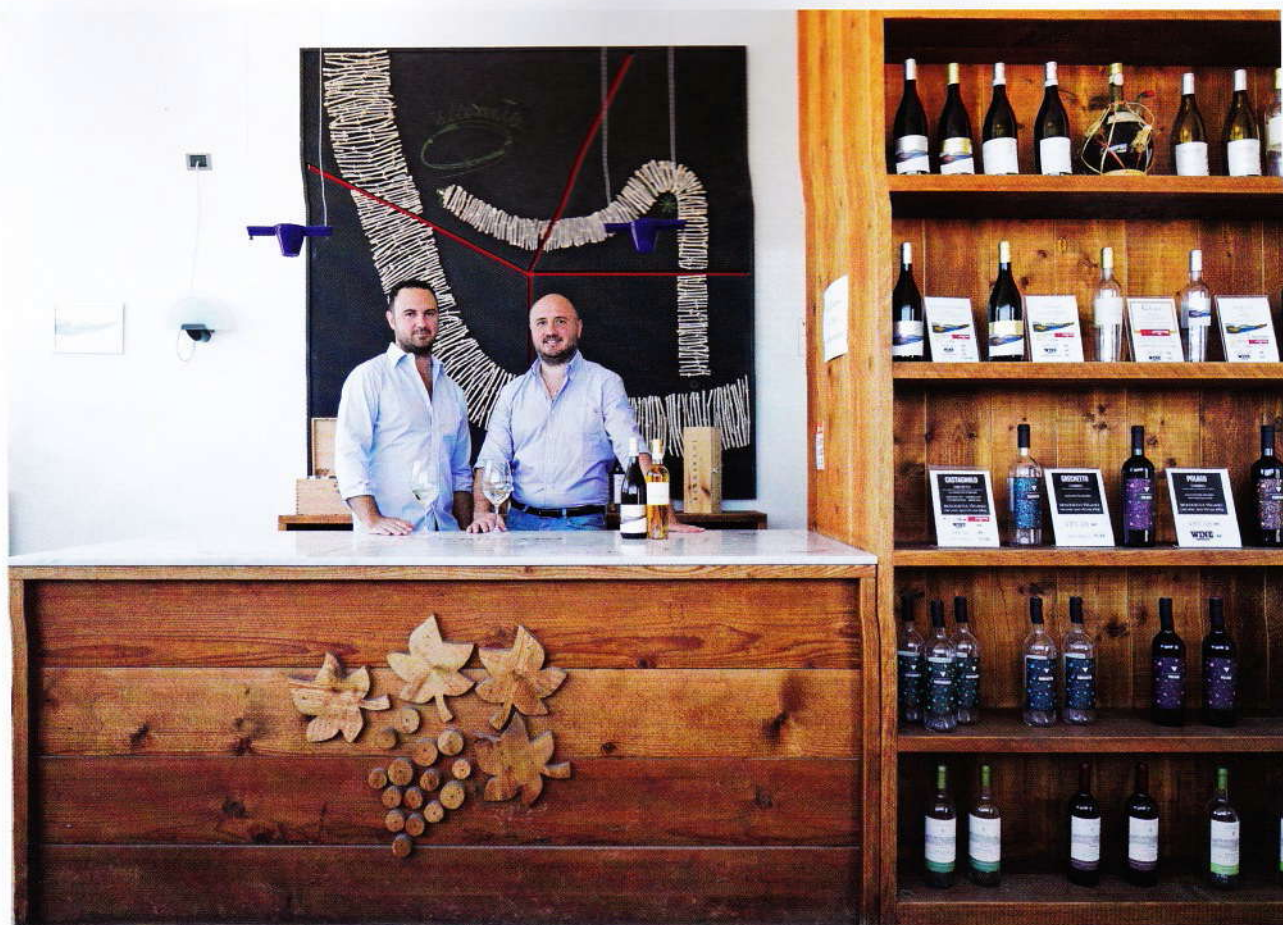
**LADRO CONTRO
ASSASSINO**
Giorgio
Scerbanenco
(Garzanti
2001)

Un giallo ambientato a Orvieto, pubblicato nel 1971, dopo la morte dell'autore. La storia dell'ex detenuto Mario Marria alle prese con un nuovo crimine di cui per non è responsabile.



