



04

TESTIMONIANZE GASTRONOMICHE

I prodotti, i piatti, le ricette e, soprattutto, gli uomini – con le loro storie, il vissuto, le esperienze e i valori – concorrono a definire l'identità culturale, prima ancora che gastronomica, di un territorio. A Terni questa identità, fortemente legata alla cura della terra e al carattere di un popolo orgoglioso, testardo e carico di energie, è stata solo in minima parte alterata dalle dinamiche socioeconomiche dell'industrializzazione e dalla supremazia del dio Acciaio.



UNA GASTRONOMIA "FEDELE"

Fedele. Venisse presa come esempio, Terni non sfugirebbe affatto nel vecchio trattato del filosofo californiano Josiah Royce, *Philosophy of Loyalt*. La fedelissima Terni – in cucina come in altri ambiti – non ha mai tradito il passato e ha saputo difendere l'integrità della terra e conservare inalterati quei sapori semplici e genuini di un tempo, rendendoli più ricchi grazie agli scambi con le regioni limitrofe. Esaltazione della materia prima, semplicità e nitore. Questi i paradigmi che caratterizzano, ancora oggi, una gastronomia davvero fedele alla tradizione

DI MASSIMO ROSCIA

Non ce l'hanno fatta le scintille del metallo arroventato, abbaglianti quanto una supernova. E neanche le forge, i crogioli, i magli e i forni ardenti sono riusciti a cancellarne le tracce. Perché Terni, prima di essere città dell'acciaio, è da sempre città delle acque. Terni è nata dall'acqua, si è nutrita di acqua. Come un organismo autotrofo, ha tratto dall'elemento primigenio la vita: Terni *Interamna*. Già i Latini, con quel toponimo indovinato, ne magnificavano l'abbondanza dei flussi e degli afflusi.

"I Ternani dell'Umbria" annotava Plinio il Vecchio, "tagliano i prati quattro volte l'anno, e questo beneficio lo arreca il Nera che ampiamente li irriga". Cervino, Pantano, Sersimone, Penarossa, Murelle, Raggio Vecchio, Raggio Nuovo, Nerino... Erano (e sono) soltanto alcuni dei canali di derivazione, assai ammirati da Tacito, che irrigavano la Conca ternana e la rendevano fertillissima terra. E, dove non bastavano l'abbraccio vivificante tra il Nera e il Velino, le numerose sorgenti e gli acquedotti, interveniva di nuovo la natura, con un clima equilibrato, un sole caldo, un vento benigno e carezzevole, una corona di boschi profumati di muschio, fungo e tartufo. Questa è la prospera terra che il contadino ternano da sempre lavora con mano instancabile. Ecco perché nulla hanno potuto la metallurgia e l'elettrochimica. Ecco perché, dietro il simulacro di un'industrializzazione globalizzata e globalizzante, si conserva ancora, più o meno integra, quell'originaria impronta rurale e, di conseguenza, quel ricco patrimonio di prodotti, lavorazioni, ricette e sapori che da essa scaturisce.



NON SOLO CIRIOLE

Occhio e cuore sempre rivolti al passato. Nella cucina ternana sono più che evidenti le influenze degli Etruschi, delle antiche popolazioni umbre e della civiltà romana. Basti pensare al consumo diffuso di legumi, alimenti umili, di basso costo e facile reperibilità, protagonisti di numerose ricette. Fagioli, ceci, lenticchie, piselli, fave, ma anche roveja e cicierchia, diventano ottime zuppe cotte nella pignatta di terracotta, al camino, con romantica lentezza.

O, è il caso della fava nella popolare *scafata*, sgradata con un rituale quasi liturgico, cucinata in casseruola con olio, cipolla, guanciale e pomodoro. Per non parlare delle gustose minestre (pasta e ceci e pasta e fagioli), presenti un po' ovunque in tutta Italia, che durante l'inverno scaldano il corpo e lo spirito. Ma, a proposito di pasta, sono le *cirirole* (termine che in dialetto sta a significare "dita"), grossolani spaghetti a base di acqua e farina lavorati artigianalmente, la cui foggia e dimensione

giustificano il termine anatomico, il primo piatto per eccellenza.

Il condimento "alla ternana" è quello a base di aglio, olio e pomodoro, ma secondo la tradizione autentica, le *cirirole* vengono proposte anche all'aglio e olio, al tartufo nero, agli asparagi, all'ortica e con i funghi di pioppo, quei gustosi esemplari di *Agrocybe aegeria* che crescono sui ceppi delle latifoglie e profumano di crosta di pane e vecchia *barrique*.

Di pari dignità sono gli gnocchetti "alla collesciopolana" – della grande famiglia italiana del "pane raffermo che non si butta mai via" – impastati e conditi con pomodoro, fagioli, salsiccia e pecorino, gli gnocchi al sugo di castrato, le pappardelle, da divorare – e la scelta non è semplice – al tartufo, al cinghiale, alla lepre o all'anatra; le alloctone penne alla norcina, i tagliolini cacio e pepe e i bucatini all'amatriciana che, per ovvi motivi di vicinanza geografica, sono ampiamente presenti sui deschi ternani.

■ LA PASTA
Un piatto di pappardelle al sugo di cinghiale

■ a



**CARNI DA ALLEVAMENTO,
CARNI DA CACCIAGIONE**

Non potendo staccarci da terra e salire perpendicolarmente verso il cielo, dovremo accontentarci di Google Maps. Non sarà come volare ma, grazie alle definite immagini satellitari, potremo comunque osservare come la città di Terni sia circondata da prati, coltivazioni di cereali e "grossi frumenti gentili" – per usare parole care ad Alda Merini – e, più esternamente, da dolci colline, pascoli e boschi lussureggianti.

Continuiamo a fissare la macchia verde e comprendiamo facilmente quanto un soffitto ambiente naturale possa essere favorevole all'allevamento del bestiame. Assai numerose sono infatti le razze di animali tradizionalmente allevate nel Ternano. Polli, conigli, tacchini, faraone e altre bestie da cortile, ovis e bovini che, per la gioia dei carnivori, vengono trasformati in succulente pietanze.

Il piccione è riccamente farcito; il pollo sa farsi apprezzare "alla cacciatora" o offre deliziosi fegatini per condire i crostini; e la gallina, per non esser da meno, si adagia docile sull'aglio, il lardo e il pomodoro e, affogata nel vino, diventa "ubriaca". Astemia è invece la gallina di Numidia, conosciuta ai più come faraona, che non può essere che "alla leccarda", farcita, cotta allo spiedo, al camino, con una ghiotta sulla quale si potrebbe scrivere una dissertazione colta.

Il capretto ha il destino segnato: al forno con patate e rosmarino. L'agnello, di par suo, finisce alla brace o viene cotto alla scottadito e – il palato ternano è assai esigente – ulteriormente insaporito con un battuto di erbe e lardo. O, in alternativa, dalla rigorosa sequenza polmone-cuore-frattaglie-fegato, regala una generosa coratella.

Tra i bovini, invece, come una divinità albina, si leva il vitellone bianco dell'Appennino centrale, un animale originariamente impiegato nei campi e oggetto, nell'ultimo paio di secoli, di un laborioso lavoro di selezione delle razze.

■ **LE CARNI**

Fasi di preparazione della faraona (a)
Una fila di salsicce secche, prodotta con le carni suine del territorio (b)



Arde la fiamma. Terni continua a guardare al passato e il medioevo degli spiedi, delle griglie, delle braci e degli enormi camini rivive esaltando i sapori

“

Da esemplari di pura Chianina, Marchigiana e Romagnola di età compresa tra i dodici e i ventiquattro mesi – questo è quanto recita il disciplinare, trattandosi di igr e trovandosi in pieno areale di produzione – si ottengono diversi tagli di carne dal sapore straordinario e di grande versatilità in cucina. E le massie ternane, ben avvezze a pentole e fornelli, riescono a ottenerne il meglio, sia nelle cotture rapide (braci, frittiture e rosolature), che nelle preparazioni più lente e impegnative. Ma è il maiale il protagonista principale della tavola ternana. Braciolo, arrosto, porchetta, zampetti, cotenna, nodini, fegatelli, barbazza con aceto e salvia e un'interminabile processione di prosciutti, salami, salsicce, *mazzafegati*, coppe, capocolli, lombi e altri insaccati.

Del resto siamo in Umbria, e Norcia dista appena

sessantacinque chilometri. Dal gusto e dai significati superiori è poi la *padellaccia*, un ricco soffritto di gola, sottogola e altri tagli meno pregiati ottenuti dall'uccisione del *Sus domesticus*.

È il piatto simbolo di un rituale, tanto tragico quanto solenne, che affonda le radici nel passato, ricorda antichi sacrifici pagani e si trasforma in occasione di festa. Dai campi ai boschi, dalle carni di allevamento a quelle da cacciagione. Su tutte, quelle di cinghiale, da cui ricavare superbi prosciutti e salsicce o da cucinare in umido, dopo lunga marinatura in corposo vino rosso. E, di eguale prelibatezza, le carni selvatiche di tordi, fagiani, palombe, lepri e caprioli. Arde la fiamma. Terni continua a guardare al passato e il medioevo degli spiedi, delle griglie, delle braci e degli enormi camini rivive esaltando i sapori.

