

NELL'OLIMPO DELL'ARTE

Adagiata su di un piedistallo naturale, Orvieto, cittadina collinare Umbra, tiene fede alla sua posizione elevata: intatta e lontana dalle folle, ospita alcuni degli edifici più belli d'Italia.

Cos'hanno di speciale le cittadine collinari dell'Italia centrale come Orvieto? Il loro fascino va ben oltre il mero pittoresco. Penso abbia a che fare con quella sensazione che si prova aggirandosi per le loro strade, la sensazione che si tratti, tutt'oggi, di fiere città stato anziché di cittadine in cui si trovano a vivere, piuttosto stipate, non più di 20.000 anime. Orvieto, in particolare, pare essere stata progettata apposta per la vita civile. La sua posizione elevata e le sue inespugnabili rupi furono scelte per scopi difensivi in un'epoca, il Medioevo, in cui l'area compresa fra Roma e Firenze era alla mercé di fazioni bellicose spinte da mire espansionistiche. Ma, al chiuso delle sue porte e delle sue mura, questa città-castello poteva dedicarsi alla cultura ed al decoro urbano.

Costruito nel corso di più generazioni, il Duomo di Orvieto è a pieno titolo una delle sette meraviglie d'Italia; ed il fitto tessuto medievale della cittadina ha permesso all'odierno centro storico di mantenere dimensioni a misura d'uomo, con i suoi caffè e i suoi ristoranti, le sue librerie, le sue botteghe artigiane e i suoi negozi di antiquariato, la sua assenza di traffico ed un'atmosfera generalizzata di benessere tranquillo ed acculturato. L'orgoglio civico di Orvieto emerge in occasione di eventi quali l'annuale festa del Corpus Domini, quando una processione di oltre 400 cittadini in costume medievale sfila per le sue vie o nel grazioso Teatro Mancinelli, uno di quei teatri provinciali ben frequentati, pieni di specchi, lampadari pendenti e lussureggianti affreschi neoclassici che agli Italiani riescono così bene.

I neofiti dovrebbero provare a raggiungere Orvieto percorrendo la strada che, provenendo da Bolsena, si snoda a un certo punto sul crinale opposto alla città. La vista che li accoglie è un distillato di virtù tutte Italiane: un fitto agglomerato di torri, chiese e tetti di tegole rosse che si fondono in un tutt'uno con la rupe da cui sorgono, contornato su tutti i lati da un paesaggio bucolico punteggiato da vigneti, oliveti e piccole aziende agricole.

Tuttavia, la maggior parte dei visitatori giunge in città in treno o percorrendo l'autostrada A1 da Roma o Firenze; e qui, sul lato orientale, la rupe rocciosa prevale sull'abitato. L'affioramento vulcanico su cui sorge la cittadina si staglia sulla pianura sottostante come una ripida guglia giunta in qualche modo qui direttamente dalla Monument Valley. Il cielo e il clima sembrano influire sull'aspetto che la rupe offre allo sguardo. Nelle giornate buie e tetre, l'ho vista farsi fosca e scura come le montagne di Mordor. D'estate, invece, nel bagliore del mezzodì, si fa polverosa e sbiadita per tingersi poi di un rosso fulvo al calar della sera. E passata la pioggia, assume il colore della terra bagnata e, come quest'ultima, pare essere sul punto di sbriciolarsi.

Orvieto è un perfetto esempio del carattere spiccatamente sostenibile ed ecocompatibile della cittadina collinare Italiana. Le vie anguste tengono a bada il traffico e, in ogni caso, la cittadina non è proprio di quelle in cui avresti mai bisogno di un'automobile. La maggior parte dei visitatori arriva in treno e raggiunge, poi, la città con la funicolare che li conduce fino a Piazza Cahen dove piccoli bus elettrici li attendono per trasportarli alla Piazza del Duomo. Chi sceglie l'auto, può parcheggiare nei pressi della stazione e seguire lo stesso percorso oppure sostare lungo il lato occidentale delle mura, al Foro Boario, da dove una scala mobile ed un ascensore scavati nella viva roccia depositano i turisti nel cuore della città medievale a mó di macchina del tempo.

