

# Cambio di rotta

La scrittrice **Christine Smallwood** si unisce alla chef vegetariana **Jane Baxter** in un'avventura culinaria in terra d'Umbria alla scoperta dei suoi deliziosi piatti a base di carne.

L'interminabile teoria di salumi, salsicce e tartufi significa che stiamo mangiando più di quanto sia raccomandabile – ma è tutto irresistibile.

[didascalia: in senso orario da in alto a sinistra: Jane intenta a cucinare alla cantina Arnaldo Caprai; fiori di zucca all'Osteria del Matto; il Duomo di Spoleto; il capocollo di Giorgio Shaw; Piazza San Benedetto a Norcia; *frascarelli* con tartufo; Salvatore Denaro griglia qualche pollo sotto il sole; l'Osteria a Priori, Perugia.

La ricetta per un'avventura culinaria in terra d'Umbria: prendete due amiche – Christine Smallwood, autrice di *An Appetite for Umbria* e Jane Baxter, chef rinomata e forza creativa culinaria alla base del successo del Field Kitchen, il ristorante che ha fatto conoscere al mondo della gastronomia gli ortaggi della Riverford Organic. Collocatele in un bel vigneto di Montefalco, Umbria, regione del centro Italia, e marinare in una miscela di Sagrantino e passito. Aggiungete il maggior numero possibile di incontri con chef e produttori locali e servite con carne di maiale, abbondante.

Accompagnate da amici ed amiche amanti del buon mangiare, siamo giunte a Spoleto al calar della sera. Una piacevole passeggiata per le strade della cittadina ci ha fatto imbattere casualmente in Filippo Proietti, proprietario dell'Osteria del Matto dove avremmo mangiato più tardi. A Jane non occorre che qualche secondo per capire perché il soprannome *il matto* calzi a pennello al personaggio. Abbracciato ogni componente del gruppo con grande entusiasmo, Filippo ci parla di alcuni dei progetti, francamente piuttosto strampalati, cui sta lavorando al momento. Ma non c'è tempo per approfondire i folli particolari; infatti, è arrivato per Jane il momento della sua prima sessione di cucina con Santina, la madre di Filippo. Pur essendo la cucina piuttosto angusta, Santina è contenta di accogliervi una collega chef ed inizia offrendole alcune dritte sulla preparazione di farro ed agretti.

Come al solito, la cena è una teoria piuttosto caotica di piatti della cucina di mamma Santina: salame, pâté di fegato, purè di patate (superbo), pomodori grigliati, ricotta frita, supplì di riso, pollo con i peperoni, strangozzi con pomodori ed asparagi, formaggi e strudel di mele. Non mancava che la classica *crescionda*, il tipico dolce agli amaretti e al cioccolato di mamma Santina; ma dopo qualche complimento, qualche preghiera e qualche supplica da parte di quelli fra noi che ne conoscevano la bontà, anche lei ha fatto la sua comparsa, accompagnata, a stretto giro, dall'immane grappa.

## CIBO A PIU' NON POSSO

Non sorprende affatto che la cena termini a tarda notte e con un numero di bottiglie vuote piuttosto eloquente; ma, il giorno dopo, al nostro risveglio ci accoglie una mattina bagnata dal sole. Jane non vede l'ora di andare a far compere al mercato. Fra le bancarelle della Piazza del Mercato di Spoleto si trovano invitanti ortaggi di stagione come fave, piselli ed agretti e, naturalmente, la sempre benvenuta porchetta. Serafino, che vende questi succulenti rotoli di maiale arrosto da anni, è ormai divenuto una sorta di istituzione cittadina. Anche Santina, curiosa di vedere cosa abbiamo comprato, fa un salto al mercato e mi offre qualche preziosa dritta su come destreggiarmi fra le bancarelle.

E' arrivata l'ora di mettersi in strada e prendere possesso del nostro appartamento alla cantina Antonelli, appena fuori Montefalco. Soggiorniamo in un casale e, per la gioia di Jane e di tutti gli altri, disponiamo anche di una cucina. Quasi non abbiamo finito di disfare le valigie, che già ci attende uno spettacolare pranzo all'aperto. Una vera favola!