■ b



D'ACQUA DOLCE

Barchette in legno di abete e dal fondo piatto, palamiti e reti a imbuto, vecchie corde di canapa, sugheri, fiocine, uncini e *l'arte gròssa*, l'imponente rete a strascico con i lunghi bracci e il sacco. Da sempre i pescatori piedilucani, grandi conoscitori del lago e dei suoi fondali, vincono – con astuzia, ingegno e la benedizione del *lucus*, il bosco sacro – la loro sfida con la natura e riforniscono i ristoranti della zona di diverse varietà ittiche di primissima qualità. Sebbene la regione non sia bagnata dal mare, il Lago di Piediluco e numerosi corsi d'acqua arricchiscono ugualmente la gastronomia ternana con invitanti proposte a base di pesce. D'acqua dolce, s'intende. Vincono il primo premio, per tradizione e identità, i *carbonaretti*, esemplari di persico reale cotti sulla fiamma viva, abbrustoliti, spinti e serviti con l'aggiunta di olio, sale, pepe, aglio e prezzemolo.

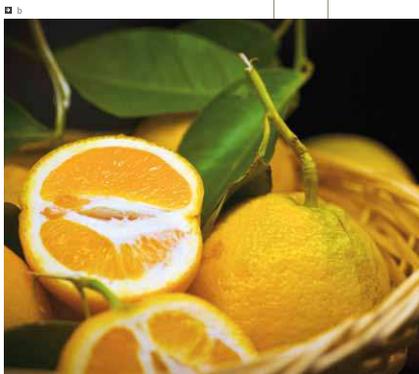
Valgono poi un assaggio la tinca, il coregone, l'anguilla (fritta o allo spiedo), il luccio cucinato in porchetta, i gamberi di fiume in salsa verde (olio, aglio, peperoncino e un trito di mentuccia dei campi, oggi sostituita con il prezzemolo) e la trota, in bianco, marinata, al cartoccio, al sugo, al tartufo e persino condita a insalata – secondo un'antichissima ricetta piedilucana che, in apparenza, nulla ha a che fare con il territorio – in un inconsueto agrodolce, con maionese fatta in casa, frutti di bosco e marmellata di limone.

RICCO È IL PANIERE

Ma non è tutto. Chi ritiene che Terni sia soltanto altiforni, acciaierie, centrali idroelettriche e gomme sintetiche e non possa vantare, pertanto, un ricco paniere di prodotti agroalimentari di qualità, sbaglia di grosso.

Che dire del tartufo che nobilita la cucina trecentosessantacinque giorni l'anno? Nero invernale, bianco, bianchetto e scorzone. Non c'è stagione che la Valnerina o le tartufaie che circondano il centro abitato non elargiscano munificamente il pregiato tubero. Bruschette, pasta, arrostiti e persino un semplice uovo al tegamino. Ne basta una grattata o un paio di scaglie perché il piatto diventi poesia della terra.

O che dire dell'olio? Terni ricade nella sottozona Colli Assisi e Spoleto della dop Umbria e contribuisce, con i suoi oliveti e i frantoi, a far raggiungere all'olio del "cuore verde d'Italia" livelli di altissima qualità. La tradizione olivicola è millenaria, il microclima ideale scoraggia la mosca olearia dai suoi fastidiosi attacchi e i terreni permeabili favoriscono la profonda penetrazione delle radici. L'ottima conduzione degli oliveti, le raccolte manuali, le spremiture a freddo e la grande passione fanno il resto. Il risultato che ne scaturisce è un magnifico extravergine dal fruttato intenso. Massarelli, Iannarilli, Pistelli, Tenuta Campomaggiore sono soltanto alcune delle aziende che meritano una visita. Le varietà col-



IL PANIERE TERNANO
Gamberi di fiume in salsa verde preparati alla Trattoria Teresa di Piediluco (a)
Un cesto di merangola, le arance amare del ternano (b)
Un momento di pausa durante la raccolta delle olive nelle campagne collespolitane (c)
I tartufi del territorio ternano (d)

tivate sono frantoio, leccino, pendolino, rajo e soprattutto moraiolo che, fra tutte, è quella che dona all'olio fluidità ed eleganza e meglio rappresenta il territorio e i suoi abitanti. Il carattere della pianta ricorda molto i ternani: energia, resistenza, testardaggine e grande personalità.
Dall'olio al vino, da una dop a una doc, quella dei Colli Amerini, una denominazione riservata ai vini Bianco, Rosso, Rosso Superiore, Rosato, Novello, Malvasia, Merlot e Merlot riserva. Lode alla vite che, anche sulle colline ternane, è storia, paesaggio, ambiente e cultura e al vino che, fino a qualche tempo fa, era immeritabilmente sottovalutato e che oggi è in grado di regalare inaspettate

sorprese. Perché ciò avvenga, basta un calice di Sangiovese dalla fibra spessa e la piacevole atipicità o un *volgare* Trebbiano, fermentato nel legno, non filtrato, da amore a prima vista.
E, per quanto Terni non possa vantare una tradizione casaria importante, c'è spazio per apprezzare, tra dignitosi formaggi locali, alcune caciotte, ricotte salate e un ottimo pecorino umbro. E, ancora, funghi, castagne, erbe aromatiche e altri doni del bosco e di madre natura che rendono assai ricca una cucina per definizione umile.
Non mancano, infine, gli antichi frutti del territorio. Tra questi assume un grandissimo valore storico e culturale la *merangola* (o melangolo), un'arancia di pezzatura medio-piccola, colore rosso lucente, buccia sottile, polpa croccante e succo più agro che dolce.

La Conca ternana non è mai stata la Costiera amalfitana, la Sicilia o il Gargano, ma la diffusa presenza di vecchie piante di questo particolare agrume e le testimonianze storiche tratte dai trecenteschi statuti comunali rivelano un aspetto agronomico del passato poco noto che, negli ultimi anni, è divenuto oggetto di studio e recupero da parte di enti e istituti di ricerca. Utilizzata nei giardini a scopo ornamentale, la *merangola* diceva la sua anche in cucina: nelle marmellate, nei liquori, per il condimento di bruschette, insalate e piatti a base di carne di maiale o di vitello.

È il caso dei *labbritti* (la parte interna seghettata della bocca dei bovini) con i fagioli, una delle poche pietanze che non hanno saputo resistere allo scorrere del tempo e appartengono ormai all'archeologia gastronomica. Oggi gli introvabili *labbritti* sono stati sostituiti con gli zampetti (carni di più facile reperibilità), ma il succo piacevolmente amarognolo della *merangola* resiste e continua a ricordare *les saveurs d'antan*.



IL PANE DI TERNI

Con il termine sciapo si indica di solito qualcosa di banale, scialbo e insipido. Il pane di Terni – sebbene privo di sale, per le note vicende storiche legate alla rivolta delle popolazioni del Centro Italia contro lo Stato pontificio affamatore – è invece morbido, fragrante e assai saporito.

La farina è quella di grano tenero delle valli umbre; l'acqua, quella purissima delle sorgenti appenniniche; il lievito – "quello che il nonno in casa ritrovò bambino" – è naturale, e la mano è quella abile dei vari Peppucci, Colasanti e degli altri maestri panificatori ternani che, con lunghissime lievitazioni e cotture al forno a legna, seguono fedelmente una tradizione secolare.

La forma – una pagnotta gemella composta da due pani attaccati l'un l'altro e separati solo al termine della cottura – pare derivi dal "pan bruno" della Firenze settecentesca, il pane *ordinario*, prodotto con farine di seconda scelta e tritello e destinato alla *vivi plebaglia*, che non doveva essere mai confuso con quello *ducale*, rigorosamente rotondo e da farine bianche, riservato ai signori. La sua crosta è di buona consistenza e friabilità; la mollica, con un'alveolata fine e regolare, è piuttosto soffice e profuma di pasta madre.

L'assenza di sale – o quella quantità minima impercettibile al palato – rende questo pane particolarmente indicato per esaltare, con la sua posizione di assoluta neutralità, i sapori autentici delle pietanze che accompagna.

Ottimo – e non soltanto per gli ipertesi – se gustato con una zuppa di legumi, con il tartufo locale o semplicemente bruschettato e condito un filo d'olio extravergine d'oliva appena franto. Dalla pasta di pane già lievitata, lavorata con acqua, farina, strutto, uova, pecorino, olio, sale e pepe, nasce poi la tradizionale pizza al formaggio, quella dell'abbondante colazione di Pasqua, gustata abitualmente con il salame corallina, il capocollo, le uova sode e un buon calice di vino. E, ad alimentare ulteriormente una storia della gastronomia già di per sé ricca, la torta dei poveri, quella con la farina di granturco, e la pizza *sotto lu focu*, un impasto di acqua e farina non lievitato, cotto sui mattoni sotto la cenere del camino, farcita con prosciutto, salsiccia, verdure o erbe di campo.

La farina è quella di grano tenero delle valli umbre; l'acqua, quella purissima delle sorgenti appenniniche; il lievito – "quello che il nonno in casa ritrovò bambino" – è naturale...



LU PAMPEPATO

Dolce, profumato, amaro, speziato, piccante, bruno, caramellato, morbido e croccante. È il pampepato, il dolce dei dolci, il primo-amore-che-non-si-scorda-mai dei ternani, l'immancabile simbolo delle festività invernali, un *signum fidei*.

È inutile imbarcarsi in discussioni sulle origini storiche di questo dolce antichissimo; le fonti documentali locali sono piuttosto scarse. Qualcuno fa riferimento ai primi del Cinquecento, a quelle rotte d'Oriente, a indaco, cotone, pepe e altre preziosissime spezie; altri, più cautamente, ricordano che il primo carico documentato di cacao proveniente da Veracruz raggiunse il porto di Siviglia solo nel 1585; Remo Coppini, nel suo volume *Umbria a tavola*, riporta la più antica ricetta del pampepato ternano, risalente al 1851.