Se vi è un edificio che può riassumere in sé la gloria cui piccoli comuni indipendenti del centro Italia come questo poterono assurgere nel Medioevo, questo è sicuramente il Duomo di Orvieto. Questo miracolo architettonico striato a bande alternate di marmo scuro e pallido, fu eretto, come tutte le grandi cattedrali gotiche Italiane, nell'arco di diversi decenni o addirittura secoli, come una quercia piantata per le generazioni a venire. Assennatamente, la gente del posto iniziò ad usare l'edificio quando non era ancora altro che un cantiere; la prima messa vi fu celebrata nel 1297, sette anni dopo che Papa Niccolò IV ebbe posto la prima pietra; la grandiosa facciata in pietra, con il suo gioco geometrico di triangoli, quadrilateri e cerchi, i suoi mosaici dorati e le sue preziose guglie, non fu propriamente ultimata fino al 1380 mentre il superbo interno è rimasto un cantiere aperto fino agli inizi del XVII secolo. Si potrebbe, di fatto, dire che il Duomo non sia stato propriamente ultimato fino al 1970 quando le tre porte bronzee realizzate dallo scultore Emilio Greco furono installate sulla facciata per sostituire le vecchie porte lignee provvisorie che si trovavano lì sin dal XIV secolo.

Del Duomo di Orvieto la prima cosa che colpisce sono le dimensioni celestiali; la seconda è l'umanità dei particolari. La facciata pare essere stata progettata per impressionare; ma salite la scalinata e osservate i quattro pannelli di bassorilievi marmorei che affiancano i portali. Qui, una serie di scene tratte dal Nuovo e dal Vecchio Testamento, ospita alcune delle più straordinarie sculture gotiche dell'Italia intera. Quelle poste nella fascia più alta sono difficili da vedere senza l'ausilio di un binocolo o di uno zoom, ma, per fortuna, alcune delle figure più squisite si trovano al livello inferiore. Nella "Creazione dei Pesci, degli Uccelli e delle Piante", lo scultore Lorenzo Maitani è riuscito a trasporre nel marmo l'effetto dei pesci che nuotano appena sotto il pelo delle rapide acque di un torrente.

L'interno è di dimensioni maestose; ma la tenue luce brunita che penetra attraverso le finestre di alabastro e la semplicità della navata scandita dai pilastri che sostengono le arcate [N.d.t.: *le navate del Duomo sono tre*], più Romanica che Gotica, più vicina alla chiesa delle origini che ai fasti del Cattolicesimo, la rendono una delle cattedrali più tranquille e spirituali d'Italia.

Il Duomo mostra, tuttavia, anche una sua faccia ricca, teatrale e appariscente: gli affreschi

delle *Storie degli Ultimi Giorni* realizzati nella Cappella di San Brizio fra il 1499 e il 1504. Qui, Luca Signorelli ha lasciato un testamento artistico che rivaleggia per tecnica e concezione con la Michelangiolesca Cappella Sistina. Nelle scene dell'Anticristo, della Resurrezione della Carne e della Chiamata degli Eletti, il Signorelli si trovò combattuto fra la necessità di incutere soggezione ed educare ed il desiderio di fare sfoggio della propria abilità. La Resurrezione della Carne pare ritrarre una gratuita gara di body-building, incoraggiata da un artista ansioso di mostrare a tutti la sua conoscenza della muscolatura umana e la sua padronanza della prospettiva. Una scena simile è quella che ci riserva la lunetta della Fine del Mondo dove tre vittime della peste sono ritratte appese a testa in giù con audace scorcio prospettico. Il ciclo di affreschi è un perfetto esempio di esuberanza pittorica Rinascimentale, lontanissimo dalla schiva devozione che alberga nella facciata ma non meno piacevole per tale motivo.

