

Andris Dzenis "Storie sull'Umbria"

HORECA # 45

Prima storia (pagina 22)

Rubrica: HORECA ORIZZONTI

Da Spoleto a Spoleto...

ovvero una storia sulla natura e sulle città dell'Umbria

Nell'autunno del 2010, un gruppo di giornalisti Lettoni ha visitato l'Umbria, regione dell'Italia centrale. Il viaggio è stato organizzato da *Ati 3 Umbria* nel quadro del progetto "EAST UMBRIA – WONDERLAND INSIDE".

L'Umbria, l'unica regione della penisola degli Appennini a non avere sbocco sul mare, è nota in tutto il mondo per la sua natura incantevole e incontaminata, per i suoi panorami mozzafiato e, naturalmente, per le sue straordinarie specialità culinarie...

In Lettonia, il progetto è realizzato in collaborazione con l'Istituto Italiano per il Commercio Estero e con l'Ambasciata Italiana di Riga.

La prima volta che ho avuto occasione di conoscere l'Italia non non è stata a Genova, Catania, Milano, Napoli, Palermo, Roma, Torino, Venezia né legata ai agli spettacolari paesaggi naturali ed ai vini della sua regione più conosciuta, la Toscana e, in particolare, Firenze; no, la prima volta che ho conosciuto l'Italia è stata in Umbria, una regione che avevo già imparato a conoscere nella lontana Lettonia.

Anche se si tratta del mio primo viaggio alla scoperta della zona centrale della penisola degli Appennini, ad accompagnarmi non ci sono né il tepore primaverile né la calura estiva; è, invece, un assolato mattino Novembrino quando, preparandomi a rientrare a casa da questa regione incantata, ricca di paesaggi impareggiabili e gente efficiente, amichevole ed ospitale, passando da Spoleto sono stato assalito non tanto da un senso di malinconia quanto dal chiaro senso del dovere e dalla ferma risoluzione che la mia sarebbe stata un'assenza soltanto temporanea e che questo viaggio impregnato di vivide memorie mi avrebbe portato a far ritorno più presto che tardi...

La rivista HoReCa vi presenta altre cinque storie sugli oliveti di queste vallate bagnate dal sole e sulla produzione dell'olio di oliva, sulle rose che sbocciano nei vigneti e sul vino, su spezie speciali, sulla gente, sulle persone che vivono nella regione e sui loro giorni lavorativi e le loro festività pubbliche...

Foto-storia di Andris Dzenis

.....

Andris Dzenis "Storie sull'Umbria"

HORECA # 45

Seconda storia (pagina 24)

Rubrica: HORECA ORIZZONTI

Da Spoleto a Spoleto...

ovvero una storia sulle rose che sbocciano nei vigneti dell'Umbria

Nell'autunno del 2010, un gruppo di giornalisti Lettoni ha visitato l'Umbria, regione dell'Italia centrale. Il viaggio è stato organizzato da *Ati 3 Umbria* nel quadro del progetto "EAST UMBRIA – WONDERLAND INSIDE".

L'Umbria, l'unica regione della penisola degli Appennini a non avere sbocco sul mare, è nota in tutto il mondo per la sua natura incantevole e incontaminata, per i suoi panorami mozzafiato e, naturalmente, per le sue straordinarie specialità culinarie...

In Lettonia, il progetto è realizzato in collaborazione con l'Istituto Italiano per il Commercio Estero e con l'Ambasciata Italiana di Riga.

Fra fine Ottobre e i primi giorni di Novembre i vigneti Umbri si tingono di vivaci tonalità pesca. Terminata la vendemmia e adagiata l'uva ad essiccare all'asciutto sotto il tetto per eliminare l'umidità in eccesso, i vigneti paiono ormai deserti e desolati. Solo le rose in fiore richiamano alla memoria un'estate ricca di frutti e soddisfazioni...

Nel mio paese, le rose vengono coltivate per bellezza e per piacere sia nei giardini che in un semplice vaso sul tavolo. Le rose vengono donate come piccolo o grande omaggio di stagione, un pò come il vino. E, come potrete ben credere, esattamente lo stesso avviene anche in Italia...

In Umbria, tuttavia, le rose crescono e sbocciano anche nei vigneti. La loro funzione non è tanto estetica quanto quella di aiutare a proteggere le viti dalle malattie che le colpiscono garantendo, al contempo, la sana crescita e la qualità delle uve della successiva vendemmia. Se la rosa è sana e bella, allora non c'è nulla da temere per la salute delle viti... un requisito assolutamente imprescindibile per la produzione di un vino di qualità. Allora, lasciamo che le rose sboccino sane e magnifiche nei vigneti Umbri!

