

Viaggi

Vita di campagna in Umbria

Vista della fantastica città di Todi.

Soggiornando in un'azienda agricola in Umbria, si possono provare nuovi sapori senza spendere una fortuna.

Elisabet García Dahlbäck, giornalista di Tara, è andata alla scoperta degli agriturismi nella regione più recondita d'Italia – la “nuova Toscana”.

Di **Elisabet García Dahlbäck** Foto: **Binge Eliasson**

- Secondo la reporter di Tara, la felicità è la possibilità di coltivare un orto italiano..

Quando si programma un viaggio in Italia, il pensiero non va subito all'Umbria. Decisamente più economica della vicina Toscana, questa regione è rimasta “nascosta”, nonostante i suoi paesaggi idilliaci, le tradizioni culinarie e le affascinanti città medievali. Per questo abbiamo deciso di fare un fly&drive optando per l'agriturismo, una particolare formula ricettiva all'interno di aziende agricole e vitivinicole. Un modo piacevole per conoscere la gente del posto, sempre pronta a suggerire qualche meta e altre attività interessanti.

La nostra prima tappa è **Todi**, una bella città arroccata su un cucuzzolo, a poco più di un'ora di macchina dall'aeroporto di Roma. Nonostante il GPS, arrivare a destinazione si rivela un'impresa. Non tutti i posti sono indicati dai cartelli o segnalati sulle cartine stradali, ma con un po' di aiuto da parte della gente del posto riusciamo a trovare l'azienda vinicola **San Rocco**, dove abbiamo prenotato una camera. È sempre bene prenotare la prima notte. Poi si può essere più flessibili e godersi la libertà di una vacanza in auto.

Giovanni Morghetti ci accoglie sul selciato, davanti all'edificio principale risalente al '600. L'azienda agricola dispone anche di una cappelletta, una cantina e un giardino recintato con piscina. La vista sulle colline è fantastica. Sono fantastici anche i piatti fatti in casa serviti a cena: tagliatelle con sugo al tartufo e scaglie di tartufo fresco, raffinati ravioli con zucchine, pomodoro, basilico e parmigiano. La cena è accompagnata dal vino della casa. San Rocco ha una produzione annua di circa 60.000 bottiglie, principalmente Merlot e Sangiovese, ma anche Grechetto vitigni che crescono bene sulle alture dell'Umbria.

”Vendemmiamo dalla fine di ottobre a novembre inoltrato. Molti vengono qui per partecipare alla vendemmia e alla raccolta delle olive”, ci spiega Giovanni.

L'azienda agricola vitivinicola è di proprietà della famiglia da oltre 70 anni, ma l'attività ricettiva è recente. I piatti sono cucinati dalla vecchia segretaria di Giovanni, utilizzando prodotti di stagione. Sono talmente buoni che spesso i tavoli sono prenotati dalla stessa gente del posto.

Sazi e soddisfatti, ci addormentiamo mentre in lontananza si sentono musiche e canti di una sagra paesana e l'ululato dei cani.

Matteo ed Elisa servono pasta con tartufo raccolto direttamente da loro.

Quando si soggiorna in un'azienda vinicola, a pasto si beve il vino della casa.

Alcuni dei tartufi che abbiamo trovato durante una passeggiata.

La meravigliosa vista di cui si può godere dalla piscina dell'azienda vinicola San Rocco. Sullo sfondo si intravede Todi.

Naturalmente su queste strade tortuose guidare un'Alfa Romeo è il massimo.

INFORMAZIONI PRATICHE PER IL VIAGGIO:

UMBRIA

Viaggio: Collegamento aereo da Arlanda e Copenaghen a Roma con la compagnia Norwegian, a partire da 349 SEK sola andata.

Durata del volo: Circa 3 ore fino a Roma. Auto da Roma all'Umbria meridionale circa 1 ora e mezza.

Autonoleggio: Autoescape a partire da 1.650 SEK a settimana.

Periodo migliore: Da marzo a ottobre. Per gli amanti del tartufo, la stagione va da ottobre a novembre per il tartufo bianco, da dicembre a febbraio per il tartufo nero.

Lingue: Italiano, inglese.

Valuta: euro.

Prezzi: Più o meno come in Svezia. Ristoranti e vini, tuttavia, sono meno costosi che da noi.

Alloggio: Il prezzo comprende lenzuola e asciugamani; in alcuni casi è inclusa la colazione continentale. Supplemento per pulizie ed eventuali tasse. Esempio di prezzi all'azienda vinicola San Rocco: Appartamento da 110 euro a notte, doppia a partire da 74 euro a notte. Mezza pensione circa 80 euro al giorno, bevande escluse; www.agriturismo-sanrocco.com

Buono a sapersi: Non è corretto dire che le aziende agrituristiche siano facili da trovare. Tuttavia, vale la pena cercarle. Un GPS può essere di aiuto, ma non fidatevi ciecamente, è facile che in campagna i navigatori sbagliano e vi portino fuori strada.

Info: Quasi ogni città umbra ha un proprio ufficio turistico locale.