L'altra cosa da fare a Orvieto è andare alla scoperta delle sue viscere sotterranee. La rupe tufacea su cui sorge la cittadina è percorsa da un intricato dedalo di cantine, grotte, passaggi e pozzi verticali. Sotto forma di blocchi da costruzione, il tufo è una pietra portante robusta quanto il marmo, ma la si può tranquillamente scavare con un cucchiaino. E questo sin dai tempi degli Etruschi, hanno fatto gli abitanti del luogo, impiegando mezzi più adatti alla bisogna per ricavare dal tufo cantine per il vino, rimesse, condotte idriche e rifugi segreti in cui nascondersi dalla guerra e dalle lotte che sconvolgevano il mondo esterno.

Organizzato dall'ufficio turistico di Orvieto, il tour "Orvieto Underground" è una piacevole introduzione a questa città sotterranea alternativa. Snodandosi lungo appena due degli oltre 1200 cunicoli (documentati) scavati dall'uomo che penetrano nelle profondità della roccia, il percorso porta il visitatore alla scoperta di cave, mulini per la molitura delle olive, conerie, fornaci per ceramica, forni e addirittura piccionaie composte da ordinate scacchiere di nicchie (i volatili venivano mangiati, non ammirati da queste buche; durante il giorno i piccioni si libravano in volo dalle cavità scavate sul fianco della rupe per andare a caccia di cibo e se ne tornavano la sera pingui e pronti per il forno). Qua sotto la temperatura rimane costantemente a 15°C – un ambiente in cui godere di un'incantevole frescura in estate e di un piacevole tepore in inverno.

Tuttavia, il principale motivo per cui gli abitanti di Orvieto scavarono cunicoli nella roccia era l'acqua. In cima a questa rupe porosa, l'acqua che cade dal cielo si perde in un batter d'occhio. Le sorgenti che scaturiscono alla base della rupe dove il tufo incontra uno strato di argilla impermeabile erano perfette in tempo di pace; ma stretti d'assedio fra le mura della loro pressoché inespugnabile città-castello, gli abitanti di Orvieto dovevano poter contare su di un approvvigionamento idrico affidabile. Una risposta era data da cisterne di acqua piovana alimentate da condotte scavate in parte dall'uomo e in parte da madre natura; tuttavia, l'unico metodo del tutto sicuro era scavare la roccia per raggiungere la falda freatica.

L'esempio più impressionante di quest'ultimo sistema risale al 1527 quando Papa Clemente VII, rifugiatosi a Orvieto per sfuggire al Sacco di Roma, commissionò all'architetto Antonio da San Gallo la costruzione di un pozzo in grado di rifornire l'intera città. Dieci anni più tardi, vedeva la luce il Pozzo di San Patrizio, forse, dopo il Duomo, il monumento più importante di Orvieto.

Profondo sessantadue metri e largo tredici, il pozzo è opera ingegneristica di notevole valenza. Due scale a chiocciola sovrapposte e indipendenti scendono a spirale fino al fondo del pozzo, formando una sorta di gigantesco filamento di DNA Rinascimentale; i loro comodi scalini potevano essere agevolmente affrontati anche dalle bestie da soma utilizzate per riportare l'acqua in superficie. Scendendo lungo le 72 arcate che si affacciano sulla canna principale del pozzo, pare di trovarsi in una stampa di Escher. La coppia di Romani che mi precedeva nella discesa vedeva la cosa in maniera meno metaforica: "Cinque Euro", si lamentava il marito con la moglie, "per scendere e risalire tutti questi scalini!".

L'Orvieto turistica si limita ad una sola via dei souvenir, la Via del Duomo dove, in ogni caso, l'insistenza dei negozianti è roba da ragazzi in confronto a Firenze, Roma o Venezia. Vale la pena perdersi nei vicoli circostanti (potrete orientarvi, farvi un'idea della fisionomia della cittadina e sbirciare all'interno di alcuni del segreto dei suoi giardini salendo in cima alla Torre del Moro).