È inutile, poi, perdere tempo sull'esatta etimologia, chiedendosi se il termine derivi da *pan del papato* o da *pane papato*. È addirittura sconsigliato, infine, affrontare la questione della primogenitura, citando, ad esempio, il *pampapato* di Ferrara o il *pampepato* di Anagni, Rieti, Viterbo e di un altro centinaio di località, più o meno illustri, del Centro Italia. Ci si scontrerebbe contro un muro compatto.

Il ternano sarà lieto a rispondere – con quel sano campanilismo sintomatico del forte attaccamento a origini e territorio – che "il pampepato è nato a Terni" e, portando la mano davanti alla bocca, non mancherà di aggiungere, sottovoce, che "il miglior pampepato è quello che preparo io".

Noci, mandorle, nocciole e pinoli, uvetta, arancia e cedro candito, miele, mosto cotto, cioccolato fondente e cacao amaro, farina, pepe, cannella e noce moscata sono gli ingredienti canonici di un disciplinare non scritto, ma universalmente condiviso. Sui dosaggi esatti, tostatura della frutta secca, scelta del miele o della sapa, cottura, caramellatura e, ancor più, su quella mezza tazzina di caffè ristretto o sull'aggiunta malandrina di un goccio di liquore, inizia il balletto delle ricette. Perché a Terni, durante il Natale, non c'è famiglia, ristorante, gastronomia, pasticceria o forno che non prepari il pampepato, rendendolo, con la sua firma personale, più buono di tutti gli altri. Ad accrescere il carrello di dolci tradizionali provengono infine le fave dei morti e due torte a base di farina di mais: l'*amor polenta*, con mandorle, vanillina e liquore Strega e la *migliaccia*, con mele, uvetta, noci e pinoli.

■ IL PANE
Il tipico pane sciapo di Terni

■ I DOLCI
Il pampepato è su tutti il dolce caratteristico della città, e viene preparato durante le feste natalizie

SHOPPING GASTRONOMICO

Ecco una selezione antologica di alcune botteghe del gusto – e ce ne sarebbero tante altre ancora – dove poter acquistare vini, specialità alimentari e altri prodotti artigianali del territorio. Piccoli souvenir di grandissima qualità da consumare, una volta rientrati a casa, con parenti e amici, nel felice ricordo della Terni gastronomica

DI MASSIMO ROSCIA



MACELLERIA NORCINERIA RENATO

Zac. La mano di Renato Agostini, di professione norcino, è ferma. La mannaletta si abbatte su un quarto bovino di primissima qualità con precisione assoluta. La vetrina frigo è un'epifania di nervetti, lombi, fiorentine, costate, fettine e spezzato. Da una trave penzolano prosciutti, capocolli e salsicce. Le carni provengono tutte da bestie locali selezionatissime (suini umbri e vitelloni bianchi dell'Appennino centrale) e sono trasformate artigianalmente nel nuovo laboratorio

a norma cev. Sul banco, una coppa di vitella, un'imponente porchetta, un sanguinaccio, un saporitissimo lombo di suino al Sagrantino esercitano un profumo e un sapore fascino al quale è difficile resistere. Poi fa la sua comparsa una variazione in forma sferica sul tema del ciauscolo, il "salame in palla", una vescica di maiale essiccata e imbottita di carne suina, pancetta, tocchi di magro, aglio, pepe, sale e rosmarino dal gusto avvolgente. La gola tentenna e poi, inevitabilmente, capitola.

Piazza del Mercato, 32 - 05100 Terni
Tel. 0744.406194



MACELLERIA NORCINERIA ENZO E ADRIANA

Altro indirizzo, altra macelleria di qualità. Siamo in via Nobili, alle spalle di corso Tacito. Enzo Di Giovanni, norcino figlio di norcini, porta avanti insieme alla moglie Adriana la tradizione di famiglia. Acquista suini provenienti da allevamenti nazionali (prevalentemente umbri) e, forte di un'esperienza consolidata, ne lavora le carni ottenendo uno squisito salame ternano (un salame di forma cilindrica piuttosto irregolare, insaccato in un budello naturale, a base di spalla, pancetta, lardelli, sale e pepe),

porchetta, budelli salati, coppa di testa, coppiette, capocollo, lombo e salame corallina. Tutti prodotti realizzati nel rispetto della tradizione contadina umbra e caratterizzati dall'alta qualità e il sapore genuino. Ma la vera specialità della casa è la salsiccia, nelle sue varianti fresca e secca. I tagli magri e grassi provenienti da spalla, coscia e pancia vengono macinati, amalgamati, aromatizzati, insaccati. E ce n'è per tutti i gusti: di cinghiale, di fegato, di magrisimo prosciutto, al tartufo o al peperoncino.

Via Luigi Nobili, 8-10 - 05100 Terni
Tel. 0744.407065



LA CASA DEL TARTUFO

È passato più di mezzo secolo da quando Lello Massarini, classe 1928, si recava di primo mattino a cavar tartufi nei boschi che circondano Montefranco, Arrone e Ferentillo. Ad accompagnarlo erano gli inseparabili cagnetti, Teo e Moretta, uno accovacciato sul manubrio cromato e l'altro steso sul serbatoio della vecchia Guzzi, che scoppiettando rimbombava lungo tutta la Vaneria. Oggi Lello aiuta la moglie Olinda a gestire lo storico

negozio di specialità alimentari, in cui è possibile acquistare un ottimo olio extravergine di oliva dell'azienda agricola di famiglia e, naturalmente, il frutto più pregiato della terra, il tartufo. Nero invernale, bianco, bianchetto e scorzone; fresco o conservato, intero, macinato, a fette e in crema. Ma sempre e solo umbro. E quando Massarini di tartufo non ne ha, vuol dire che in Umbria proprio non se ne trova. Con buona pace di cavaatori e cani.

Via della Biblioteca, 8 - 05100 Terni
Tel. 0744.405286



GALLI 1950

I giorni di chiusura Vittorio Galli e il figlio Gianluca li trascorrono macinando chilometri alla ricerca di un formaggio, un salume o un'altra specialità gastronomica; nelle ore di pausa scendono nella cantina di stagionatura, ricavata proprio sotto la bottega, dove si prendono cura dei tanti capolavori caseari selezionati e affinati. I formaggi riposano al buio, su assi di larice, alla giusta temperatura e umidità. Vengono coccolati, girati, spazzolati con amore, per poi ascendere – per la gioia dei gourmet – al

piano superiore. È qui che, accanto a dignitosi pecorini e caciotte umbre, appaiono il Gran Nero delle Vacche rosse, il Taleggio di capra grigentina, il Morbier, con la sua caratteristica striatura orizzontale di carbone d'acero. Circa quattrocento tipologie di formaggi provenienti da tutto il mondo, oltre duecento prosciutti, un elenco interminabile di salumi di primissima qualità, vini, pasta, legumi, conserve, sottoli e tante specialità ittiche che vanno dalle vicine acque pedicluane fino a quelle cantabriche.

Viale Cesare Battisti, 44-46 - 05100 Terni
Tel. 0744.58903 www.galli1950.it



PASTICCERIA, ENOTECA E DROGHERIA CLAPIER

Dal 1976 Carlo Clapier e sua moglie Sandra procurano delizia al palato dei ternani con i loro mignon. C'è tutta la pasticceria della tradizione – quella che si basa sulla crema della nonna e non scende mai a compromessi con tuori pastorizzati e altri prodotti industriali – in questi deliziosi bocconi. L'assortimento miniaturizzato è davvero vasto, policromo, allegro e gustoso. Se non bastasse, ci sono poi croccanti, tozzetti, fave dolci, ricciarelli, torroni alla gianduja, pampepati, panfrutti e pan del drago

(pasta morbida a base di cacao, mandorle e nocchie con copertura di cioccolato fondente). E, come in un videogioco, superate con non poche difficoltà le dolci tentazioni, si avanza fino al quadro successivo, nell'ultima sala, in cui sono esposte tante piccole chicche gastronomiche, locali e nazionali (che denotano passione e competenza) e si raggiunge, infine, la ricca enoteca con il meglio dell'Umbria nei bicchiere, affiancato da buone proposte italiane e internazionali.

Viale Stazione, 43 - 05100 Terni (TR)
Tel. 0744.426616



PASTICCERIA MODERNISSIMA

Tra le pasticcerie artigianali cittadine – tutte meritevoli – se ne distingue una in particolare. A detta dei ternani, la Modernissima, di Giovanni Tirafiori e figli, è la pasticceria. Nuovo laboratorio, nuovi locali e un carosello interminabile di torte, semifreddi, paste ripiene, cannoli, ciambelline e maritozzi alla panna, profiterole, spumoni, bigné, tiramisù, meringhe, funghetti crema e cioccolato, bomboloni, zappole, bavaresi, cestoni alla crema, soffici broche, originalissimi ciambigné,

pasticcini, pampepati e altri dolci della tradizione. Non c'è prodotto che non raggiunga le più alte vette del gusto. Il segreto? Materia prima di qualità, ricette dei primi del Novecento rispettate alla lettera, passione, abilità e uno spirito goliarico e scanzonato che aiuta a lavorare e vivere meglio. Da non perdere uno zabaione da urlo e la celeberrima crostata alla crema, domiciliata ormai a titolo definitivo nell'Olimpo dolciario umbro. In una parola: *slurp*.