Siti utili: www.agriturismo.it, www.umbriadoc.com, www.regione.umbria.it, www.enit.it, www.umbriaitaly.net, www.italiantouristoffice.se, www.agritour.net, www.toscana-forum.com/eco_accommodation.html

IL GIORNO DOPO andiamo a visitare diverse aziende vinicole nei dintorni di Todi e del lago di Corbora. Pranzo di cinque portate al castello di **Titignano**.

segue

In Umbria, le testimonianze storiche sono dappertutto. Questo castello, ad esempio, rimase di proprietà della stessa famiglia per mille anni! Nel 1830 fu confiscato dalle autorità, secondo le quali Titignano aveva troppo potere. Da allora la tenuta è nelle mani della famiglia nobile fiorentina **Corsini**. In Italia si incontrano tanti nobili. Il Paese un tempo era suddiviso in tanti staterelli e principati ed erano in molti ad avere il potere di attribuire titoli nobiliari, in genere ereditari.

Titignano è più un villaggio che un castello. Sulla piazza acciottolata si affacciano una chiesa, case in pietra a due piani e un bellissimo palazzo con una grandiosa sala da pranzo. I pranzi e le cene dei giorni festivi sono molto famosi. Segnalati nella guida Michelin, attirano buongustai persino da Roma e Firenze. Per soli 25 euro si possono gustare piatti a base di prodotti locali accompagnati dall'immane vino della casa. Tutto si conclude con caffè e liquori. Tutte le pietanze sono preparate sul posto e deliziose proprio come nei sogni!

La vista da Titignano è celestiale. Colline coltivate a vigneto, laghetti e borghi medievali inespugnabili che si stagliano sulle cime di colli e montagne. L'Umbria è una regione di passaggio fin dai tempi dei Romani ed è detta anche la regione dei mille borghi.

Fra i vicoli acciottolati e le case trovano spazio bellissimi giardini dai mille colori.

A Titignano si può alloggiare nelle ali del palazzo che costeggiano la piazza acciottolata, recentemente ristrutturate.

C'è chi viene fin da Roma per cenare a Titignano, un luogo segnalato anche nella guida Michelin.

L'imponente cattedrale della fiabesca città di Orvieto.

“Tutto è buono proprio come nei sogni”

”Non potete perdervi **Orvieto** e il duomo gotico del '400, maestoso come quelli di Firenze e Siena. Vicino alla chiesa, sulla piazza, c'è un'ottima enoteca e, se volete mangiare bene, l'Hosteria Posterula offre la fiorentina più buona della zona”, ci ha consigliato **Bernardo Barberani** quando abbiamo fatto visita alla sua azienda vinicola sull'altra sponda del lago di Corbora.

Arriviamo a Orvieto al tramonto. I negozi stanno chiudendo e superiamo palazzi e case del '200 e '300 dall'aspetto umido e polveroso. Molte case sono state costruite a più riprese e si trovano attualmente in stato fatiscente, tanto da avere bisogno di sostegno. Sono stati rinvenuti reperti risalenti all'età del ferro, ma sono stati gli Etruschi a stabilirsi definitivamente su quest'altopiano e si ritiene che siano stati proprio loro i primi a coltivare l'uva.

Il duomo è chiuso, quindi ci sediamo nell'enoteca che ci ha consigliato Bernardo. In tutto relax, osserviamo che cosa succede, o meglio non succede, intorno a noi. Non importa se non si conosce la lingua. Con un po' di spirito, gesticolando e con qualche sorriso si può fare tanta strada. Le “belle parole”, poi, sono ancora più belle se pronunciate sorseggiando un raffinato vino di Orvieto.

I GIORNI PASSANO. Percorriamo decine e decine di chilometri, senza una meta precisa. È questo il bello di un viaggio senza programmi. Dietro ogni curva spuntano nuovi vigneti e borghi medievali. Le auto con targa straniera sono poche, mentre le case abbandonate, che rischiano di crollare, sono tante. Accarezziamo l'idea di vendere tutto e realizzare il nostro sogno di trasferirci in Italia. Quando non andiamo all'avventura, lasciamo che i giorni passino in totale relax leggendo un libro, facendo una passeggiata, prendendo un caffè o semplicemente ammirando il paesaggio. Facciamo colazioni abbondanti, prendiamo il sole, ci rinfreschiamo con un tuffo in piscina e ci rimpinziamo con ottime cene italiane.

Gli umbri sono indubbiamente le persone più cordiali che abbiamo mai incontrato e porteremo con noi tanti bei ricordi ed esperienze memorabili. Soggiornando in un'azienda agricola o vinicola, spesso si allaccia un rapporto personale con i gestori. Ad esempio, **Claudio Fabrizi** ci ha invitato a cena nell'azienda agricola Malvarina, nelle campagne di Assisi.

”Venite a cena da noi”, ci invita quando facciamo il check-in. ”Mangiamo alle otto. Ci saranno anche alcuni amici”.