La domenica mattina, quindi, riprendiamo la nostra caccia al tesoro culinaria; di buona mattinata partiamo per Norcia da dove il tragitto ci porta attraverso il vicino Piano Grande ed oltre il paese di Castelluccio, noto in tutto il mondo per le sue lenticchie. Ovunque Norcia è sinonimo di ottime carni, grandi salumi e tartufi. Una tornata di shopping mirato ci fa salire dentro quel tanto di appetito che non guasta visto che stiamo per incontrare per pranzo la famiglia Bianconi. L'interminabile teoria di salumi, salsicce e tartufi che ci troviamo di fronte significa che stiamo mangiando ben più di quanto sia raccomandabile in una giornata così calda; ma è tutto così irresistibile. Pure David, il figlio di nove anni di Jane, esclama "Sono nel paradiso del maiale". E, infatti, siamo così pieni che, fatto ritorno alla cantina, la sera non ci azzardiamo a mangiare che uno spuntino leggero accompagnato da vini Antonelli.

Persino i ben affermati vini Antonelli stanno cambiando rotta di questi giorni: nel corso di una degustazione informativa, veniamo a sapere che la cantina si sta ufficialmente muovendo per ottenere la certificazione biologica dei propri vini e del proprio olio. Siamo tutti appassionati dei loro prodotti, in particolar modo del passito.

## IL RE DEL MAIALE

Il giorno dopo facciamo rotta verso Perugia, il capoluogo della regione. Sfortunatamente, la giornata è grigia e umida ed il corso cittadino, il Corso Vannucci, si presenta praticamente deserto. Ma non importa. L'Osteria a Priori, dal canto suo, è calda e accogliente. Ho avuto occasione di conoscere il titolare del ristorante Alessandro Casciola quando era ancora direttore della Strada del Sagrantino; quindi i vini non possono che essere buoni. Mentre ci serve eccellenti bollicine splendidamente accompagnate da appetitosi stuzzichini a base di salumi e formaggi, Alessandro ci racconta il suo percorso professionale da promotore di una strada del vino a oste. Alessandro e David ormai si intendono a meraviglia. David si è silenziosamente dedicato a disegnare bottiglie, catturandone l'essenza con efficacia pari a quella con cui ne abbiamo scolato il contenuto. Quando Alessandro gli propone un vassoio di salumi in cambio di uno degli schizzi, David non impiega molto a scorgere l'opportunità imprenditoriale e produce il secondo disegno a velocità record. Alessandro si mostra chiaramente sollevato quando, giunta in tavola la sua pasta, David si trova obbligato a desistere dai suoi sforzi artistico-gastronomici.

Il cambio sul fronte enogastronomico si fa ancor più evidente il giorno seguente, giorno che ci rende tutti euforici: in programma c'è una visita alla cantina Arnaldo Caprai, già di per sé motivo di gioia; ma c'è dell'altro; il programma comprende anche un pranzo con Marco Caprai cucinato da Salvatore Denaro. Il ristorante di Salvatore Denaro, il Bacco Felice nella vicina Foligno, era uno dei migliori indirizzi gastronomici dell'Umbria. Non solo il cibo era delizioso, ma la capacità con cui Salvo riusciva a incoraggiare i commensali a conversare fra di loro e a provare i reciproci vini era una fonte inesauribile di gossip gastronomico. Il Bacco Felice, purtroppo, ha chiuso i battenti, ma Salvo (alias il "re del tappo e del maiale" [in Inglese il soprannome "king of pork and king of cork" fa rima, non in Italiano purtroppo n.d.t.]), trova nella cantina Arnaldo Caprai il suo complemento naturale. Salvo Denaro è siciliano. E fa il suo ingresso con teatrale ritardo. Provate a legare le due affermazioni come meglio credete.