Quello di San Giovenale, posto al margine occidentale della rupe tufacea, è il rione di Orvieto che più ha conservato l'atmosfera di villaggio: un fitto labirinto di casette basse collegate da vicoli angusti e scale che conducono fino all'omonima chiesa, rimaneggiata per la prima di molte volte nel lontano 1004. D'estate, la gente del posto trasforma la piazza antistante la chiesa in un vero e proprio salotto all'aperto, dove ci si può godere il fresco della sera ammirando un panorama di quelli per cui si è venuti in Italia: affacciandosi dalle mura la fertile valle del Paglia, con i suoi campi rigati da ordinati vigneti cui fa da contorno il giallo dei girasoli, si apre verso nord orlata dal chiaroscuro dei crinali delle colline erose che si succedono fra Allerona e Fabro. Venite qui al tramonto con una bottiglia di Orvieto Classico fresco e uno spicchio di pecorino saporito. Sì, la dolce vita può essere davvero così semplice

GUIDA DI ORVIETO

DOVE SOGGIORNARE

Orvieto propone luoghi deliziosi in cui soggiornare; tuttavia, le opzioni più allettanti si trovano nella campagna circostante.

- La **Locanda Palazzone** (Rocca Ripesena 67; 0039 0763 393614; www.locandapalazzone.com; doppie a partire da € 170) rappresenta il lato ricettivo della cantina Palazzone, una delle cantine più innovative ed attente alla qualità della zona. Le sette suite sono tutte ospitate nell'edificio principale, un palazzo in pietra fascinosamente incongruo (sinistra) fatto erigere da un cardinale del XIII secolo come sorta di residenza cittadina di campagna. Il rilassante arredamento contemporaneo può apparire un po' anonimo, ma le vedute sono splendide (in particolare dalle camere 2 e 7). La piccola piscina nascosta fra i vigneti è davvero deliziosa e merita una menzione il talentuoso chef Giapponese, Masayoshi, a disposizione degli ospiti per la cena (niente esperimenti *fusion*, la specialità dello chef è la cucina regionale Italiana). E, il vino dell'adiacente cantina Palazzone è davvero spettacolare.
- Se siete in cerca di qualcosa di rustico ma soave e lussuoso al contempo, troverete il non plus ultra a **I Casali di Monticchio** (Vocabolo Monticchio 34; 0039 9763 628365; www-monticchio.com; doppie a partire da € 266) (sotto), *resort* composto da 12 camere distribuite all'interno di una serie di case in pietra restaurate che costituivano una volta un vivace borgo rurale. Qui tutto è semplicemente perfetto, dallo spettacolare parco su cui sorge il borgo, con i suoi cipressi, le sue scarpate tappezzate di ginestre e i suoi curatissimi orti, al raffinato arredamento in stile *country*. Il ristorante del *resort* propone piatti della cucina Umbra, raffinati senza essere troppo elaborati, preparati con verdure di stagione

provenienti dagli orti della tenuta. Il panorama abbraccia le circostanti *crete* (colline argillose erose dagli agenti atmosferici) e si perde fino a Orvieto ed oltre. Il *resort* propone anche una piccola spa specializzata in massaggi, bagni di fango e trattamenti di bellezza.

- Sul lato opposto alla linea ferroviaria e all'autostrada rispetto ad Orvieto, ma, fortunatamente indenne dai rumori provenienti da entrambi, **Inncasa** (Località San Giorgio 6; 0039 0763 393682; www.inncasa.eu; doppie a partire da € 117) offre lusso rustico a prezzi ragionevoli. Si può scegliere fra camere e suite ospitate nella casa padronale o il cottage con annesso giardinetto. Le camere, arredate in uno stile rustico contemporaneo e funzionale, sono di dimensioni generose per il prezzo. Ma a fare la differenza qui sono gli "extra": non una ma ben due piscine (nessuna delle due particolarmente grande in verità); una spa con sala massaggi, sauna, bagno Turco e piscinetta riscaldata; e ancora scivoli e un campo da calcetto per i bambini. Il ristorante (*sinistra*), propone un'onesta cucina povera a prezzi competitivi ed un'eccellente carta dei vini (il proprietario dell'hotel è un sommelier di professione). Altro punto a favore è che, a differenza della maggior parte degli hotel della campagna circostante, Inncasa è aperto tutto l'anno, ad eccezione di Gennaio.
- Gli hotel in paese sono un po' più problematici: non sono stato particolarmente colpito né dal Palazzo Piccolomini, hotel "boutique" storico ma piuttosto freddino, né dal contegnoso quattro stelle tradizionale l'Aquila Bianca. Se si desidera soggiornare in centro, la miglior scelta è probabilmente l'**Hotel Virgilio** (Piazza del Duomo 5/6: 0039 0763 394937; www.orvietohotelvirgilio.com; doppie a partire da € 120) con vista laterale sul Duomo. Recentemente rinnovato, l'hotel è pulito e luminoso, il servizio è cordiale e le sue 13 camere sono ravvivate da decorazioni a stencil. Altro squisito indirizzo nel centro storico consigliato a chi ha un budget limitato e a chi è in cerca di un'alternativa di fascino lontana dalle vie

