

SOSTE GOLOSE
testo di Elio Chiodi

LA LOCANDA SPIRITODIVINO NELLA TERRA DEL SAGRANTINO

Montefalco affascina oggi come ieri per la sua magia, la tranquillità delle sue strade, i suoi panorami e da qualche anno per i suoi vini di alta gamma, tra questi l'eccellente Sagrantino che grazie a giovani produttori ha avuto un rilancio sorprendente.

In pieno centro, a pochi passi dalla piazza comunale, in un bel palazzotto d'epoca, Angelo Santificatur ha collocato al piano terra l'enoteca mantenendo una bella caratteristica di rusticità e al primo piano un gradevolissimo ristorante con una trentina di coperti. Servizio garbato, e prezzi decisamente corretti.

La cucina: la selezione dei salumi (in primis Umbra, Cinta Senese, Spagna) e dei formaggi (una ampia scelta variabile secondo disponibilità e stagionalità) dell'enoteca è ovviamente presente anche nella carta del ristorante che merita visita per la cucina del giovane chef Guido Trombettoni, che propone senza cedimenti i piatti classici umbri innestando naturalmente alcune pregevoli variazioni e mantenendo una linea di gradevole pulizia gustativa. Un menu lineare, essenziale che varia secondo stagione e reperibilità della materia prima con note di merito per gli strangozzi, lasagnotte aperte alle fave fresche, la zuppa di lenticchie, il goloso piccione alla ghiotta (in padella con balsamico e involtino di verza e frattaglie), il baccalà in guazzetto, l'anguilla della Val Nerina, senza dimenticare lo scorzone estivo, il tartufo di Norcia e il bianco che in stagione impreziosiscono le proposte. Da ricordare i piatti "verdi" come ad esempio soufflé di asparagi selvatici, carciofi in tegame con guazzetto di lenticchie e polpette di pane.

La cantina: superba la scelta di vini umbri, con particolare riferimento al Sagrantino e al Rosso di Montefalco. Ma anche la proposta delle etichette di altre regioni è ampia e intelligente.

LOCANDA ENOTECA SPIRITODIVINO

Piazza Mustafà 2 – Montefalco (Pg)

Tel. 0742-379048

Chiusura: lunedì

Prenotazione: consigliabile

Prezzo: € 30/35,00



PAPPADELLE AI PORCINI E OVULI

Per la pasta: 5 uova, 100 g farina di grano tenero e 100 g di farina di grano duro.

Per il sugo: 250 g di funghi porcini; 150 g di ovuli; uno scalogno; timo; maggiorana; una carota; una costola di sedano; grana padano; olio extravergine di oliva; sale e pepe.

Impastare le uova con la farina; far riposare l'impasto con una ciotola oliata e coperta per almeno un'ora. Tirare poi la sfoglia di circa 2 mm e ricavarne dei nastri larghi circa 1,5 cm e lunghi circa 20 cm.

Tagliare i porcini e gli ovuli a pezzi non molto piccoli; fare cuocere lentamente in un tegame con l'olio lo scalogno tritato; unire le carote e il sedano anche tritato; il timo e la maggiorana, spadellare velocemente a fuoco vivo. Cuocere la pasta al dente in acqua bollente salata; scolarla e farla insaporire nel tegame; all'ultimo aggiungere gli ovuli; aggiustare con l'acqua di cottura e prima di servire cospargere di grana grattugiato.

Il Vino: ROSSO DI MONTEFALCO DOC