## TUTT'ALTRO CHE NOIOSA

Salvatore non è soltanto uno chef di talento ma anche un uomo di spettacolo in grado di rubare la scena a chiunque. E spettacolo è quel che fa. Si incarica della degustazione del vino, che non è tanto orientata sul più formale "sorseggia e giudica" quanto su di un più rilassato "bevi von gusto e sorridi"; ma è quando tutti si spostano al tavolo della cucina che Salvo da veramente il meglio di sé. I piatti, fra cui la sua celebre panzanella e qualche pollo alla brace, tutti guarniti in maniera sgargiante ed ammiccante, si susseguono in rapida sequenza. A fine pranzo, ci allietta una granita di more colte nel giardino di Salvo, bagnata con una generosissima spruzzata di grappa. Dopo una cosa del genere, una persona sana di mente se ne andrebbe tranquillamente a casa a farsi una nuotata e uno spuntino leggero. Non noi, però. Ad attenderci c'era ancora una serata a Terni.

Le guide che ci siamo portati dietro sono unanimi nel definire Terni una meta da evitare: "piatta e noiosa" pare essere il giudizio che più spesso accompagna la città. An *Appetite for Umbria*, tuttavia, la vede molto più positivamente come "il perfetto antidoto alla fatica da borgo in collina"; io, personalmente la definirei più che altro una città perfetta per far festa. Iniziamo dall'Oste della Mal'Orà, dove il proprietario Renzo Franceschini saluta tutti come fossero vecchi amici, anche se poi, in realtà, conosce solo me; vino, vassoi di salumi e formaggi vengono serviti con il consueto mix di decoro ed irriverenza. Poi, attraversiamo la città per far visita al Met Bar dove incontriamo l'esperto di vini Andrea Barbaccia (che una volta lavorava all'Oste). Assieme a qualche amico del posto, ci sistemiamo ad uno stupendo tavolo all'aperto fra vasi di erbe aromatiche. Andrea aveva molto successo all'Oste, ma qualche anno fa ha deciso di fare qualcosa di diverso; oggi se la cava alla grande presentando nuovi vini alla gente del posto. La serata termina alle prime luci dell'alba; il parere del nostro gruppo è unanime: Terni è decisamente una città perfetta per far festa. Sarà anche piatta, ma noiosa decisamente no.

Cosa fare dopo una giornata così? Qualsiasi cosa si decida di fare non può essere che in compagnia di una persona. Giorgio Shaw, ossia il perfetto mix Anglo-Italiano. Nato da genitori Italiani, è cresciuto a Edgware prima di far ritorno, a 12 anni, a Todi dove tutt'oggi vive e lavora assieme alla moglie Inglese Linda. Giorgio fa del suo meglio per sembrare scontroso, ma è così affascinante e divertente che la messinscena proprio non gli riesce. Negli ultimi anni, Giorgio ha gestito un allevamento di maiali, un vigneto ed un oliveto per un facoltoso Americano stabilitosi a Todi. E lo ha fatto con grande stile. Il suo maiale è qualcosa di extra-terrestre; le sue salsicce sott'olio sono straordinarie e il suo vino, che per anni e anni ha prodotto solo per uso privato, oggi si trova in commercio e può essere finalmente gustato da più persone.

E' una vera sagra del maiale e del vino rosso. I vini bianchi del pre-cena sono accompagnati da foglie di salvia fritte, unica concessione vegetariana della serata. Poi è la volta di vassoi di salumi seguiti da bracioline di maiale: siamo nella patria Umbra del maiale. Giorgio ci invita continuamente a finire il vino che abbiamo nel bicchiere perché ce n'è uno nuovo da provare. Visto che è la nostra penultima notte, teniamo duro e tiriamo avanti.

## UN UOMO DAI MOLTI TALENTI

L'ultimo giorno in Umbria ci riserva una visita al Cucinaà, nuova coraggiosa avventura intrapresa da tre VIP del panorama culinario. Marco Gubbiotti si è guadagnato una stella Michelin al ristorante La Bastiglia di Spello; ora, però, ha deciso di dar vita ad un locale rilassato e piuttosto difficile da inquadrare: una sorta di enoteca-bistro-caffetteria con annessa panetteria. Un locale moderno, alla moda e molto popolare. I soci di

Marco in questa avventura sono il sommelier Ivan Pizzoni ed il mastro pasticcere Andrea Santilli; un mix di competenze in grado di coprire con sapienza l'intero spettro culinario. Nel corso delle poche ore che ci è dato trascorrere in cucina con Marco prepariamo l'immane piatto a base di maiale ma anche i *frascarelli* (una tipica pasta fine setacciata), che avevano intrigato Jane quando li aveva provati a Terni.