e Grechetto (minimo 60%) e altre uve a bacca bianca. C'è poi un prodotto di nicchia, il **Muffato Orvietano**, che è un generoso “dono” dell'autunno: l'arrivo delle fitte nebbie mattutine, che avvolgono le vigne, crea un microclima ideale per la formazione della *botrytis cinerea*, una muffa che in particolari condizioni atmosferiche si trasforma in “muffa nobile”, capace di disidratare l'acino e concentrarne zuccheri e acidità. Il risultato è un bianco da dessert da uve Grechetto e Grecanico e altri vitigni, sfumature color oro e profumi avvolgenti di miele, albicocca e zafferano. Sono appena cinque le cantine che fanno il Muffato: **Barberani, Castello della Sala, Decugnano dei Barbi, Neri e Palazzone**. **Palazzone**, del produttore **Giovanni Dubini**, offre anche ospitalità in una raffinata locanda da poco ristrutturata, una costruzione del '200 con camere e ristorante. Invece il suo vanto enologico è il **Musco**, un bianco “ancestrale” da uve Procanico, Verdello e Malvasia coltivate insieme in una piccola vigna, come si faceva un tempo, e vinificate e affinate in una grotta di tufo, come voleva la tradizione orvietana.

*« Sono appena
cinque le
cantine che
producono
il Muffato »*



Nelle pagine precedenti, le vigne della cantina Palazzone. In queste pagine, a sinistra, l'enoteca della cantina Barberani; a destra, in alto i proprietari della cantina Barberani, in basso il Castello della Sala



In queste pagine
le botti, la sede
e le vigne del Castello
della Sala

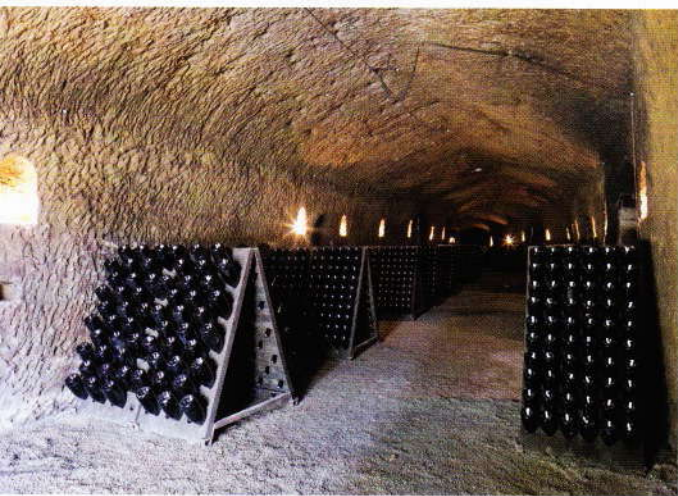


La cantina **Barberani**, dei fratelli **Niccolò** e **Bernardo**, produce invece al **lago di Corbara** in una struttura realizzata secondo criteri d'architettura sostenibile: un tetto auto-illuminante Aliant che fa trasparire la luce ambiente, una climatizzazione semi-naturale grazie a una "galleria del vento" progettata dalla Minardi per sfruttare l'aria fresca notturna e un ciclo dell'acqua che parte da sorgenti locali fino all'immissione in lago. Il tutto con grande risparmio energetico già dagli anni '80. Ma il principale punto d'accoglienza dei Barberani è in centro storico: un'ampia

B davanti al duomo. Tra gli assaggi non perdere il **Calcaia** è un Orvieto Doc Classico Superiore Dolce Muffa Nobile, fantastico con formaggi, antipasti di fegato grasso e pasticceria secca. La tappa successiva è al **Castello della Sala**, l'azienda umbra dei **Marchesi Antinori**, noti produttori toscani. Tra i gioielli enologici c'è il **Muffato della Sala**, un vino di culto fatto con uve Sauvignon, Grechetto, Sémillon, Traminer e Riesling. Lo troviamo nella bottega del Castello con altre etichette blasonate come il bianco **Cervaro della Sala**, altro vanto dell'enologo **Renzo Co-**