Viale Cesare Battisti, 39 - 05100 Terni
Tel. 0744.402030



CANDIOLI

Legni scuri e carichi di storia rivestono integralmente questo piccolo negozio in corso Tacito, che nasce come torrefazione nel lontano 1927. Da qualche anno, dietro il bancone c'è l'affabile Cristina Nullo a servire infusi e una selezione di tè (verdi, neri, semifermentati e aromatizzati) provenienti da tutto il globo e a dosare le miscele dei caffè. In una vecchia agenda sono annotati i gusti dei clienti: Colombia, India, Santos e altri monotypi vengono calibrati su misura. Sugli scaffali, piacevolmente impregnati dagli

aromi dell'arabica e della robusta, tra diverse cioccolate di marchi storici italiani, si sovano piccole eccellenze gastronomiche. È il caso delle confetture extra delle suore trappiste del monastero di Vitorchiano. Albicocche, amarene, fichi, mirtillo, pomodori verdi, ribes rossi... Solo frutta, zucchero e il sapore delle antiche tradizioni. O, ancora, del delizioso miele di Reinhard Rohrwacher, della vicina Castel Giorgio. "Apicoltura biologica nomade umbra" con mieli da diverse fioriture tra cui millefiori, arancio, eucalipto, castagno e melata di bosco.

Corso Tacito, 34-36 - 05100 Terni
Tel. 0744.403286



CIOCCOLATERIA ARTIGIANA FANI

A Terni la cioccolata non è solo quella dell'industria dolciaria Malù. A issare il vessillo dell'artigianalità provvede Roberto Fani, la cui gentilezza è direttamente proporzionale all'altezza. Roberto proviene dall'esperienza stellata del ristorante Monte del Grano 1696 e ha affinato la tecnica accanto a grandi maestri pasticceri italiani e belgi. Nel piccolo laboratorio di via degli Artieri, in cui brillano per l'assenza i macchinari della moderna pasticceria e dove il cioccolato si tempera ancora a mano, c'è tutta la poesia del *tableau du chocolat*

noir au bain marie. Da una materia prima di primissima qualità (cacao dal Madagascar e frutta secca dalle migliori coltivazioni nazionali) e da una mano abile nascono eleganti ganache, finissime praline, tavolette e cioccolatini cui ripieni spaziano dai classici caffè, nocciola, miele e noci ai riusciti azzardi del white russian o dell'infusione di tabacco Kentucky nel rhum. E, per souvenir, i "cuori eFani", alla viscolata o al vinsanto, che aiutano a lenire i tormenti dell'animo e rendono felici.

Corso Vecchio, 145 - 05100 Terni
Tel. 0744.433921



ENOTECA VINOVINO

Giorgia Franceschini, figlia d'arte, si muove instancabile tra confetti, specialità gastronomiche e frutta secca di primissima qualità, pronta a soddisfare – come tradizione vuole – le signore ternane dedite alla preparazione del pampepato. Noci di Sorrento, pinoli di Pisa di prima scelta, uvetta di Smirne. Sul lato opposto di questo storico locale, perfettamente sincronizzati come gli artisti dell'American Ballet Theatre, suo marito Fabrizio e la brava Nicoletta viziano i clienti con una

cantina interminabile – e, a tratti, commovente – che spazia dal territorio al più pregiato degli chateau. Tra scaffali colmi di ricercatissimi prodotti gourmet, sta infine Claudia, la giovane droghiera, che, armeggiando con essenze, mortai, pestelli, boccette, cartine e dosatori, rende l'ambiente ancor più magico e rétro. Servizio impeccabile, qualità sovrana: passione in abbondanza. Un autentico paradiso per i "buongustai". Vale una visita; vale un acquisto.

Corso Vecchio, 201 - 05100 Terni
Tel. 0744.429522 www.enotecavino.it



ANDAR PER RISTORANTI

DI MASSIMO ROSCIA

Nell'ultimo decennio, Terni è stata travolta da un benefico tsunami. Stimoli, vitalità, fermento, sperimentazione ed energia contraddistinguono il panorama artistico e culturale cittadino e, di riflesso, investono anche il mondo della ristorazione.

In città le proposte gastronomiche spaziano dalla trattoria "dura e pura", alla cucina classica regionale e nazionale, alle nuove frontiere di una cucina moderna, creativa, contaminata e integrata che però, persino nei suoi slanci più innovativi, non tradisce mai l'identità del territorio

LA CLESSIDRA
Terrina di gorgonzola D.O.P.
con datteri, albicocche
seche, noci e pane tostato,
ricetta realizzata dalla chef
del ristorante La Clessidra
Emilia Campagnani

► **LA CLESSIDRA**
Emilia Campagnani ed
Emiliano Bussolotti del
ristorante La Clessidra



■ **LA PIAZZETTA**
Giovanni Li Gobbi proprietario della
Piazzetta e una ricetta del suo
ristorante: lasagnetta croccante
al sugo di gallinella di mare



Nella carta spiccano i bocconcini di baccalà gratinato e crema di ceci, il coniglio fritto disossato, il filetto di maialino con composta di mele e sformato di cicoria e altre intelligenti riletture del territorio.

Un'altra mano corre leggera sulla tastiera dei sapori. È quella di Emilia Campagnani, talento naturale, temperato alla corte di re Visconti, che, insieme a Emiliano Bussolotti, maestro de' nettari, gestisce da cinque anni il ristorante **La Clessidra**. Dello storico millefoglie di patate e porcini con scaglie di grana, della delizia di zucca gialla al profumo di zafferano e bacon croccante, dei fegatini all'uva bianca o della riuscita omelette cipolla rossa e salvia non si ammirano soltanto la tecnica e il gusto, ma l'intero carico emozionale. Perché nei piatti della brava Emilia ci sono tutti i suoi ricordi: il profumo di una *fettunta*, il ritmo sincopato del materello che sbatte sulla spianatoia, l'amorevole carezza della nonna.

E c'è amore, vero e intenso, anche nella cucina di Massimo Granati, che, insieme a Silvia Andreucci, sua compagna d'arte e di affetti, guida i fuochi de **Il Convivio**. Dietro un broncio esteriore si nasconde un animo assai sensibile, che si rivela in

BUON APPETITO

Calore, atmosfere ovattate, tensioni armoniche *cool jazz* appena percettibili ad accompagnare la deglutizione. È buono davvero l'appetito al ristorante **La Piazzetta**, dove il mite Giovanni Li Gobbi, darwiniano convinto, cresciuto nel rispetto dei comandamenti del palato, da qualche anno propone una cucina che si caratterizza per l'elegante leggerezza. Tutto ha origine dalla selezione quasi maniacale della materia prima e dal rifiuto di qualsiasi appesantimento nelle preparazioni e nelle cotture. L'olio, per intenderci, è quello del frantoio e viene usato quasi sempre a crudo; il burro serve esclusivamente per ungere gli stampi. E così, anche nei piatti apparentemente più ponderosi, come le *civrie* al sugo di Nonna Papera (magro di manzo, agnellone e costine di maiale), si riescono ad apprezzare la coesistenza degli ingredienti, l'equilibrio d'insieme e la tenuità.



■ **IL CONVIVIO**
Massimo Granati e Silvia Andreucci proprietari del ristorante Il Convivio (a) Una selezione di formaggi e salumi del ristorante e la ricetta della farona disossata e farcita con verdure e tartufo (b, c)



alcuni suoi brillanti scritti ("ebbrezze culinarie" le chiama lui) e, soprattutto, in cucina. C'è passione in abbondanza nel suo *gato* di patate e biglie di cicoria fritte, nei picchiarelli alla ternana su passata di broccoletti, nel cilindro di farona disossata e nella semplice pasta e ceci che, cotta nel brodo di gallina, desta quasi tenerezza. Perché i piatti di Massimo vengono idealizzati, strutturati, aguzzati dal cervello, ma gli nascono sempre dal cuore. "La mancanza di gusto è la privazione di una capacità superiore". Cita Guy de Maupassant, il buon Renzo Franceschini, un uomo dal cuore d'oro e dal palato di platino, che a Terni ha scritto importanti pagine dell'enogastronomia locale. Padre, maestro, mentore... È bello che a tributargli i meriti riconoscimenti siano i giovani chef, ristoratori ed enotecari che lui stesso ha svezato. Lapidi con epitaffi, un gazzettino in formato tabloid, un magazzino "centralizzato", il progetto di un franchising, la "cantina da prenotare" (vini importanti

che riposano in ambienti condizionati e possono essere serviti previa prenotazione) e altre idee rivoluzionarie generano un'ulteriore sequenza di attributi. Pionieristico, ingegnoso, vulcanico, eccentrico, geniale... Poi si entra all'**Oste della Mal'ora**, un locale a metà tra la vecchia osteria e il bistrot, e ci si sente a casa. "Te devi levà la cravatta e slaccia le scarpe. Devi sta' comodo quando vieni qui" ammonisce sogghignando. Venticinque coperti gomito a gomito, appena due fornelli e una cucina poco più grande di quella di una Barbie, oppure Renzo riesce a sedurre con la magia di una ribollita con cavolo nero, una zuppa di ceci e castagne, una strepitosa selezione di salumi, carni e formaggi. Altri bonus: la carta dell'enoteca - un museo del vino con etichette e annate introvabili - e, non ultimo, la piacevolezza di una persona colta, briosa, cordiale, affettuosa... Ancora lunga è, per Renzo, l'autostrada degli aggettivi qualificativi.



