

ITINERARI PEDO-ENO-GASTRONOMICI DELL'UMBRIA UMBRIA NORD-ORIENTALE

PEDO-ENO-GASTRONOMIC ITINERARIES IN UMBRIA NORTH-EASTERN UMBRIA

Leccese Angelo, Mattonelli Sara

(Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Università degli Studi Perugia)

Riassunto

A rappresentazione del legame tra i suoli ed i prodotti tipici della nostra regione, presentiamo un itinerario che, attraversando l'Umbria nord-orientale, prende in considerazione 6 prodotti tipici del settore agroalimentare ed i relativi tipi pedologici che sostengono tali produzioni.

Abstract

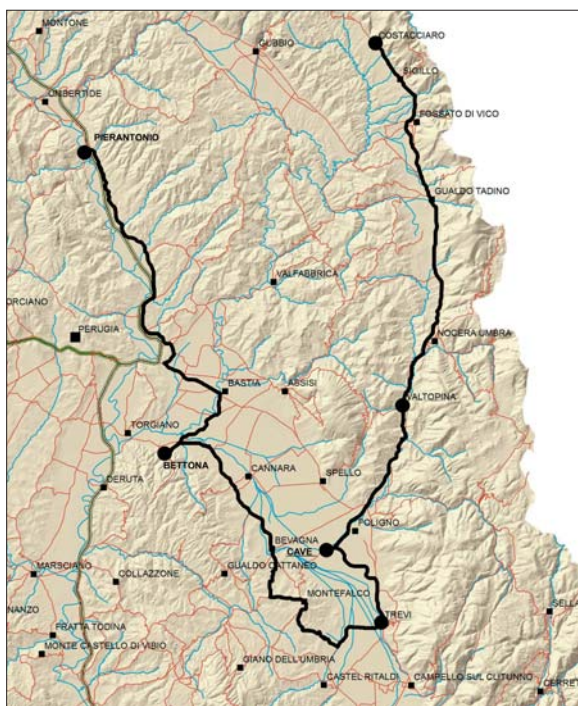
About correlation among the soils and the typical products of our region, we purpose an itinerary that, crossing north-eastern Umbria, considers six agricultural typical products and the relative soils that sustain these productions.

1. Introduzione

L'itinerario proposto (fig. 1), parte idealmente da Pierantonio (PG), scende seguendo la valle del fiume Tevere fino a Bettona, converge lungo la Valle Umbra verso Trevi, Cave di Foligno e, risalendo tocca Valtopina per poi terminare il suo cammino a Costacciaro. Lungo il tragitto sono stati previsti sei ipotetici stops con lo scopo di illustrare altrettanti rinomati prodotti tipici, anche se, talvolta, poche sono le informazioni relative ai suoli che si hanno sul territorio dal quale tali rinomati prodotti di nicchia prendono origine ed acquisiscono quelle caratteristiche che ne determinano o incrementano la qualità ed il valore commerciale.

Vediamo, quindi, le “soste” di questo percorso.

Fig. 1 – Itinerario pedo-eno-gastronomico dell'Umbria nord-orientale



2. Stop A

Pierantonio – Il nostro cammino inizia sui dolci rilievi collinari altotiberini (fig. 2) in sinistra idrografica del Tevere, che per la caratteristica posizione geografica, morfologia territoriale e litologia, rappresenta un ottimale habitat per la produzione vitivinicola. I suoli destinati alla coltura della vite (fig. 3) sono da poco a mediamente profondi, con un moderato contenuto in frazione grossolana, tessitura tendenzialmente franca, buon tenore in calcare e reazione sub-alcina.

I vini rossi (fig. 4), ottenuti da vitigni di Sangiovese, Merlot e Ciliegiolo presentano un colore rosso rubino intenso, un odore delicato ed un sapore asciutto e leggermente tannico. Serviti a 18/20° C si abbinano bene con arrostiti, carni varie e formaggi.

I vini bianchi, ottenuti da Trebbiano e Malvasia hanno un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con odore caratteristico e fine, gusto secco e piacevole retrogusto amarognolo. Vanno serviti ad una temperatura di 10/12° C; ideali con antipasti e piatti di pesce.

I vini rosati, da uve di Sangiovese e Merlot vinificate in bianco, hanno un profumo fresco e fruttato; vanno serviti alla temperatura di 10/12° C e si abbinano bene ad antipasti, salumi, primi piatti e zuppe di pesce.