In alto
e al centro,
i proprietari
e le cantine
di Decugnano
dei Barbi; in
basso la raccolta
delle olive
del frantoio
Ranchino



tarella. La quarta visita in cantina è da **Claudio Barbi** e dal figlio **Enzo**, proprietari di **Decugnano dei Barbi**, azienda che già nel 1978 produsse il primo metodo classico umbro e nel 1981 la prima muffa nobile italiana. Le bollicine affinano quattro anni sui lieviti in una cantina scavata nel tufo sotto una collina dove poggia la villa e wine resort, la piscina panoramica e i locali per feste e cerimonie. Dal vino all'olio il passo è obbligatorio anche perché uno tra i più premiati produttori umbri è operativo qui nell'area della **Dop Umbria Colli Orvietani**, un extravergine certificato e fatto con assemblaggio di varietà frantoio, leccino e moraiolo. Lo andiamo a provare al frantoio di **Eugenio Ranchino**, titolare con la moglie **Silvia** di un'azienda di 50 ettari in un unico corpo appena fuori Orvieto. "Dal punto di vista olivicolo siamo indietro perché si è puntato sulla viticoltura abbandonando l'olivo, che è meno redditizio" premette Ranchino. "Noi invece abbiamo creduto in questo territorio di suoli vulcanici, espressione di un'olivicultura più simile a quella laziale, ma con varietà umbre. Così, abbiamo cercato di migliorare il caratteristico fruttato leggero di quest'area lavorando sulla perfezione del prodotto, l'assenza di difetti, gli aromi riconoscibili. Suoniamo la stessa musica del nord del Lazio - conclude Ranchino - ma a volume più basso".

DOVE DORMIRE

• ALTARocca WINE RESORT

Quattro eleganti ville tra oliveti e vigne con camere, suite e appartamenti, ristorante, enoteca, centro benessere, Spa e palestra. Da 100 euro. Località Rocca Ripesena 62 tel. 0763 34 42 10 - www.altarocawineresort.com

• HOTEL LA BADIA

Ospitalità raffinata in un 4 stelle con 22 camere e 5 suite, alcune con vista sulla Rupe di Orvieto. Da 95 euro. Località La Badia 8 tel. 0763 30 19 59 www.labadiahotel.it

• GRAND HOTEL ITALIA

Accogliente 4 stelle in un edificio medievale con 46 comode camere arredate in stile classico. Anche sala lettura e terrazza panoramica. Da 85 euro. Via di Piazza del Popolo 13 tel. 0763 34 20 65/66 www.grandhotelitalia.it

• HOTEL VILLA CICONIA

In un'elegante villa del '500, un albergo 4 stelle con 12 camere, alcune con letti a baldacchino e mobili d'epoca. Da 90 euro. Via dei Tigli 69 tel. 0763 30 55 82 www.hotelvillaciconia.com



DOVE MANGIARE

• DUCA DI ORVIETO

Il ristorante di un antico feudo di campagna, ambienti rustici eleganti e cucina basata su ricette locali reinterpretate. Da 45 euro. Via della Pace 5 - tel. 0763 34 46 63 www.ducadiorvieto.com

• I SETTE CONSOLI

Il ristorante gourmet di Mauro Stopponi e Annarita Simoncini. A tavola la tradizione umbra rivisitata e alleggerita, in abbinamento un'interessante selezione di vini. Tra i piatti forti la quaglia disossata e farcita con fegato grasso e tartufo nero di Norcia. Da 50 euro. Piazza Sant'Angelo 1 tel. 0763 34 39 11 www.isetteconsoli.it

• OSTERIA DA MAMMA ANGELA

Cucina orvietana e umbra in un'accogliente trattoria con tovaglie a quadretti bianche e rosse, gestita dal

bravo Luca Ermini. Da non perdere il baccalà all'orvietana. Da 35 euro. Piazza del Popolo 2 - tel. 0763 34 27 90 www.osteriadammaangela.it

• TRATTORIA DELLI POGGI

Nuova trattoria del centro storico, con bel parquet in legno e una nuova boiserie grigia, gestita dai fratelli Claudio e Stefano, propone la buona cucina tradizionale rivisitata dello chef Enzo Santoni. Da 30 euro. Via Corso Cavour 194 tel. 0763 34 24 78

• TRIPPINI LA BADIA

Un'abbazia del XII secolo convertita in struttura ricettiva: da qualche tempo affidata stabilmente alle mani sapienti di Paolo Trippini, già celebre per l'indirizzo di famiglia a Civitella del Lago. Da 70 euro. Loc. La Badia 8 tel. 0763 45 01 35 www.paolotrippini.it