turistiche, è il **Ripa Medici** (vicolo Ripa Medici 14; 0039 0763 341343; www.ripamedici.it; doppie a partire da € 65); B&B ubicato in un grazioso vicolo che corre lungo le mura sul bordo occidentale della rupe Orvietana. Il B&B ha soltanto due graziose camere con vista mozzafiato sulla campagna circostante.

DOVE MANGIARE E BERE

Orvieto offre una scena gastronomica discretamente solida che, a pranzo e cena, attira clienti fin dalle lontane Roma e Firenze.

- In paese, il mio suggerimento per un cena o un pranzo da buongustai con un ottimo rapporto qualità/prezzo è **Il Saltapicchio** (Piazza XXIX Marzo 8; 0039 0763 341805; aperto tutti i giorni), ristorante e wine bar aperto nel 2008 sotto la sapiente guida di una giovane chef del posto, Valentina Santanicchio (sopra). Affacciato su di una piazzetta lontana dai principali itinerari turistici, il ristorante propone un menu (quando l'ho visitato fra i piatti estivi c'erano dei deliziosi ravioli ripieni di zucchine e ricotta di bufala) basato principalmente sui frutti di stagione dell'orto della madre della chef; il socio, Moreno, è un piacevole direttore di sala che vi saprà consigliare i migliori vini. L'arredamento è luminoso e contemporaneo – in sintonia con la musica jazz di sottofondo che, per una volta, valorizza l'esperienza culinaria anziché interferire con la stessa. Mettete in conto un trentina di Euro a testa con una bottiglia di vino decente
- Giustino Volpe è lo strabordante chef/oste del ristorante Piazza del Popolo (Piazza del Popolo 2/3; 0039 0763 343463; chiuso il giovedì), il ristorante giusto per un pasto da buongustai a prezzi ragionevoli. Giustino è uomo dalle opinioni decise su qualsiasi argomento, dal cibo alla politica, che ama condividere con i suoi ospiti. Non vi fate spaventare dall'arredo piuttosto trasandato: Volpe è uno degli chef di maggior talento della cittadina e ama scoprire

e abbinare tradizioni e prodotti della cucina regionale italiana: un esempio calzante, i *canederli*, tipici della cucina settentrionale, accompagnati da capesante, olive di Gaeta, una purea di piselli freschi e mortadella Toscana di cinto senese. Mettete in conto una quarantina di Euro a testa, vino incluso. Il ristorante giusto per un pasto sontuoso senza spendere un occhio della testa.