VIDEO

Fotografa questo codice e guarda il video sul tuo cellulare. A pagina 3 le istruzioni per attivare il servizio



Intervista a Renzo Franceschini "Oste della Mal'ora"

■ **L'OSTE DELLA MAL'ORA**
L'Oste della Mal'ora Renzo Franceschini, il proprietario della trattoria-bistrot e la scherzosa lapide con gli epitaffi visibile sul pavimento del locale



■ LA MORA
La mamma Giuliana e il figlio Andrea ai fornelli della Trattoria La Mora

COME NONNA COMANDA

Frasca, poi rivendita di vino sfuso e infine cucina. Vanta una lunga tradizione e la più antica licenza commerciale per la ristorazione di tutta Terni la trattoria **La Mora**. Un secolo e tre donne a raccontarlo: la Mora (Elisa Diamanti), Luigia e Giuliana, che oggi condivide i fornelli con il figlio Andrea. Si respira storia a pieni polmoni da queste parti. Nel canale d'irrigazione con lavatoio, nel boschetto di gelbi e, dentro, nel maestoso camino, negli antichi utensili, nella ghiacciaia in legno e interni zincati dei primi del Novecento, nei piatti che sedussero persino D'Annunzio. *Ciriolo* alla ternana, gnocchi con sugo di castrato, tagliolini con tartufo, parmigiana di gobbì, coregone, baccalà con patate e prugne secche, pesto di fave con ricotta semistagionata, pollo (di razza Italiana Barrata) alla cacciatora, coratella di agnello, trippa, cinghiale, lumache alla ternana e - da sempre unica costante di un menu che cambia tutti i giorni e rappresenta il meglio della tradizione più ortodossa - faraona alla leccarda.

Frasca, poi rivendita di vino sfuso e infine cucina. Vanta una lunga tradizione e la più antica licenza commerciale per la ristorazione di tutta Terni la trattoria **La Mora**.

“



Ci si sposta sulla vecchia Flaminia, alla **Trattoria Da Graziano - Alla Lanterna**, e la musica non cambia. Tradizione assoluta, genuinità dei sapori e qualità di una materia prima freschissima e sempre di stagione. "Non abbiamo il congelatore" scherza il padrone di casa, Graziano Fazi, che conduce, insieme alla moglie Franca e al figlio Massimiliano, questa storica trattoria con locanda (cinque accoglienti camere). Come spesso accade, il piatto storico, gli spaghetti "alla pecorara" (ragù bianco di vitello con olio, pepe, odori e pecorino), nasce da una ricetta sbagliata e diventa leggendario. A far gustosa compagnia a questa pietanza provvedono le *ciriolo* con i funghi sanguinelli, le tagliatelle al tartufo, l'agnello alla scottadito, il pollo e il coniglio alla cacciatora e la bistecca di Chianina proveniente da bestie allevate in Valnerina. Nelle selezioni di Pata Negra, nel caviale del mar Caspio, nel foie gras e in altre *dolci-catesen* internazionali che arricchiscono il menu, si riconosce la firma del giovane Massimiliano e si tocca con mano il ricambio generazionale in atto.

• DA GRAZIANO
Nella cucina della Trattoria Da Graziano, insieme ai proprietari Graziano Fazi, la moglie Franca e il figlio Massimiliano, l'anziana nonna presenzia alla preparazione degli antichi piatti della tradizione ternana



“Popolare e di territorio” sono le specifiche di una cucina senza fronzoli né compromessi, basata su sostanza, genuinità, filiera corta e rispetto delle stagioni. Basta assaggiare un piatto di gobbi con *costorelle* e salsicce o una faraona farcita con castagne per afferrare il concetto

“



■ LILLERO
Gli ambienti della trattoria (a), un tempo bettola e poi mescolta di vino e deposito di tartufi, e lo chef Paolo Consalvi (b) alle prese con la preparazione di pappardelle con sugo di cinghiale (c)

Festeggia solo un anno l'**Osteria Garibaldi** ma i suoi gestori, Maurizio Cesanini e Catia Digiovanni, hanno le idee chiare: recuperare tutti i piatti della tradizione ternana più autentica. *Ciriòle*, pappardelle, polenta, padellaccia, coratella, trippa, pollo, agnello, coniglio, costolate in umido con i ceci, piccioni ripieni e faraone alla leccarda conquistano per il nitore e testimoniano come i due stiano riuscendo nel loro intento. Non scoraggi il nome *bizzarro* – è quello del vecchio proprietario –, da **Carlinio's Way** nessun Al Pacino o Sean Penn; solo la tradizione è di casa. La giovane Alessandra Menta, aiutata da mamma Conchetta, propone gnocchetti alla collespologana, gnocchi col sugo di castrato, *ciriòle* alla ternana, pappardelle al cinghiale, picchietti con sanguinelli, salsiccia e pancetta, *pizza sotto la foca*, fegatelli, spiedi e carni di ogni sorta cotti nel camino di oltre due metri, con la “brace vera”

“Te devi ricordà che la domenica non me devi vini

a trovà. L'andri giorni te poli scapriccia: co' la caciagione che lu lunedì sacco cucinà; li facioli co' le cotiche che solu lu maridri poli trovà; la trippa de mercurdi cìa da stà; la baliata lattarina lu giuviddi veni a magna; lu pescè vivu lu venardi in gran quantità; la pizza sotto lu focu co' le sargicce e l'erba sfrigata che lu sabato te ce devi abbuffà”. Cosa aggiungere? La filastrocca esposta all'ingresso sintetizza al meglio l'offerta della **Trattoria rustica Mino** e del suo gestore Romeo Lazzarini.

Gioca intorno alla figura di un vecchio salvadanaio a porcellino o, forse, di un ignaro suino che si appresta a diventare saporita porchetta, il logo di **Lillero** (con l'accento sulla ì) “Popolare e di territorio” sono le specifiche di una cucina senza fronzoli né compromessi, basata su sostanza, genuinità, filiera corta e rispetto delle stagioni. Basta assaggiare un piatto di gobbi con *costorelle* e salsicce o una faraona farcita con castagne per afferrare il concetto. Ma c'è dell'altro. Il fascino del luogo,

Delicate marinature di trota e persico reale, carpacci di coregone, gamberi di fiume, carbonaretti, lucci al forno e sorprendenti fuori menu a base di pesce e prodotti di stagione, come gli sformatini di persico, trota salmonata affumicata e porcini o i cannelloni alla trota e crema di carciofi

“



le antiche volte in mattoncini rossi di quella che un tempo fu bettola, poi mescolta di vino e deposito di tartufi. E quelle sedie da bar, una diversa dall'altra. E l'atmosfera rilassata e rilassante. E la carta dei vini, scritta a mano con grafia incerta, così intelligentemente *bizzarra*, ricca e capace di sorprendere, tra un Grechetto e un Sagrantino, con un'annata 1981 di Coulée de Serrant, il mitologico Chenin blanc di Nicolas Joly. E poi ci sono loro, Paolo Consalvi e Elena Arca, entrambi con anni di esperienza nell'altra ristorazione alle spalle. Amano lo stare bene insieme, trasmettono la loro grande passione e conquistano quando, sinceri, dichiarano in coro “Noi ci crediamo”.

E si arriva, infine, all'acqua, quella della Cascata delle Marmore dove, al belvedere. **Il Rusticone**, oltre a menu nazionali e popolari, propone filetti di trota al tartufo e mandorle e spiedini di anguilla. Poi, senza esitare, dritti a Piediluco, alla **Trattoria Teresa**. L'impegno del giovane Francesco Nobili di

offrire ai clienti un menu “a metri zero”, di tradizione autenticamente locale, è lodevole. Delicate marinature di trota e persico reale, carpacci di coregone, gamberi di fiume, *carbonaretti*, lucci al forno e sorprendenti fuori menu a base di pesce e prodotti di stagione, come gli sformatini di persico, trota salmonata affumicata e porcini o i cannelloni alla trota e crema di carciofi. Persino i contorni si distinguono. Accanto alle verdure ordinarie, fanno la loro bella figura i rari raperonzoli, serviti a crudo con aceto bollito con acciughe, e le insalate di caccialepre, *saprusella* e altre erbe campestri di antica memoria.

Al centro dell'abitato piedilucano, valgono una visita la trattoria **Da Marilù** e il ristorante **Eco**, due locali in cui è possibile fare scorpacciate di coregone, trote e gamberi di fiume in salsa verde, seduti in riva al lago dove, nelle giornate miti, il sole si riflette sull'acqua e le distanze tra noi e l'ultraterreno si accorciano d'incanto.

■ TRATTORIA TERESA
Francesco Nobili della Trattoria Teresa e la sua ricetta di gamberi di fiume in salsa verde



• GALLERIA DA.CO.
 Daniele Alessandrini,
 proprietario insieme a
 Valentina Gregori della
 Galleria Da.Co

LE NUOVE FRONTIERE

Incontri ravvicinati tra il cibo per la *panza* e quello per la *mente*. Pittura, scultura, letteratura, musica, fotografia e design si integrano con la gastronomia; gli spazi moderni e polifunzionali sono pensati per favorire queste reciproche contaminazioni; i piatti si tolgono di dosso la patina stanca e, con il territorio sempre in bella evidenza, si rinnovano e guardano al futuro. Non si tratta di tendenze modaiole, ma di percorsi logici e coerenti che alcuni giovani coraggiosi ristoratori ternani stanno seguendo negli ultimi tempi. Dalla collaborazione, tutta *father-and-son*, tra l'architetto Marcello Puccio e suo figlio Matteo, giovane chef con significative esperienze londinesi alle spalle, nasce l'**AstroBio-Art**, un concept-store che fonde una galleria d'arte contemporanea e un fine ristorante in cui gustare un piatto di gnocchi all'orata e tartufo bianchetto sotto un orologio *molle* di Salvador Dalí. È la "persistenza di una memoria", anche gustativa.

