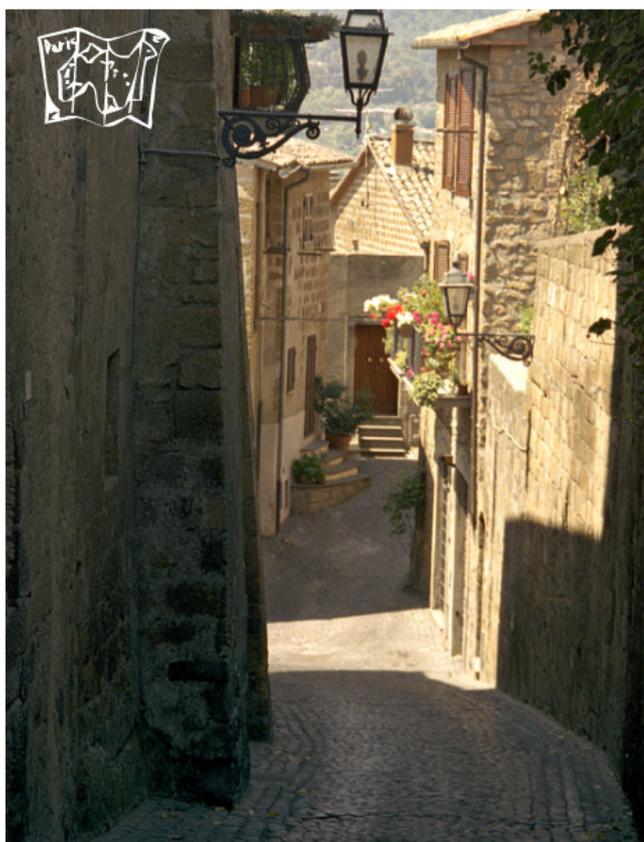


# NEL CUORE DELL'ITALIA: LA VALLE DI ORVIETO

*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](http://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

---

## SAN VALENTINO IN BIANCO NEL CUORE DELLE DOLOMITI

**Uno speciale San Valentino immersi in un paesaggio bianco? Tutto intorno è neve. 35 ettari innevati, con prati e boschi.** Silenzio e tranquillità. Un paesaggio romantico dove rigenerarsi. **Camminate, ciaspolate, discesa in slitta (anche in notturno) e, naturalmente, sciare a perdifiato sulle piste di Obereggen.**



Se la giornata è attiva, la serata e il tardo pomeriggio viene

trascorsa nel pieno relax della **spa, dormendo sul caldo letto di fieno** dove si respira il profumo della natura alpina. Oppure sui comodi lettini ad acqua. Riscaldati a puntino. Per chi vuole rilassarsi e meditare, c'è la **sala di meditazione alle rose**: una sala con panca riscaldata con mosaici. Pavimento di sassolini bianchi, per un piacevole massaggio plantare e un accattivante profumo di rose. Tra le proposte dell'area wellness ci sono complessivamente il **bagno turco, la sauna panoramica, quella al pino mugo, stanza di meditazione alle rose, le saune alle erbe e una ad infrarossi**. Il centro wellness permette di immergersi in un mondo pieno di suoni calmanti ed essenze aromatiche, dove i massaggi e i trattamenti benefici sono i compagni di viaggio di una vacanza speciale. Anche gli esperti della spa usano solo **prodotti naturali e tradizionali** per garantire il benessere totale. **Per chi vuole continuare a fare sport, può nuotare nella piscina interna dell'hotel.**

Dopo una calda sauna, magari quella profumata di bosco, il cui pavimento è costituito da veri rami di pino mugo, **ci si può rinfrescare nella neve**: si apre la porta di vetro e ci si trova nel giardino dell'hotel, ricoperto di candida neve. I più temerari si tuffano (nella neve), i più prudenti assaporano qualche boccata di aria fresca. Le coppie che amano le sensazioni forti, possono avventurarsi sul sentiero kneipp all'aperto: si cammina sulla neve, su sassi più o meno grandi, sulle pigne. Un fantastico massaggio ai piedi. E sicuramente anche rinfrescante.



**Il tutto circondati da neve, tranquillità e uno scenario**

**spettacolare: l'Hotel Pfösl si affaccia sul Catinaccio, lo Sciliar e il Latermar, facendo sognare gli ospiti in un'atmosfera incantata.**



Ancora romanticismo nella nuova **Alpine Lounge con i lettini sospesi**, il caldo tepore, i profumi dei delicati vapori del centro benessere, pare di essere in un luogo-non luogo dove il tempo si è fermato. Un invito a rilassarsi.

E la **open spa offre ancora un'emozione: il bagno nella vasca di legno all'aperto**. Anche per i freddolosi. La vasca di legno mantiene la temperatura dell'acqua calda, si esce in accappatoio, in completa privacy, si entra in questa vasca super-panoramica **situata su una terrazza** all'aperto e si respira l'aria fresca e pura delle Dolomiti. Il bagno alle rose ha un profondo effetto mentale ed è armonizzante su corpo e anima, ideale per un profondo relax; il bagno all'olio fossile è un toccasana per il benessere generale di corpo, mente, spirito. Per rendere l'esperienza ancora più unica, viene servito un bicchiere di spumante.

**Costruito con materiali ecologici, l'hotel presenta un ambiente sano e confortevole:** design alpino e moderno, legno, pietre naturali e vetro, regalano un tocco speciale agli spazi abitativi. Una struttura contrassegnata dalla gestione familiare, un valore aggiunto tipico della cultura all'ospitalità altoatesina, che negli anni ha saputo

rinnovarsi continuamente. **Alcune camere sono arredate con il legno di cembro dalle proprietà rilassanti, per regalare agli ospiti un sonno riposante:** nel 2013 sono state inaugurate le junior suite NATURA e le nuove stanze PROFUMO DI CEMBRO, entrambe realizzate utilizzando materiali naturali ed ecologici.

Anche la cucina è di alto livello: lo chef **Markus Thurner** e il suo team, sorprendono ogni giorno gli ospiti con piatti innovativi e sani, usando prevalentemente prodotti biologici, regionali e locali, molti dei quali provengono dal proprio orto.

**Per la serata di San Valentino, il delizioso menu è servito a lume di candela.**

Tutti i giorni è previsto un menu vegetariano (e per gli alimenti senza glutine e senza lattosio è sufficiente fare la richiesta per trovare un menu squisito preparato appositamente per chi ha intolleranze alimentari).

**Speciale San Valentino al Hotel Pfösl**

- pensione benessere  $\frac{3}{4}$  con la cucina naturale Pfösl con grande buffet di colazione, buffet pomeridiano Vitalpina dalle ore 13.00 alle ore 17.00 con una zuppa e diversi snack sani, torte e strudel fatti in casa, per cena grande scelta à la carte per un menu sano con prodotti regionali (su richiesta anche menu senza glutine e lattosio)
- un romantico menu a lume di candela la sera di San Valentino
- partecipazione al programma d'attività con escursioni guidate invernali e con le ciaspole
- utilizzo del nostro centro Vitalpina Wellness & Spa con outdoor Whirlpool

- 1 bagno rilassante Open Spa con un bicchiere di spumante

2 giorni da 285,00 A PERSONA

3 giorni da 373,00 A PERSONA