Fig. 2 – Vigneto situato sui colli altotiberini



Fig. 3 – Suolo su substrato marnoso-arenaceo

Fig. 4 – Vino rosato D.O.C. Colli Altotiberini

3. Stop B

Bettona – La seconda tappa del nostro percorso viene effettuata, sulle colline mioceniche che si affacciano sulla Pianura Umbra a circa 300 m. s.l.m., a metà strada fra il borgo medioevale di Torignano e quello etrusco di Bettona ove, su terreni mediamente profondi, calcarei, ben areati e con un moderato tenore in sostanza organica (fig. 5), è molto diffusa la coltivazione di olivi (fig. 6). La varietà di coltivazione prevalente nell’area specifica è il Moraiolo, con una minor quantità di Dolce Agogia, Frantoio e Leccino; si producono sia olii monovarietali sia quelli con più varietà miscelate inseriti nella DOP Umbria dei Colli Martani (fig. 7). Mentre i primi sono più facili nell’abbinamento con piatti specifici, il secondo ottiene una fragranza a giro di orizzonte, che lo rende cioè abbinabile a qualsiasi piatto: dalla cucina di alta classe alla fragrante “bruschetta” cotta sui carboni ardenti. Di seguito si propone la ricetta per una deliziosa salsa di olive.

Salsa di olive - Ingredienti

300 gr. di olive nere, 1 foglia di alloro, 2 spicchi d’aglio, Olio extravergine di oliva, Timo

Preparazione

Snocciolare le olive e pestarle, o più semplicemente, frullarle con l’aglio, il timo, l’alloro e un decilitro di olio extravergine. Diluire con altro olio fino ad ottenere la densità desiderata e travasare in un barattolo di vetro scuro chiudendo ermeticamente. Conservare al buio e al fresco.

Fig. 5 – Suolo destinato ad oliveto sulla collina miocenica



Fig. 6 – Panorama di un oliveto sui rilievi circostanti Bettona

Fig. 7 – Prodotto raccolto e fase del processo di estrazione dell’olio



4. Stop C

Trevi – Scendendo nel nostro cammino verso sud-est lungo la Valle Umbra, la successiva sosta viene effettuata in prossimità di Trevi dove, su terreni pianeggianti, profondi, strutturati e con un buon tenore di sostanza organica (fig 8) viene coltivato un prodotto di qualità, ricco di storia e tradizione: il sedano nero, così detto perché se lasciato crescere senza lavorazioni speciali è molto scuro e legnoso e quindi deve venire interrato o fasciato con film plastici per ottenerne l’imbianchimento (fig. 9).

Il prodotto finale è un sedano dalle coste bianche, prive dei fastidiosi “fili”, molto lunghe prima del “nodo” da cui si ramificano le foglie e con un “cuore” molto polposo e tenero; il sapore è molto pronunciato.

Si riporta la ricetta dei sedani alla parmigiana alla moda di Trevi.

Sedani alla parmigiana alla moda di Trevi

Ingredienti

4 sedani, 4 salsicce, Farina, 2 uova, Olio extravergine di oliva, Burro, Parmigiano, Ragù di carne

Preparazione

Dopo aver preparato i sedani bolliti, farcirli con la pasta di salsicce; passarli nella farina e poi nell’uovo e friggerli in abbondante olio.

Sistamarli in una teglia da forno già imburata e cospargerli con abbondante sugo di carne abbastanza lento, dopo averne separato una parte.

Passare i sedani in forno leggero per circa 45 minuti e poi sistamarli su un piatto da portata, cospargerli col sugo precedentemente separato, burro fuso e parmigiano grattugiato.

Infornare di nuovo per qualche minuto, lasciar gratinare e servire (a piacere, aggiungere al sugo da cospargere sui sedani, alcuni fegatini di pollo).

5. Stop D

Cave – Il prodotto tipico preso in considerazione è il fagiolo di Cave (fig. 10), di taglia medio/piccola e di forma ovoidale allungata (fig. 11). Il colore varia dal verde chiaro all’avana chiaro (tipo



Fig. 8 (a sinistra) – Suolo alluvionale adibito alla coltivazione del sedano nero

Fig. 9 (in alto) – Appezamento di sedano nero in cui è visibile la fasciatura per l’imbianchimento

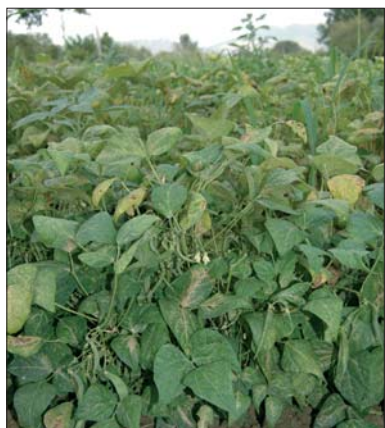


Fig. 10 – Coltura di fagiolo di Cave

Fig. 11 – Dettaglio del fagiolo sulla pianta e dopo la raccolta



“Verdino”) e dal giallo/bruno all’ocra chiaro (tipo “Giallo”). Oltre al sapore gradevole, peculiari caratteristiche sono l’elevata digeribilità e la facilità di cottura entrambe dovute alla sottigliezza della buccia. I terreni destinati alla sua coltivazione (fig. 12), sono mediamente profondi, tendenzialmente con tessitura medio-fine, struttura poliedrica angolare, ricchi di calcare e con reazione alcalina.