SHOPPING GOLOSO

• AL VECCHIO FRANTOIO BARTOLOMEI

Visite guidate, degustazioni e un interessante Museo dell'Olio da visitare. Via Cagnano 6, Montecchio (Terni) tel. 0744 95 13 95 www.oleificiobartolomei.it

• FRANTOIO RANCHINO

Una delle poche aziende in Umbria a coltivare l'olivo su terreni vulcanici, produce tre etichette da blend diversi. Località Canale 53 tel. 0763 37 40 61 www.frantoioranchino.it

• L'ORVIETAN

Il negozio prende il nome dall'antico amaro medicinale di Orvieto un tempo venduto in strada e adesso riscoperto dal proprietario di Lamberto Bernardi e prodotto "in casa". Via del Duomo 74 tel. 0763 34 10 60 www.lorvietan.com

• BARBERANI

Località Cerreto, Baschi (Tr) tel. 0763 34 18 20 www.barberani.com

• CASTELLO DELLA SALA/ MARCHESI ANTINORI

Località Sala, Ficulle (Tr) tel. 0763 86 051 www.antinori.it

• DECUGNANO DEI BARBI

Località Fossatello 50, Orvieto (Tr) tel. 0763 30 82 55 - www.decugnanodeibarbi.com

• PALAZZONE

Località Rocca Ripesena, Orvieto (Tr) tel. 0763 34 49 21 www.palazzone.com

L'ITINERARIO IN 3 GIORNI

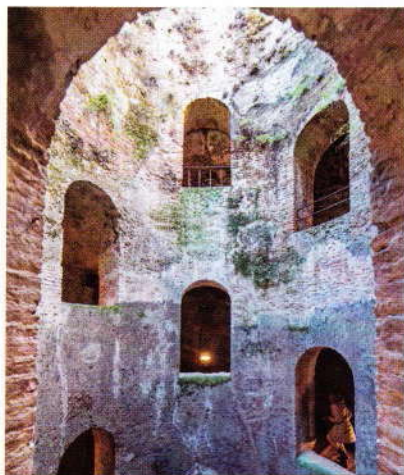


Venerdì

🕒 **10** Arrivo a Orvieto e sosta alla cattedrale di **S. Maria Assunta**, con visita all'interno per ammirare gli affreschi del Giudizio Universale nella cappella di **San Brizio**.

🕒 **12** Pranzo all'**osteria Delli Poggi**, in corso Cavour 194, per assaggiare i sapori locali rivisitati in chiave contemporanea.

🕒 **15** Pomeriggio dedicato a **Orvieto Sotterranea**, un percorso che da piazza Duomo conduce in ambienti ipogei, cunicoli e sale con resti etruschi e medievali.



🕒 **20** Cena e pernottamento all'**Altarocca Wine Resort**, a 6 km dal centro di Orvieto, per godere della tranquillità della campagna umbra.

Sabato

🕒 **10** Mattinata dedicata alla visita delle cantine di **Decugnano dei Barbi**, in località Fossatello, a 18 km da Orvieto.



🕒 **12** Pranzo a **Villa Barbi**, presso la cantina Decugnano dei Barbi. Dopo pranzo, rientro a Orvieto per un po' di shopping gastronomico.

🕒 **15** Visita del centro storico di Orvieto, con soste presso la chiesa di **San Giovenale** e la chiesa di **Sant'Andrea**.



🕒 **20** Cena al ristorante **I Sette Consoli**, in piazza Sant'Angelo 1. Pernottamento presso il **Grand Hotel Italia** in Via di Piazza del Popolo 13.

Domenica

🕒 **10** Visita dei palazzi storici di Orvieto, come **Palazzo Soliano**, che ospita il Museo Emilio Greco, e **Palazzo Papale**, che ospita il Museo archeologico.

🕒 **12** Pranzo da **Mamma Angela**, per assaggiare le specialità tradizionali come il baccalà all'orvietana.

🕒 **15** Visita del **Castello della Sala**, in località Sala 1, a 16 km da Orvieto. Rientro nel tardo pomeriggio per shopping gastronomico.

🕒 **20** Cena e pernottamento presso l'hotel **Villa Ciconia**, in via dei Tigli 69.