Claudio è molto estroverso e la cena si trasforma in una fonte di divertimento e informazioni. Ci spiega tra l'altro la differenza fra agriturismo vero e finto. Per legge, un'azienda agricola può definirsi agriturismo solo se produce una certa quantità degli alimenti che offre ai suoi ospiti. L'azienda agricola Malvarina di Claudio è stata una delle prime aziende agrituristiche in Umbria e, sulla tavola, ci sono principalmente prodotti di produzione propria.

La cucina umbra ha molti tratti comuni con quella toscana, ma è un po' più rustica. Tartufo, funghi e legumi sono alla base, come pure manzo, maiale, vitello, lepre e cinghiale. La maggior parte è prodotta localmente, spesso in terreni e coltivazioni di proprietà. Gli uliveti e i vigneti sono numerosi. Il Sagrantino, il vitigno nostrano, sta all'Umbria come il Sangiovese alla Toscana.

Meravigliosi ricordi delle cene con Claudio Fabrizi nella sua azienda agricola Malvarina, nelle campagne di Assisi.

Il cane da tartufo Sole è una miniera d'oro di cui il padrone Matteo si occupa con affetto.

Tagliatelle al tartufo fresco. Si può chiedere di più?

Panorama mozzafiato ovunque. Nella foto, il confine fra Toscana e Umbria.

“Al mattino partiamo per una battuta al tartufo”

ALLA FINE della settimana, il nostro GPS è impazzito. Gli Italiani hanno un modo di mettere i cartelli stradali che non riusciamo a decodificare. Raramente prendiamo la strada giusta al primo incrocio.

L'Italia è rimasta una società feudale in cui si continua a fare come si è sempre fatto, ci spiegano **Matteo** e la moglie **Elisa**, quando finalmente riusciamo a trovare la loro azienda agricola **Ca' Solare** sulla Strada del Tartufo, fuori **Città di Castello**.

Mentre ci registriamo, la coppia ci racconta aneddoti divertenti su **Berlusconi** e sulla sua visione dell'Italia come centro del mondo. Entrambi hanno viaggiato molto e Matteo partecipa tra l'altro a un progetto dell'UE sulle possibili evoluzioni dell'agricoltura.

La loro azienda agricola Ca' Solare si trova sulle montagne al confine fra Umbria nordoccidentale e Toscana. Matteo è un cercatore di tartufi di seconda generazione e, insieme alla moglie Elisa, gestisce una sorta di agriturismo con scuola di tartufo.

Siamo seduti sulla loro terrazza al tramonto e scambiamo pensieri ed esperienze. I bicchieri si riempiono con il vino della casa, prendiamo un pezzo di pane e lo intingiamo nell'olio d'oliva di produzione propria.

All'alba del mattino successivo partiamo per una battuta al tartufo assieme a Matteo e al suo cane da tartufo Sole.

Umidità e calore fanno bene al tartufo e, se verrà a piovere, quest'inverno potremo contare su una buona raccolta di tartufo bianco, dice Matteo mentre con qualche comando deciso convince Sole ad annusare a destra e sinistra.

Il naso umido di Sole odora qualcosa, le zampe anteriori iniziano a scavare e Matteo è lesto a trarre in salvo il tubero, un tartufo nero delle dimensioni di una pralina.

Dei nuvoloni neri si avvicinano minacciosi, mentre Matteo ci fa vedere come si pulisce e conserva il tartufo.

Tutto è bello e imponente – abbiamo già deciso che deve essere perfetto e, in effetti, lo è.

Elisa ha apparecchiato la tavola con spiedini di frutta, formaggi e un piatto di tartufo fresco.

I 5 MIGLIORI SUGGERIMENTI A BASSO COSTO DI ELISABET

Ca' Solare, Città di Castello. Appartamenti superaccessoriati con uso lavatrice e disponibilità di un rigoglioso orto italiano.

Appartamento per 3-4 persone da 60 euro al giorno, colazione compresa, 350 euro a settimana. Quattro ore di scuola di tartufo, compresi pranzo o cena, bevande e diploma finale, 50 euro per gli ospiti della struttura: www.agriturismo-casolare.it

Azienda Agricola Vitivinicola Stefania Mezzetti a Vernazzano. Appartamenti confortevoli e alcune villette indipendenti nuove e lussuosamente arredate, con area piscina.

Appartamento per 5 persone da 450 euro a settimana: www.lacasacolonica.com/

Enoteca Oberdan. A Todi, Elsa offre il piatto del giorno a partire da 7,50 euro. Musica jazz soffusa dagli altoparlanti, scaffali colmi di libri e vini dal pavimento al soffitto. Via A. Ciuffelli 22, Todi.

Pranzo a Titignano. Godetevi un fantastico menù di cinque portate segnalato nella guida Michelin a soli 25 euro, bevande e liquori inclusi. Titignano di Orvieto, www.titignano.it

Enoteca Syrah. Enoteca a Città di Castello che serve un bicchiere grande di spumante a 5 euro, compreso un piccolo e gustoso aperitivo a buffet – crostini, pizza, salse, stuzzichini, olive ecc.: www.syrahwinebar.it