



IL CASALE
 Località Cerreto,
 Paciano, Perugia
 ☎ 075-830465
 www.ristorantellcasale.it
 chiusura il mercoledì



IL BORGO

L'armonia dell'arte e i colori di Panicale

Tutta il territorio che si estende intorno al ristorante "Il Casale" è particolarmente bello, ricco di bellezze naturalistiche e, ovviamente trattandosi di Umbria, storico-artistiche. Ad esempio, Paciano merita una visita attenta come, d'altra parte, Castiglione del Lago. Ma, oltre a questi luoghi già piuttosto noti, sono rimasto incantato da un paesinò sempre situato nella zona del Trasimeno: Panicale, patria di Masolino da Panicale. E proprio una gita al paesino consente, come prima cosa, di ammirare alcuni quadri memorabili del grande artista. Panicale è un borgo medievale in alto ad un cucuzzolo con vista sul lago del Trasimeno che non è mai stato distrutto da brutte guerre e dove bisogna destinare una vista al minuscolo teatrino settecentesco, tutto di legno, dove si possono ogni tanto ascoltare grandi concerti di musica classica.

Umbria, piccolo paradiso

Le squisitezze gastronomiche e paesaggistiche del ristorante "Il Casale"

IL PARADISO dello star bene, la piacevolezza totale, non è sempre nel posto più costoso. Ovviamente è soggettivo, c'è chi ama il lusso, ma vorrei parlarvi di cocooning goloso dove l'atmosfera, il paesaggio, la gente, la cucina e il vino vi procurano gradevole benessere come un orsacchiotto di peluche o come una coperta di cachemire d'inverno. Ci vogliano anche l'assenza del rumore della città e l'aria pura. In Umbria non è difficile imbattersi in uno di questi. Ma il bello del Casale è che si trova alla fine di una stradina che parte dal lago verso la collina, e che l'ultimo chilometro è, sotto gli alberi della foresta, un sentiero appena carrozzabile che finisce su una vista mozzafiato: fantastico! Arrivando sulla terrazza di questo semplice casolare, che era conosciuto pochi anni fa solo dai cacciatori, vi si svela ai vostri piedi

tutto il lago Trasimeno. Siete accolti da gente garbata e da cameriere sorridenti. Tra la clientela locale si mescolano artisti stranieri dell'Umbriashire e gente della zona. Poi a tavola vi servono la vera cucina umbra. A questo punto andateci piano, le porzioni sono da contadini affamati come le pietanze "ritorno di caccia" che vi servono. Fagiani, anatre, polli, faraone, cinghiale, conigli arrostiti o in umido. Poi seguono ravioli ripieni di cacciagione con sughi corposi, come una volta, fettuccine con tutti i tipi di funghi della foresta attorno e gigante cofane di verdure dell'orto e legumi quali i famosi fagioli del Trasimeno. Se avete ancora fame, formaggi e semplici ma buoni dolci chiudono l'ultimo buco. Per accompagnare, i vini del Trasimeno, dal più umile alla grande riserva, tutti molto piacevoli.

— AZIENDA AGRICOLA COLPETRONE —

Un grande Sagrantino



PARLANDO di Umbria si ha occasione per segnalare un grande vino: il Colpetrone 2004, Sagrantino Gold. Da uve Sagrantino 100%, questo vino è

un grande rosso, potente, longevo, con note evidenti di frutta rossa accanto a sentori speziati e di vaniglia. In bocca mia l'ho trovato pieno, piacevolmente tannico, privo di sentori amarognoli, ricco ma fresco e molto persi-

stente. Altro vino umbro eccellente è il Corniolo del Duca della Corgna. **AZIENDA AGRICOLA COLPETRONE**
 Fraz. Marcellano, Gualdo Cattaneo, Perugia
 ☎ 0742 99827
 www.saiagricola.it



Colpetrone, Sagrantino Gold 2004, euro 50



Corniolo, Duca della Corgna 2000, euro 15

VIAGGI DI REPUBBLICA