Il totale della superficie potenzialmente interessata è di circa 100 ha in destra idrografica del fiume Topino e si caratterizza per l’assenza di trattamenti con concimi chimici, pesticidi o diserbanti; fino agli anni Cinquanta la produzione era di circa 10 t, drasticamente scesa ai giorni nostri a 1 t per stagione e l’intero raccolto viene completamente utilizzato e venduto, secco o condizionato in sacchetti di plastica (senza alcuna aggiunta di conservanti) durante la “Sagra del fagiolo di Cave”, che si svolge gli ultimi tre fine settimana di ottobre.

Come ricetta si presenta quella dei fagioli alla “cainara”

Fagioli alla “cainara”

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di fagioli di Cave secchi, 150 g di carne macinata di maiale, 200 g di polpa di pomodoro, 1/2 bicchiere di vino bianco secco D.O.C., 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, Olio extravergine di oliva, sale e pepe a piacere.

Procedimento

Dopo aver tenuto a bagno i fagioli per 12 ore, lessarli in acqua leggermente salata; a parte, fare soffriggere le verdure finemente tritate in olio extravergine di oliva umbro a cui andrà aggiunta la carne macinata e 1/2 bicchiere di vino bianco secco D.O.C.. Fare rosolare, quindi aggiungere il pomodoro e farlo rapprendere. Al termine della cottura, unire i fagioli già lessati e colati e farli cuocere a fuoco lento per altri 15 minuti circa.

Servire ben caldi in piatti di coccio guarnendo con un filo d’olio “a crudo” e un pizzico di pepe.



Fig. 12 – Suolo su substrato alluvionale

6. Stop E

Valtopina – Posta lungo le rive del fiume Topino e situata nell’omonima valle, l’area di questa località è nota per un altro prodotto di nicchia di rilevante interesse: il tartufo nero estivo (fig. 13). Su terreni moderatamente profondi, con un buon contenuto in scheletro, tessitura media-fine, ricchi di calcare e moderatamente dotati di sostanza organica (fig. 14), viene coltivato questo pregiato prodotto (fig. 15), per il quale, negli ultimi due fine settimana di novembre di ogni anno, viene organizzata una mostra mercato di rilevanza nazionale, per la sua promozione e qualificazione nonché per la valorizzazione del particolare e suggestivo territorio della bellissima valle del Topino e della Comunità Montana del Monte Subasio. Per l’occasione, si propone la ricetta degli spaghetti al tartufo.

Spaghetti al tartufo nero estivo

Ingredienti

350 g di spaghetti, 1 tartufo nero di medie dimensioni, 4 cucchiari di olio extravergine di oliva, 2 spicchi d’aglio, Sale a piacere

Preparazione

Mentre la pasta è in cottura pulire l’aglio, affettarlo sottilmente e rosolarlo brevemente nell’olio caldo, facendo attenzione a non fargli prendere troppo colore.

Pulire il tartufo e affettarlo in lamelle sottili quindi aggiungerlo a fuoco spento all’olio.

Quando la pasta è cotta, scolarla, versarla nella padella e a fuoco basso rigirla con cura nel condimento prima di servirla.



Fig. 13 – Fase di ricerca del tartufo



Fig. 15 – Dettaglio del corpo fruttifero



Fig. 14 – Suolo destinato alla coltivazione del tartufo

7. Stop F

Costacciaro – Come ultima tappa del nostro percorso, lungo la consolare Via Flaminia, troviamo la località di Costacciaro, situata a ridosso del massiccio del Monte Cucco (fig. 16). Su suoli moderatamente profondi (fig. 17), con tessitura franca, buon contenuto di frazione grossolana (fig. 18), ben drenati e mediamente dotati di sostanza organica, viene coltivato un prodotto caratteristico della zona: la cicerchia (fig. 19). È un legume ormai dimenticato, coltivato in quantità ridotta. È una pianta annuale (*Lathyrus sativus*), simile alla veccia, e contiene nei suoi bacelli dei semi poco più grandi dei piselli, schiacciati e piuttosto angolosi.

Come ricetta viene proposta la vellutata di cicerchie

Vellutata di cicerchie

Ingredienti (per 4 porzioni)

200 g di cicerchie, 4 cucchiaini di passata di pomodoro, 2 patate tagliate a cubetti, 4 fette di pane (tostato a dadini), 30 g di parmigiano, Cipolla, Sedano, Carota, Olio extravergine di oliva, Sale

Procedimento

Tritare cipolla, sedano e carote, farle soffriggere con l'olio extra vergine ed aggiungere la passata di pomodoro. A cottura ultimata aggiungere un po' di acqua, le cicerchie e le patate a cubetti.

Far cuocere per circa un'ora poi togliere dal fuoco e tritare il tutto con il mixer.

Aggiungere sale (a piacere anche peperoncino) e versare in un piatto a coprire i dadini di pane tostato preventivamente disposti; condire con un filo d'olio ed il parmigiano.

Fig. 19 – Confezione di cicerchia di Costacciaro



Fig. 17 – Suolo adibito alla coltivazione della cicerchia



Fig. 18 – Dettaglio della coltura in cui è evidente la presenza di frazione grossolana



Fig. 16 – Panorama di un appezzamento di cicerchia alle falde del fascia pre-appenninica