Questa storia non è dedicata tanto alle rose quanto alle persone – contadini, coltivatori e produttori che ottengono vini squisiti da uve di grande qualità...

Foto-storia di Andris Dzenis

.....

Andris Dzenis "Storie sull'Umbria"

HORECA # 45

Terza storia (pagina 26)

Rubrica: HORECA ORIZZONTI

Da Spoleto a Spoleto...

ovvero una storia sulla celebrazione della raccolta delle olive e dell'olio nuovo in Umbria

Nell'autunno del 2010, un gruppo di giornalisti Lettoni ha visitato l'Umbria, regione dell'Italia centrale. Il viaggio è stato organizzato da *Ati 3 Umbria* nel quadro del progetto "EAST UMBRIA – WONDERLAND INSIDE".

L'Umbria, l'unica regione della penisola degli Appennini a non avere sbocco sul mare, è nota in tutto il mondo per la sua natura incantevole e incontaminata, per i suoi panorami mozzafiato e, naturalmente, per le sue straordinarie specialità culinarie...

In Lettonia, il progetto è realizzato in collaborazione con l'Istituto Italiano per il Commercio Estero e con l'Ambasciata Italiana di Riga.

Proprio come in Lettonia, dove l'autunno è la stagione dei frutti di bosco, delle mele, del pane, delle patate e del cavolo, la stagione in cui si celebra la raccolta delle messi, così anche in Umbria l'autunno è la stagione della raccolta delle olive e della produzione dell'olio nuovo; una stagione di duro lavoro ma anche l'occasione di grandi festeggiamenti...

In Umbria possedere oliveti più o meno grandi è simbolo di prosperità e benessere per qualsiasi agricoltore che si rispetti. Nelle innumerevoli aziende agricole Umbre, le olive vengono raccolte e trasportate ai frantoi da cui se ne ricaverà squisito olio d'oliva e un pò ovunque si organizzano degustazioni più o meno ricche in cui a farla da padrone è un solo prodotto – l'olio di oliva. Allo stesso tempo, molte aziende agricole e cooperative aprono le loro porte ai visitatori ansiosi di assaggiare ed acquistare l'olio appena prodotto; e l'antica Trevi è teatro di uno speciale festival dedicato all'olio di oliva, il "Festival".

Anche se non riesco a ricordare quanti litri di olio di oliva si possano ottenere per ogni quintale di olive, mi è chiaro che sapore e qualità possono variare notevolmente e che l'olio d'oliva occupa il posto d'onore nella cucina di qualsiasi cuoca e qualsiasi chef di qualsivoglia ristorante dell'Umbria ma anche, come prodotto di particolare pregio, in qualsiasi negozio di specialità gastronomiche della Lettonia...

La differenza non sta solo nel colore, nel sapore o nella qualità di un olio d'oliva ma anche nella regolarità con cui lo si usa. Durante il mio soggiorno in Umbria ho potuto assaporare l'olio d'oliva almeno tre volte al giorno; in Lettonia l'uso che ne facciamo è molto meno frequente.

Immagini:

- *Filippo Montani Fargna* proprietario dell'azienda agricola "Villa della Genga"
- *Noemi Bacci*, "Azienda Agraria Bacci Noemio", azienda produttrice di olio d'oliva
- *Luciano Capodicasa* ritratto con la figlia *Elisa* nella sua azienda, l'"Azienda Agraria Calvarone" che produce olio di oliva di alta qualità
- Il più antico olivo dell'Umbria, vecchio di oltre 1700 anni

Foto-storia di Andris Dzenis

Andris Dzenis "Storie sull'Umbria"

HORECA # 45

Quarta storia (pagina 28)

Rubrica: HORECA ORIZZONTI

Da Spoleto a Spoleto...

ovvero una storia sulla celebrazione della cena in Umbria

Nell'autunno del 2010, un gruppo di giornalisti Lettoni ha visitato l'Umbria, regione dell'Italia centrale. Il viaggio è stato organizzato da *Ati 3 Umbria* nel quadro del progetto "EAST UMBRIA – WONDERLAND INSIDE".

L'Umbria, l'unica regione della penisola degli Appennini a non avere sbocco sul mare, è nota in tutto il mondo per la sua natura incantevole e incontaminata, per i suoi panorami mozzafiato e, naturalmente, per le sue straordinarie specialità culinarie...

In Lettonia, il progetto è realizzato in collaborazione con l'Istituto Italiano per il Commercio Estero e con l'Ambasciata Italiana di Riga.

In Umbria, colazione e cena sono ricordi che restano impressi nella memoria. All'agriturismo "Casa Giulia", la giornata inizia sempre con una colazione leggera o molto leggera, accompagnata da un paio di bicchieri di succo d'arancia fresco... Benché sempre atteso, il pranzo si consuma come per dire en passant, quasi di fretta, dato che sono molte le cose da fare in poco tempo, molte le persone da vedere e molte quelle che si conosceranno prima dell'ora di cena...

