



IL GAMBERO ROZZO

2007

Guida alle osterie e trattorie d'Italia

Più che una questione d'etichetta
è una questione di forchetta

CARLO CAMBI

OSTERIA
DEI
FEDELI

NEWTON COMPTON EDITORI

re una cucina attenta alla tradizione territoriale umbra ma ravvivata dalle influenze delle loro zone natie. Dopo quattro chiacchiere, si comincia con verdure e crostini misti. Nel menù, che presenta piatti diversi ogni giorno, arrivano poi le tagliatelle fatte in casa con i tartufi e i funghi, o con pomodorini, scamorza e basilico, o con i broccoli; oppure anche delle ottime zuppe. Si prosegue con agnello a scottadito, coniglio alle spezie, faraona farcita al tartufo e pollo alla cacciatora. I dolci sono casalinghi, si consiglia di assaggiare il semifreddo al pistacchio. Vini prevalentemente locali con qualche "inclusione" extraregionale.

PACIANO (PERUGIA)

Ristorante Il Casale, località Cerreto 50, 06060

Tel. e fax 075 830465, cell. 348 3018414

www.ristoranteilcasale.it

Coperti: 50 + 50

Chiusura: mercoledì

Ferie: novembre

Carte di credito: sì

Prezzo medio: 30 euro

Siamo nella campagna perugina, nel classico casale umbro dall'aspetto ben curato e i muri dipinti di rosa. Gli interni non tradiscono le attese: stile rustico, ambiente carico di atmosfera, soffitti con travi in legno. E quando c'è il sole si mangia sulle terrazze panoramiche affacciate sul lago. La conduzione è familiare e tutta femminile: la signora Giuseppina Mariotto infatti, titolare nonché chef e futura sommelier, è coadiuvata dalla sue due figlie, Francesca in cucina e Chiara in sala. I prodotti utilizzati sono di prima qualità e di stagione, dall'olio extravergine d'oliva DOP rigorosamente umbro, al tartufo e ai funghi porcini freschi, al pane e alla pasta fresca fatti in casa. Così, per gustare uno squisito antipasto, basta provare una bruschetta fatta, appunto, col pane casereccio e l'extravergine locale: il sapore inimitabile della semplicità. Oppure ci sono gli insaccati locali, un'appetitosa panzanella o una polenta alla griglia con salsa di rosmarino e olio extravergine. Si può proseguire con le tagliatelle al tartufo, con gli gnocchetti al pomodoro e rucola, con la zuppa Il Casale con funghi, farro e fagioli o con i particolari "pizzicotti alla pecorara", simili a degli gnocchi fatti con l'impasto del pane, strappati e lasciati cadere nell'acqua bollente, conditi con un sugo molto gustoso (e segreto) della casa. Come secondo piatti di carne e cacciagione, dal fagiano al tartufo, al cinghiale alla cacciatora, all'anatra ripiena coi porcini; squisite le patate al cartoccio con pecorino fresco, tartufo nero a scaglie e olio extravergine. Si chiude con la torta del Casale, una delizia a base di ricotta e crema, noci e pinoli. La cantina avrebbe bisogno di crescere e adeguarsi alla cucina. Lo ammette con ironia la stessa Giuseppina: «Tengo 20 etichette, in effetti è un po' grave per una che ha già fatto il secondo corso da sommelier!». Se vi innamoraste del posto e non voleste più andar via ci sono delle camere a disposizione.