- Anche se lo si trova in tutte le guide, non sono rimasto particolarmente colpito dal ristorante **I Sette Consoli** (Piazza Sant'Angelo 1a; 0039 0763 343911; chiuso il mercoledì). Le pareti sono beige e tale è anche l'atmosfera; il servizio, pur professionale, lascia trasparire una punta di scontrosità. I buongustai saranno, in ogni caso, pronti a perdonare tutto questo una volta assaggiata la cucina della chef Anna Rita Simoncini: piatti come gli spaghetti di Gragnano con pesto di rucola, pomodorini secchi, mandorle e acciughe fresche sono un piacevole compromesso fra creatività e solido gusto regionale italiano. Il ristorante propone anche un'eccellente carta dei vini con una buona selezione di vini al bicchiere. Mettete in conto almeno 55 Euro a testa, vino incluso, anche se fra le proposte c'è anche un menu degustazione di sei portate a € 42.
- Se per voi al primo posto viene la posizione, allora il posto giusto è **Vinous** (Piazza del Duomo 15; 0039 0763 341907; chiuso il lunedì e, fra Novembre e Marzo, anche la domenica sera), grazioso wine bar e ristorante giusto accanto al Duomo, con terrazza panoramica affacciata sui tetti del centro storico e begli scorci laterali del Duomo. All'interno, il pavimento in legno consunto fa da contraltare al soffitto con affreschi *belle époque* e all'elegante apparecchiatura dei tavoli. La proposta culinaria è una cucina da trattoria solida e creativa (tagliatelle con sugo d'anatra, baccalà all'Orvietana); il servizio del vino lascia un po' a desiderare visto il nome (chiestogli quali vini fossero disponibili al bicchiere, il cameriere mi ha risposto soltanto "Orvieto" – non esattamente una proposta

originale – e me ne ha portato un bicchiere senza specificarne annata o produttore). Mettete in conto una quarantina di Euro, vino incluso.

- Se, invece, siete in cerca di una trattoria tradizionale, a fare al caso vostro è l'immutabile, sempre affidabile **Trattoria dell'Orso** (Via della misericordia 18/20; 0030 0763 341642; chiuso il lunedì e il martedì); tutto, dagli arredi rustici ai piatti tradizionali – bruschetta e affettati per antipasto; tagliatelle con sugo di cinghiale; coniglio con i peperoni – è rassicurantemente Umbro. Mettete in conto 25 Euro a testa con una brocca di vino della casa. Per comprare qualche bottiglia di vino potrete far visita a una delle tante cantine che sorgono nella valle oppure risparmiare tempo facendo la scorta presso un'enoteca in paese. L'**Enoteca La Loggia** (Corso Cavour 129; 0039 0763 341657; aperta lun-sab 9-13, 16:30-20:00) propone un'eccellente selezione.

INFORMAZIONI TURISTICHE

Il principale **ufficio turistico** di Orvieto si trova nella Piazza del Duomo ma ha filiali anche presso la stazione ferroviaria e presso la stazione a monte della funicolare in Piazza Cahen (si veda anche il sito web della regione Umbria, www.regioneumbria.eu). Se prevedete di visitare quattro o cinque delle principali attrazioni cittadine e alcuni musei, varrà la pena acquistare una **Carta Unica Orvieto** (www.cartaunica.it) che, per €18 (€ 15 presso gli uffici turistici) vi permette di visitare liberamente nove monumenti (ivi incluso il Duomo, il Pozzo di san Patrizio, Orvieto Underground, la Torre del Moro e la gratificante collezione archeologica del Museo Claudio Faina) e di usufruire di un viaggio andata e ritorno gratuito dalla stazione alla Piazza del Duomo utilizzando la funicolare e il minibus elettrico che la collega al centro storico.

COME RAGGIUNGERE ORVIETO

Il modo più agevole per raggiungere Orvieto è da Roma o Perugia.

Alitalia (www.alitalia.com), **British Airways** (www.ba.com) e **Easy Jet** (www.easyjet.com) offrono voli per l'aeroporto di Fiumicino, Roma, da diversi aeroporti del Regno Unito; l'aeroporto di Ciampino, a sud della città, è servito da **Ryanair** (www.ryanair.com). Ryanair offre anche voli da Stansted a Perugia.

Tempistica: Il volo da Londra per Roma o Perugia ha una durata di circa due ore e mezza. Entrambi gli aeroporti Romani distano da Orvieto circa 90 minuti d'auto, traffico permettendo; il viaggio in auto da Perugia a Orvieto, via Todi, richiede un 70 minuti. Il treno rapido da Roma raggiunge Orvieto in 45 minuti (www.trenitalia.com)

QUANDO ANDARE

La primavera è la stagione ideale per visitare Orvieto, con una temperatura diurna media di circa 25°C e piogge molto rare.