La cena, però, è qualcosa di speciale... Amo partecipare a cene organizzate da Italiani nei ristoranti Lettoni o a cene, più o meno formali, organizzate in Italia, in cui si servono porzioni insolitamente piccole per i nostri gusti ma, talvolta, dieci e più versioni di diversi snack e dessert; e, a prescindere che si tratti della sera di un giorno lavorativo o di un giorno di festa,

la caratteristica che più colpisce è che, indipendentemente dall'ora fissata per l'inizio, la cena non finisce mai prima delle undici della sera...

In Umbria, quasi ogni cena si trasforma in un originale festeggiamento perchè, in realtà, la fine di una giornata è essa stessa celebrazione; una celebrazione dell'uomo e del lavoro svolto durante la giornata. Inoltre, protagonista imprescindibile di ogni cena è il vino Umbro, con le conversazioni sulla gente e sul vino dell'Umbria che si fanno sorseggiandone un bicchiere... E, per concludere la serata in bellezza, un bicchierino di grappa.

Immagini:

- Lo chef *Fabio Ferretti* accoglie gli ospiti in occasione di una cena organizzata dalla "Cantina Novelli"
- La cena di Ognissanti o, come siamo abituati a chiamarla, della sera di Halloween, al ristorante "Volare" si è rivelata un'esperienza magnifica (con una portata principale di ossobuco di agnello e un dessert particolarmente in sintonia con lo spirito di Halloween Day). E con il personale di servizio vestito a tema per l'occasione...

Foto-storia di Andris Dzenis

Andris Dzenis "Storie sull'Umbria"

HORECA # 45

Quinta storia (pagina 32)

Rubrica: HORECA ORIZZONTI

Da Spoleto a Spoleto...

ovvero una storia sulla gente dell'Umbria

Nell'autunno del 2010, un gruppo di giornalisti Lettoni ha visitato l'Umbria, regione dell'Italia centrale. Il viaggio è stato organizzato da *Ati 3 Umbria* nel quadro del progetto "EAST UMBRIA – WONDERLAND INSIDE".

L'Umbria, l'unica regione della penisola degli Appennini a non avere sbocco sul mare, è nota in tutto il mondo per la sua natura incantevole e incontaminata, per i suoi panorami mozzafiato e, naturalmente, per le sue straordinarie specialità culinarie...

In Lettonia, il progetto è realizzato in collaborazione con l'Istituto Italiano per il Commercio Estero e con l'Ambasciata Italiana di Riga.

Gente, appuntamenti, impressioni... E, ancora nuovi appuntamenti... E nuove impressioni... In questa pagina, solo poche persone, trovasi assieme durante il viaggio in Umbria, ognuna con una storia sul proprio lavoro. E con l'orgoglio per questa regione, con le sue montagne, le sue foreste, le sue valli, i suoi oliveti e i sue vigneti... Ognuno con il proprio peculiare carattere ma tutti contraddistinti dalla gentilezza mostrata gli uni verso gli altri e verso i propri ospiti.

In questa pagina anche le persone cui la rivista "HoReCa" è riconoscente per l'opportunità offertaci di visitare l'Umbria, una regione di cui avevamo sentito più o meno parlare prima di conoscerla ma che non avevamo mai avuto occasione di ammirare, una regione la cui principale ricchezza sta nella sua gente...

Immagini:

- **Filippo Antonelli**, proprietario dell'azienda vitivinicola "Azienda Agricola Antonelli San Marco"
- **Gulio Ciccheti**, direttore dell'"Azienda Agricola Ciccheti"
- **Lucia Moretti** studia a Roma ma durante le vacanze aiuta i genitori presso l'"Azienda Agraria Moretti Omero"
- Il centro di *Castelluccio di Norcia*...
- "Questo è un prosciutto di qualità!"
- Il ristorante "Villa Marianna". Ristorante "Linar". Lo chef *Leonardi Angeli*
- **Daniela Antonini e Omero Moretti** („Azienda Agraria Moretti Omero")

Un ringraziamento speciale a:

- **Fabrizio Gentili**, direttore del progetto "EAST UMBRIA – Wonderland inside"
- **Daniela Cittadoni** (guida del nostro gruppo nonché autista del nostro minibus in Umbria) e il marito (autista del nostro minibus nei viaggi più lunghi)
- **Lubova Medvedeva**, rappresentante dell'Istituto Italiano per il Commercio Estero in Lettonia (guida del nostro gruppo da Riga a Riga)

Foto-storia di Andris Dzenis