E sono stimolati tutti e cinque gli organi di senso al **Tomato 4** di Gianluca Munzi, imprenditore capace di emozionarsi e di emozionare, dalle vedute ampie e dai piacevolissimi modi di un lord inglese. In questo locale assai ricercato (che nasconde nei sotterranei una cantina memorabile, antichi camminamenti e i ruderi di terme romane), arte, fotografia e cibo vengono scomposti e ricomposti. Il sottofondo *lounge* accompagna una cucina mediterranea – con frequenti riflessioni ternane – che non viene mai svilita a mero complemento dei pur eleganti arredi. Cuori di carciofo con spuma di fegato di vitello e riduzione di vino rosso, *ciriale* con ragù di Chianina battuta al coltello e fegatello in foglia di verza con *mazzafegata* arrostita su crema di patate e ciada di pecorino umbro. *Wine, art e food*: queste le coordinate della **Galleria Da.Co.**, dove il *da.co.* sta per "d'arte contemporanea". Daniele Alessandrini e Valentina Gregori – uno proveniente dal mondo della ristorazione, l'altra dalla storia dell'arte – si scambiano sguardi teneri come i fidanzatini di Pnyet e saturano l'aria con le loro vibrazioni positive, con una contagiosa *joie de vivre*. Deliziosi finger food: vini, salumi, formaggi e altri prodotti gourmet prove-



■ **TOMATO 4**
Gli ambienti del locale Tomato 4 e in primo piano una ricetta realizzata dallo chef

nienti da ogni angolo d'Italia: insalatinie tiepide di fagiolo al balsamico, ravioli farciti di cacio e pepe con zabaione salato alle erbe e speck croccante e altri piatti estrosi eseguiti dal giovane chef Diego Mercuri. E ancora, tavoli volutamente alti e lunghi che invitano persone che non si conoscono a destinare insieme, musica dal vivo, reading, installazioni, mostre di pittura e scultura. E guai a pensare a una mera sommatoria di elementi; tutto è frutto di ricerca, studio, sperimentazione e sintesi. Ci sono belle persone a Terni, persone colte, brillanti, sensibili, innamorate della loro città, cariche di energia – un patrimonio umano di inestimabile valore – come Francesco Maria Copparoni che, con la complicità del Barbino (al secolo Andrea Barbaccia), espertissimo sacerdote di Bacco, dirige l'orchestra multisensoriale del **Met Bistrò**. Architettura d'impatto, salette, soprapchi, cristalli

e grandiose sculture lignee, opera degli allievi della celebre Bottega Michelangeli di Orvieto. Armonia di forma e materia, balletti di superfici e volumi, tanti simboli da leggere e interpretare. E naturalmente, il vino – c'è da inginocchiarsi di fronte ad alcune etichette della ricchissima enoteca – e il cibo. Fragrante è il pane cotto al forno a legna ed evocativi alcuni piatti, che aprono finestre sul mondo e stimolano le sinapsi, come l'insolito nido con puntarelle e alici che galleggia tra la *bagna cauda* e una *caesar's salad*, la rilettura in chiave *aspic* di una terrina di faraona, il baccalà *pilantato* con ceci o il cartoccio di frutta, un'esplosione aromatica da inalare a narici spalancate, come in una seduta di aerosol.

Mangiare, bere e leggere sono i verbi del **Placebo**, un risto-caffè letterario con classici della cucina nazionale e internazionale correttamente ese-



■ **MET BISTRÒ**
Le originali architetture del locale arredato con sculture lignee degli allievi della Bottega Michelangeli di Orvieto

guiti, un ricco calendario di incontri e degustazioni tematiche e una ancor più ricca libreria e sala lettura.

È, invece, un grande "inno al bio" il ristorante **Le Origini**, che Federica Conti, dopo tre anni di attenta ricerca, ha appena inaugurato. In un contesto architettonico straordinario – il cortile interno di un palazzo settecentesco – fra installazioni in polistirene riciclato e altre testimonianze artistiche contemporanee, scaffali colmi di prodotti provenienti da agricoltura biologica, è possibile gustare deliziosi *polpaté* (crocchette di verdure e tofu), centrifughe di mela, carota, sedano, finocchio e kiwi, scaloppine e straccetti di *setian* (carne vegetale), pane e pizza ottenuti da un lievito madre del 1913 e da farine di grano, farro e *kamut*. Rispettando la natura e risparmiando qualche etto.

Ultima fermata in via Fratini: **Zenzero**. La pietra, solida e immobile, a legare materia e spirito, a ricordare in eterno; il legno, tutto calore e affetto; la terra, sacra, feconda, creativa, che nutre e si nutre. Questa è la Cinzia Gasperoni, donna di rara sensibilità, che va a fondersi, in un gioco di contrasti, con gli elementi ferrei e linee rette tanto cari al suo socio Roberto Pucci. Corpo, calore, rotondità e morbidezza nelle selezioni musicali – appena sussurrate le melodie di China Forbes, voce sensuale dei Pink Martini – così come nella dispensa *gourmand* e nella cucina. Tortino di carciofi alla crema di gorgonzola, fettucine ai mirtilli con ragni di cinghiale, sella di agnello con tartufo e patate chips, armonie di sapori che diventano pura essenzialità nella barbazza, nei legumi e nei piatti più umili. È proprio da quei piatti che viene fuori amore.



...le nuove frontiere di una cucina moderna, creativa, contaminata e integrata che però, persino nei suoi slanci più innovativi, non tradisce mai l'identità del territorio

“

LARGO AI GIOVANI

Registri anagrafici alla mano. Al ristorante **Al Solito Posto**, in quattro fanno appena novant'anni (i titolari Alessio Fioretti, in cucina, e Federica Lazzari, in sala, sono venticinquenni; i due ragazzi della brigata appena ventenni), ma i risultati sono già più che dignitosi. Dove non arriva l'esperienza, provengono il talento, la sensibilità e una grande determinazione. All'ingresso del grazioso locale fa bella mostra di sé il volume *L'arte della cucina moderna* di Henri-Paul Pellaprat, fondatore della scuola del Cordon Bleu, l'istituzione gastronomica francese più rinomata al mondo, e, nella carta, sono manifeste le *liaison* tra la tradizione umbra

e quella transalpina: flan di patate su crema di lenticchie e tartufo, *petite quiche lorraine* di coratella, ravioloni al *foie gras* con burro alle erbe e arancia candita, cervelletto di mucca fritto.

Di anni ne ha appena ventiquattro la grintosissima Caterina che - con l'ausilio della gemella Chiara, della vivacissima mamma Tania e di Checco, chef di lungo corso - ha realizzato il suo sogno: aprire un ristorante piccolo piccolo e coccolare i suoi clienti. Ed ecco fatto. A **Il Vinaio**, in uno spazio miniaturizzato, tra vetrine anni Cinquanta e tovaglie *hollyhobbiesche*, la cucina è quella di casa, il menu varia tutti i giorni ed è talmente ricco da mettere in imbarazzo. Cacio e pepe, piccioni ripieni, salsicce con lenticchie, bolliti, parmigiane, trippa, coratella, maltagliati con fave, guanciaie e pecorino... Tutti piatti di sostanza e se, come è scritto sulle mattonelle dietro il bancone, "vuoi perdere peso? Vai a magnà da 'n'altra parte".

Altra impostazione al ristorante **Via degli Artieri**, nella centralissima piazza Clai, dove il patron Daniele Giustinelli e lo chef Roberto Agostini, venuto fuori dalla prima cucciolata dell'istituto



I GIOVANI
Alessio Fioretti, chef del ristorante Al Solito Posto (a); Roberto Agostini, chef del ristorante Via degli Artieri (b); Caterina proprietaria, insieme alla mamma Tania, de Il Vinaio (c); gli interni del ristorante Ciacco (d)

alberghiero di Terni, propongono una cucina prevalentemente a base di pesce. In un ambiente elegante che gioca sui contrasti tra classico d'autore e ultramoderno, gli amanti del buon mangiare potranno soddisfarsi con i poccheri con cozze, tartufo, pepe e pecorino, gli strozzapreti con gamberi e verdure allo zafferano di Cascia o le simpatiche variazioni sul baccalà (alla livornese, in tempura e mantecato all'olio d'oliva).

A proposito di giovani, cibo e design, vale una visita il ristorante **Ciacco**, dove la stagionalità è una religione, pane, pasta e dolci sono fatti a mano, la carta dei vini sorprende e l'ambiente è di bell'impatto. Antiche volte, piccoli tavoli stile

Greenwich Village, ergonomiche poltroncine di Verner Panton... *I food trotter* non faticeranno a riconoscere una certa somiglianza con il Grand Central Oyster Bar di New York. Ma nel locale gestito dal giovane Bernardo Hooyng, di origini perugino-olandese, non sono le ostriche - pur presenti - il piatto forte, ma le frittatine al tartufo, gli sfornatini di cavolo, gli gnudi burro e salvia, gli gnocchetti alla collescipolana, gli arrosti di maiale con le castagne e tutti quei piatti dei nonni, che gravitano culturalmente nel triangolo Umbria-Lazio-Toscana, profumano di orto e campagna e non hanno bisogno di alcuna riletatura, rivisitazione o modernizzazione. Sono già perfetti.



■ LU VECCHIU SPIZZICU
Il proprietario del ristorante Gianni Mancosu in cucina

POT-POURRI

Premessa metodologica: cancellate dal vostro dizionario sinonimi quali accozzaglia, rinfusa e guazzabuglio. La scelta, voluta, rimanda piuttosto a un mélange armonico di profumi o di arie musicali e si riferisce ad alcuni "luoghi dei sapori" che – per attitudini, caratteristiche e proposte – sfuggono alle classificazioni canoniche. Nessuna gerarchia, nessun giudizio di valore, ma una semplice Polaroid che aiuti a comprendere come in città ci sia davvero di tutto. Si registrano, ad esempio, evidenti contaminazioni geografiche. È il caso del ristorante **Vittoria** dove, nel centro del centro di Terni, Vittorio Bellini propone esclusivamente piatti a base di pescato di mare (su tutti, i paccheri alla carbonara di pescespada) di chiara matrice teramana. O a **Lu Vecchio Spizzicu**, dal simpaticissimo Gianni Mancosu. Basta percorrere qualche curva in salita, destinazione vocabolo Lariano, superare il Frantoio Fioretti (altro indirizzo gourmet da tenere a mente) per ritrovarsi a tavola, tra tagliaretti della Ternana e bandiere inneggianti al Cagliari di Gigi Riva, con una serie di gustosi interrogativi. Ciriòle alla ternana o mallorceddis alla campidanese, cinghiale e porceddu, fegatelli o culurgiones, faroana alla leccarda o branzino alla vernaccia? I dubbi vengono presto fuggiti – Gianni è valente sia nella cucina umbra, che in quella sarda – decidendo di alternare le pietanze e di celebrare nel piatto il gemellaggio tra le regioni.

