

NEL CUORE DELL'ITALIA: LA VALLE DI ORVIETO

Un giro nella bella Valle di Orvieto, alla scoperta dei sapori e colori del cuore d'Italia.

Lungo l'autostrada del Sole A1, usciamo al casello di **Orvieto**. Prendiamo l'SS205, superiamo Orvieto scalo, a sinistra per l'SS71, circonvallazione della città, fino al parcheggio di Porta Romana da cui percorriamo un **tour di visita della città** di Orvieto, dal Pozzo della Cava fino alla necropoli Etrusca, tra viuzze e palazzi per ammirare tra gli altri Palazzo del Popolo, Torre del Moro e Chiesa Sant'Andrea.



Sosta per la colazione in via del Duomo 78 da **Maurizio**(€25) per un piatto ricco di antipasti tipici umbri e un calice di vino rosso. Proseguiamo il nostro giro percorrendo via Cavour e via Postierla per arrivare in **piazza del Duomo** e alle **grotte della rupe**; da qui ci dirigiamo verso il **museo dell'Opera** e il

Palazzo Soliano. Dopo tutto questo camminare un aperitivo a base di bollicine è più che meritato; dove? alla **Champagneria Orvieto**, l'enoteca delle bollicine, (€ 7) in piazza Marconi 2.



Duomo di Orvieto



Orvieto Sotteranea



Palazzo Soliano

Riprendiamo l'auto e seguiamo strada dell'Arcone e strada Bagnorese fino a Stazione Scalo dove ceniamo alla **Osteria del Grillo** (€ 35/45) in via dei Sette Martini, a base di cinghiale e funghi, e pernottiamo all'**Hotel Umbria** (€ 55 pax) in via Monte Nibbio 1.

In mattinata visitiamo il **convento dei Capuccini** e prendiamo la SS71, poi la SR79bis che ci conduce a al **frantoio olive di Valterio Monaldo** dove acquistiamo dell'ottimo olio umbro.

Proseguiamo per la strada per Fossatello dove ci fermiamo alla **Tenuta Decugnano dei Barbi**: assaggio di diverse etichette di

Orvieto, e un pregevole Umbria Rosso igt 2014. Acquistiamo una cassa di vino e riprendiamo, seguendo il crinale che guarda verso Orvieto, la strada comunale che scende al **lago di Corbara** a località Sette Martiri. Seguiamo le sponde del lago a ridosso della diga, visitiamo la sponda sinistra del lago percorrendo la penisola in pieno **Parco Fluviale del Tevere**. Riprendiamo il percorso della SS448 che ci conduce all'ingresso della strada Vocabolo Ruota facendo sosta per altri assaggi di tipicità umbre a tavola, come maialino e patate alla brace, all'**Osteria Corno Rosso** (€ 30/40), via Vocabolo Morrali 190, in comune di Baschi.

Ci inseriamo sulla SS205, al primo bivio prendiamo a destra e, superando il Tevere, torniamo a Orvieto Scalo quindi al casello dell'autostrada A1 di inizio percorso. Dovendo andare verso Roma, percorriamo la SS205 fino a loc. San Lorenzo, dove tenendo la destra si imbecca la SP11 che continua dentro il parco del Tevere, costeggia il fiume, tocca le anse lacustri fluviali, arriva a Aviano. Cambio strada e per la SP87, la Teverina, arriviamo alle Terme di Ramici e infine ad Attigliano, ultimo borgo Umbro, costeggiamo il paese e entriamo nel casello dell'autostrada A1

WINE TASTING IN LAND

Il Bianco Decugnano dei Barbi 2014

Orvieto Classico Superiore doc – Terni – Regione Umbria

Da mix di uve autoctone tradizionali Grechetto, Trebbiano, Malvasia Bianca. Colore paglierino tenue con vene dorate, profumi floreali verdi e gialli, acacia e ginestra, nitidi; in bocca gradevoli note di frutta di pera, mela gialla con un finale equilibrato e gustoso di buccia d'albicocca e giusta acidità morbida avvolgente e fresca. € 11/22 (in cantina/enoteca)–abbinamento Cuori di rombo in crosta di patate.



Tenuta
DECUGNANO DEI BARBI
— A.D. 1212 —



Tenuta Decugnano dei Barbi soc.agr., Claudio e Enzo Barbi,
loc.Fossadello 50, 05018 Orvieto (Trani), www.decugnano.it
tel. +390763308255

FOOD MATCH AND ON THE ROAD RECIPE

Piatto di mare, ma anche di terra in zone interne della Marche, Abruzzo e Romagna. Richiama la antica ricetta della purea di patate o polenta con dentro pezzi di pesce essiccato. Prendere le patate crude e tagliarle a fette sottili. Mettere a bagno in acqua molto fredda per 1 ora circa, sbollentarle e sgocciolarle. Prendere una pirofila abbastanza grande, imburrarla bene, adagiare uno strato unito di fette di patate, adagiare i cuori di rombo, ricoprire ogni cuore con le fette di patate come un tetto sovrapponendole un poco. Spennellare bene, in due tempi distanti, con l'uovo sbattuto. Salare e pepare, una spruzzata di limone. Mettere in forno preriscaldato a 200 gradi per 15 minuti. Per la salsa: in un pentolino versare insieme il vino e lo scalogno ben tritato per qualche minuto, quindi aggiungere il brodo vegetale e cuocere lentamente per ridurre il liquido e gli abbondanti scalogni sono diventati una crema marmellata. Lasciare raffreddare la salsa e quindi unire le foglie di basilico,

frullare con il minipimer e tenere al caldo. In una altra ciotola aggiungere il burro precedentemente ammorbidito fino a renderlo cremoso e soffice e quindi aggiungere la marmellata di scalogni. Togliere dal forno la pirofila, separare ogni cuore con una spatola, impiattare con l'erba cipollina fresca tagliata e i dadini di pomodoro spellati, versare sopra la salsa bollente. Esecuzione: 45 minuti Cottura: 25 minuti

INGREDIENTI (per 4 persone)

600 gr di rombo in 6 filetti; 90 gr di Burro; 1 Uovo ; 6 Scalogni ; 300 gr patate ; 3 Pomodori ; 120 ml di brodo vegetale; 60 ml di vino bianco secco; 40 gr di dadini di pomodoro, erba cipollina, basilico; spruzzo limone; sale e pepe q.b. a piacere