Al Cucinaà l'atmosfera è rilassata, accattivante e quel tanto trendy che non guasta. Troviamo toccante come un maestro della tecnica culinaria qual è Marco Gubbiotti abbia deciso di abbandonare la contesa per le stelle Michelin per esprimere il proprio talento in un locale tanto trendy quanto accessibile. Jane, colpita da tanta pionieristica sobrietà si abbandona a sogni malinconici.

Ma, giunte al termine del nostro viaggio, la ricetta si è rivelata vincente? Ho passato la maggior parte della settimana a incontrare vecchi amici che mi hanno fatta felice aggiornandomi sulla loro vita e mi sono divertita un mondo ad incontrare così tanti chef ricchi di talento.

#### UN VIAGGIO DA RICORDARE

E Jane, dopo aver incontrato i brillanti ma folli personaggi di *An Appetite for Umbria* e mangiato una quantità di maiale pari al suo peso, cosa ricorderà di tutto questo?

“Tutte le regioni Italiane hanno in serbo un'incredibile patrimonio di delizie gastronomiche. Ed essendomi concentrata così a lungo su verdure ed ortaggi, gustare piatti di carne così straordinari è stata una vera boccata d'aria fresca. Ma i crostini con gli agretti assaggiati la prima sera rimangono indimenticabili. Penso che sarò sempre impegnata in una crociata vegetariana. Tutti i personaggi del libro di Christine si sono rivelati estrosi, pieni di talento, amichevoli, divertenti e fonte di grande ispirazione. Nuove ricette e nuove sfide, stiamo arrivando.”

*An Appetite for Umbria* è disponibile su [www.appetiteforitaly.com](http://www.appetiteforitaly.com)

[didascalia: in senso orario da sopra: il Piano Grande; Salvatore si incarica della degustazione del vino al Casale della cantina Antonelli; i maiali di cinta Senese di Giorgio Shaw; Christine e Marco al Cucinaà.]

#### PORTATE I SAPORI D'UMBRIA SULLE VOSTRE TAVOLE

##### FARRO

Usate il farro al posto del riso per preparare un *farrotto*. La preparazione è identica a quella del risotto, il sapore però ha una piacevole nota di noce. A noi piace con le verdure, con melanzane a cubetti, fagiolini verdi, patate o zucca e pesto. Consultate la ricetta di Renato Ialenti fra le pagine di *An Appetite for Umbria*.

##### LENTICCHIE

Al posto del purè, provate ad accompagnare le vostre salsicce con un piatto di lenticchie di Castelluccio. Dal sapore più terroso rispetto alle lenticchie di Puy, sono uno dei piatti tipici del Capodanno Italiano perché si dice portino denaro. Un piatto molto in voga nei mesi più freddi dell'anno.

### **SALSA TARTUFATA**

Se vi volete concedere un goloso sfizio, andate in cerca di un vasetto di salsa di tartufi estivi. Questa salsa, che di solito contiene anche funghi, è un condimento semplice e delizioso per pasta o gnocchi. Servite con un'insalatina di contorno.

### **CARNE DI MAIALE**

Provate a preparare un arrosto di spalla o lombo di maiale a mo' di porchetta. Farcite il rotolo con spezie, aglio e semi di finocchio e servite in fette generose all'interno di panini appena sfornati. Consultate la ricetta dell'*Atafu Pork* di Jane Baxter fra le pagine del *Riverford Far Cook Book*.

### **SAGRANTINO**

Provate il Sagrantino al posto del vino rosso che bevete di solito e un Sagrantino passito al posto del vostro solito vino da dessert. Lasciate che il bicchiere vi faccia volare a Montefalco per godere di uno straordinario panorama delle colline Umbre.

Tutte le regioni Italiane hanno in serbo un'incredibile patrimonio di delizie gastronomiche – nuove ricette e nuove sfide, stiamo arrivando!