...un mélange armonico di profumi o di arie musicali e si riferisce ad alcuni "luoghi dei sapori" che – per attitudini, caratteristiche e proposte – sfuggono alle classificazioni canoniche

“

Per il gioco delle attinenze, e al grido di "Forza Ternana", ci spostiamo da **Alfo**, una trattoria storica, partner ufficiale della squadra di calcio, dove le tovaglie sono rigorosamente rosse e verdi, il camino è acceso trecentosessantacinque giorni l'anno e il locale (geniali interconnessioni *organiche* tra legno e mattoni, opera anni Sessanta dell'architetto Franco Maroni) è piacevolmente informale. Qui Luca Colangeli propone tutto l'armamentario della tradizione (crostini, sanguinelli alla brace, pizza *sotto lu focu*, pecorino umbro stagionato, barbaza, coratella, *ciriòle* e carni alla brace) e una ricca e ragionata carta dei vini che rende giustizia al territorio nelle sue differenti espressioni e che è simpaticamente suddivisa in tre colonne: "Bevi bene e spenni poco", "Bevi mejo" e – per i nettari più pregiati – "Spenni mejo".

Altra tavola, stesso patron: **Chez Giustino**, in via Garofoli, una prosciutteria alla madrieha opportunamente italianizzata. Affettati, carni alla brace di tutti i tagli e tutte le provenienze, pizza cotta al forno a legna, tanti vini e birre artigianali a prezzi ragionevoli. Pochi passi e si è a piazza Tacito, da **Tacitus**, dove, dal 1960, la signora Carla Calzoni propone una cucina regionale. Buoni i cacio e pepe, ma con la pasta e ceci non si sbaglia mai. Senza tregua. Si sale in macchina per due brevi escursioni. La prima sulla collina di **Colle dell'Oro**, dove nell'omonima **Locanda**, una residenza gentilizia di campagna mirabilmente recuperata, lo chef Armando Beneduce gioca con raffinate pietanze di "attraversamento" (Toscana-Umbria-Campagna); la seconda a Cesi, al **Molino del Duca Cesi**, una deliziosa locanda e country house di proprietà dei fratelli Gregori e gestita dal giovane Martino Costa. Gli ingredienti locali sono accostati a prodotti nazionali di qualità e rielaborati con apprezzabile spirito critico. L'acceno a una millefoglie di parmigiano con crema di patate, porcini e guanciale croccante o a un petto di faroana ripieno della sua leccarda con pesto di olive taggiasche e cicoria di campo saltate è paradigmatico. A rendere il tutto più allettante sono le otto



■ CIBUS
Simona, proprietaria insieme a Barbara del locale, scrive il menu del giorno

confortevoli camere a disposizione degli ospiti. E, in tema di pernottamenti, si segnalano quattro ristoranti d'albergo: **La Fontanella** dell'Hotel Valentino, **La Lumière** dell'Hotel de Paris, **Il Melograno** del Best Wester Garden Hotel e **La Terrazza** dell'Hotel Michelangelo, dove si suggerisce di provare, tra gli altri piatti, i pennoni saltati con salsiccia croccante, zafferano di Cascia e pecorino umbro e l'agnello alla scottadito avvolto nell'omento e profumato agli agrumi.

Sarà per il colore delle pareti – un verde che, secondo gli esperti di cromoterapia, risolve le tensioni emozionali e stimola l'altruismo e tolleranza – sarà per il garbo di Simona e Barbara; sarà per le vetrine stipate all'inverosimile di carni, salumi e formaggi di grandissima qualità; sarà per quegli sgabelloni che rendono *casual l'ambiente*; sarà per i due forni a legna che non si stancano mai di eruttare pane, pizze e focacce o sarà per quella lavagnetta su cui vengono riportati, con gessetti colorati e grafi tondeggianti, i piatti del giorno. E oggi la lavagna dice: gnocchi con sugo al castrato e *ciriòle* alla ternana.

ZENZERO
Una sala del ristorante
Zenzero.



I luoghi del gusto

La Piazzetta
Via Cavour, 9
05100 Terni
Tel. 0744.58188

La Clessidra
Via Masaccio 24/28
05100 Terni
Tel. 0744.433611

Il Convivio
Vico Catina, 15/a
05100 Terni
Tel. 0744.471180

Oste della Mal'ora
Via Tre Archi, 5
05100 Terni
Tel. 0744.406683

Trattoria La Mora
S.da di San Martino, 44
05100 Terni
Tel. 0744.421256

Trattoria Da Graziano
Via Alfonsine, 15-19
05100 Terni
Tel. 0744.800090

Osteria Garibaldi
Via G. Garibaldi, 27
05100 Terni
Tel. 0744.429511

Carlino's Way
Via Piemonte, 1
05100 Terni
Tel. 0744.420163

Trattoria rustica Miro
Via Romagna, 26
05100 Terni
Tel. 0744.58573

Lillero - Trattoria e Osteria
Via A. De Filis, 8
05100 Terni
Tel. 339.5914140

Il Rusticone
Via Conti Menotti 30
05038 Piediluco (TR)
Tel. 0744.67278

Trattoria Teresa
Via Mazzelvetta, 15
05038 Piediluco (Terni)
Tel. 0744.368158

Trattoria Da Marilù
Corso R. Salvati, 3
05038 Piediluco (TR)
Tel. 0744.368559

Ristorante Albergo Eco
Corso IV Novembre, 12
05038 Piediluco (TR)
Tel. 0744.368124

Astrolabio Art Shop
Via Barberini 12-14
05100 Terni
Tel. 0744.460208

Tomato 4
Via San Marco, 4
05100 Terni
Tel. 0744.424424

Galleria Da.Co.
Via del Tribunale, 9
05100 Terni
Tel. 0744.58429

Met Bistrò
Piazza Tacito
05100 Terni
Tel. 0744.422520

Placebo
Via Cavour, 45
05100 Terni
Tel. 0744.401216

Le Origini
Via L. Silvestri, 18
05100 Terni
Tel. 0744.432024

Zenzero
Via Fratini, 34
05100 Terni
Tel. 0744.081944



PLACEBO
Una vetrina del Caffè
Libreria Enologica, Placebo

Alfo
Via G. Galilei, 4
05100 Terni
Tel. 0744.420120

Chez Giustino
Via Garofoli, 8
05100 Terni
Tel. 0744.59507

Tacitus
Piazza Tacito, 14
05100 Terni
Tel. 0744.425147

Locanda di Colle dell'Oro
Strada di Palmetta, 31
05100 Terni
Tel. 0744.432411

Molino del Duca Cesi
Viale Regina Elena, 16
05100 Cesi (TR)
Tel. 0744.241900

Ristorante La Fontanella
Via Plinio il Giovane 3-5
05100 Terni
Tel. 0744.402550

La Lumière
Viale della Stazione, 52
05100 Terni
Tel. 0744.441240

Il Melograno
Viale Bramante, 4
05100 Terni
Tel. 0744.300041

La Terrazza
Viale della Stazione, 63
05100 Terni
Tel. 0744.202711

Cibus
Via Castello, 2
05100 Terni
Tel. 0744.431077

Al Solito Posto
Vico Catina, 18
05100 Terni
Tel. 0744.424668

Via degli Artieri
Piazza Clai
05100 Terni
Tel. 0744.428612

Ristorantino Vittoria
Via dell'Ospedale, 33
05100 Terni
Tel. 0744.428833

Il Vinaio
Via Cavour, 22
05100 Terni
Tel. 0744.423912

Ciacco Wine & Co
Viale D. Giannelli, 83
05100 Terni
Tel. 331.6519940

Lu Vecchiu Spizzicu
Vocabolo Larviano, 7
05100 Terni
Tel. 0744.274956

QUALCHE RICETTA

Semplicità, schiettezza, parsimonia, capacità di utilizzare al meglio ciò che offrono la natura e il lavoro dell'uomo. Sono questi i principali tratti di una cucina, quella ternana, che non si lascia sedurre da mode e raggiri, ma sfida il tempo con la sola esaltazione dei sapori.

Le ricette proposte sono fortemente legate a una tradizione contadina che rievoca origini umili, antiche liturgie, ingredienti genuini, pasti unici, tavole imbandite, giorni di festa, avanzi che non si buttano mai via, ciocchi di legna scoppiettanti, grosse risate e gioia di vivere

DI MASSIMO ROSCIA

CIRIOLE ALLA TERNANA (ALL'AJU, OJU E PUMMIDORU)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 gr di farina
- ½ tazza di acqua
- olio extravergine di oliva
- due spicchi di aglio
- ½ kg di pomodori pelati
- peperoncino
- prezzemolo
- sale q. b.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungete una presa di sale e acqua tiepida. Lavorate energicamente fino a ottenere un impasto sodo, consistente e omogeneo. Coprite il panetto con un panno umido e fate riposare per circa quaranta minuti. Lavorate la pasta a piccoli pezzi. Arrotolateli uno alla volta con le mani e date ad essi la forma di grossolani spaghetti dello spessore di un dito (*ciriole*, nel dialetto

ternano, significa, appunto, "dita"). Lasciate asciugare sulla spianatoia per qualche ora. In una padella fate soffriggere l'aglio schiacciato e il peperoncino. Aggiungete il pomodoro e qualche fogliolina di prezzemolo, lasciate evaporare l'acqua in eccesso e regolate di sale. Fate cuocere le *ciriole* in abbondante acqua salata. Scolatele al dente, conditele con la salsa e cospargete il tutto con prezzemolo fresco tritato.



Un altro condimento tradizionale delle ciriole è quello con i funghi piopparelli. Gusto sopraffino e cultura popolare. Secondo un'antica credenza locale, infatti, l'acqua di cottura della pasta, versata intorno ai tronchi dei pioppi, facilitava la ricrescita dei funghi.

“



2 GNOCCHETI ALLA COLLESCIPOLANA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 350 gr di pangrattato
- 700 gr di farina
- 4 pomodori maturi
- olio extravergine d'oliva
- cipolla
- aglio
- carota
- sedano
- maggiorana
- peperoncino
- 150 gr di pancetta
- 3 salsicce
- 300 gr di fagioli cannellini (o borlotti)
- formaggio pecorino
- sale q.b.

Passate al setaccio il pangrattato e la farina e mescolate accuratamente. Disponete a fontana sulla spianatoia, aggiungete acqua tiepida e sale e lavorate fino a ottenere un impasto soffice e omogeneo. Dopo aver fatto riposare la pasta per trenta minuti, modellatela fino a ricavarne piccoli cilindri da tagliare in pezzi della lunghezza di un centimetro circa. Separate e fate asciugare bene gli gnocchetti. In una padella fate appassire nell'olio extravergine un trito di cipolla, aglio, sedano e carote. Incorporate la pancetta tagliata a dadini, le salsicce sbriciolate, il peperoncino e la maggiorana fresca. Proseguite nella cottura mescolando spesso. Dopo una decina di minuti, aggiungete i pomodori maturi passati e, a seguire, i fagioli precedentemente lessati. Regolate di sale. Fate cuocere gli gnocchetti in abbondante acqua salata, scolateli con la schiumarola quando vengono a galla, conditeli con il sugo e una spolverata di pecorino grattato.

Nato come intelligente utilizzo del pane raffermo, questo piatto – costituisce, a tutti gli effetti, un pasto completo – affonda le sue radici nella vera cultura contadina. Un concentrato di energia per affrontare meglio il duro lavoro nei campi

“

Sul tema “faraona alla leccarda” esistono, nella sola città di Terni, un’infinità di variazioni. Ogni famiglia tramanda una ricetta che differisce dalle altre per la presenza o meno di un ingrediente, per la personalizzazione di una o più fasi della preparazione

“



2 FARAONA ALLA LECCARDA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- una faraona
- 300 gr di fegatini di pollo
- 1 litro di vino bianco
- aglio
- cipolla
- pancetta
- rosmarino
- salvia
- limone
- olio extra vergine di oliva
- burro
- sale e pepe q.b.

Private la faraona della testa e delle zampe e passatela ripetutamente sulla fiamma per bruciarne la peluria. Quindi sventratela, lavatela, asciugatela e pilotatela, praticando dei buchi nella carne con il coltello, con pancetta, aglio, sale, pepe, salvia e rosmarino. Salate in superficie e lasciate marinare la faraona in un tegame contenente vino bianco, succo di limone e odori per una notte; quindi scolatela e fatela rosolare in un tegame con olio, aglio, cipolla, pepe e salvia. Unite il vino bianco fino a coprirla del tutto e fate cuocere

a fuoco moderato. A cottura quasi ultimata, raccogliete, passate e metteteci da parte il fondo di cottura. Nel frattempo preparate la leccarda. In una padella fate dorare i fegatini di pollo con la cipolla, il rosmarino, la salvia, uno spicchio d'aglio e due cucchiai di olio. Sfumate con il vino bianco e completate la cottura. Passate i fegatelli, aggiungete sale, pepe e una noce di burro e amalgamate bene fino a ottenere una salsa cremosa. Inglobate la salsa nel fondo di cottura dove terminerete la cottura della faraona.



PADELLACCIA

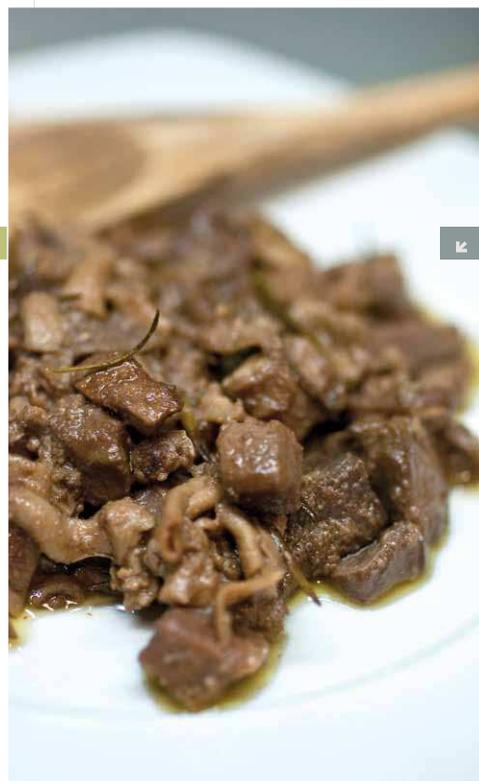
INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 gr di carne di maiale (varie rifilature grasse e magre e animelle)
- 150 cl di vino rosso
- aglio
- cipolla
- rosmarino
- sale e pepe q.b.

Lavate in acqua calda i tagli meno pregiati (gola, sottogola, diaframma, guancia, punta di petto e altre rifilature magre e grasse) ricavati dalla macellazione del maiale. Tagliate la carne in piccoli pezzi. In un'ampia padella di ferro fate soffriggere un paio di spicchi d'aglio e la cipolla tritata finemente. Unite la carne, le animelle e il rosmarino, aggiustate di sale e di pepe e lasciate rosolare. A metà cottura irrorate con il vino rosso. Fate cuocere a fiamma moderata per circa un'ora avendo cura di rimestare frequentemente e di aggiungere ogni tanto un po' d'acqua. Lasciate rosolare e, a cottura ultimata, scolate la carne e servitela ben calda.

Simboli e gesti immutati nel tempo, ricordi evidenti di antichi riti pagani.
È il giorno solenne dell'uccisione del maiale.
Nell'aria si diffondono gli irresistibili aromi della padellaccia.
La campagna è tutta una festa

“



CORATELLA D'AGNELLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- una coratella intera di agnello
- olio extravergine di oliva
- ½ bicchiere di vino bianco
- cipolla
- rosmarino
- limone
- 200 gr di pomodori
- sale e pepe q.b.

Pulite e lavate in acqua e aceto la coratella, quindi tagliatela in piccoli pezzi. In un tegame fate rosolare nell'olio il trito di una mezza cipolla. Unite prima il polmone, poi il cuore e le frattaglie, a eccezione del fegato. Condite con sale, pepe, rosmarino e una fettina di limone e fate rosolare per qualche minuto. Ammuffiate con il vino bianco e fate sfumare mescolando il tutto. Infine unite il fegato, i pomodori, l'altra mezza cipolla tagliata sottilmente e fate insaporire a tegame coperto. Completate la cottura, allungando con acqua calda, per circa quaranta minuti.

Che sia un diminutivo o un vezzeggiativo di corata (il cuore con tutti insieme i visceri prossimi) poco rileva; in Italia non c'è cucina regionale che non annoveri tra i suoi piatti tradizionali la prelibata coratella d'agnello

“



☛ CARBONARETTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 800 gr di pesce persico reale (carbonaretti)
- olio extravergine di oliva
- prezzemolo
- aglio
- sale e pepe q.b.

Fate cuocere i pesci sulla graticola, a fuoco non ardente, cinque minuti circa per lato, fino a quando le squame non si saranno bruciate e la pelle non risulterà imbrunita. Una volta cotti, nettate i pesci dalle squame, diliscateli, eviscerateli e tagliateli a filetti. Adagiate i filetti nel piatto di portata e conditeli con una emulsione a base di olio extravergine di oliva, sale, pepe, prezzemolo e aglio tritati.

A fine giornata i vecchi pescatori piedilucani ormeggiavano la barca e sistemavano le reti di canapa, i tramagli, le palamiti, le bilance e la sciabica (rete a strascico). Poi incassavano il giusto premio accendendo il falò con fascine di cannucciola (canna palustre) secca e abbrustolendo gli esemplari di persico reale appena pescati su enormi graticole

“



☛ TROTA AL TARTUFO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 trote
- 150 gr di tartufo nero
- olio extravergine di oliva
- sedano
- carota
- prezzemolo
- aglio
- cipolla
- pepe nero in grani
- sale q.b.

Eviscerate le trote e lessatele in acqua salata con una carota, una cipolla, qualche grano di pepe nero, una costa di sedano, un ciuffetto di prezzemolo e un paio di spicchi d'aglio. Scolate e lasciate intiepidire. Adagiate i pesci debitamente spellati e spinati in un piatto di portata. Emulsionate il tartufo nero grattugiato in abbondante olio extravergine di oliva, aglio, sale e pepe. Condite le trote con la salsa di tartufo e un altro filo d'olio

A Terni la trota al tartufo si differenzia dalla consorella norcina per la semplicità della salsa tartufata (che non prevede l'impiego di acciughe e sottaceti). Il sapore del tartufo deve essere diretto, sincero e schietto. Un po' come i ternani.

“