

FOOD AND DRINK

Pane unico, ciriola e pampepato: perché fermarsi qui è sempre un piacere

Terni da leccarsi i baffi

di Raffaella Galamini

I SAPORI DEL TERNANO

► TERNI - Terni è la città dell'acciaio e di San Valentino: il simbolo del progresso industriale e il sentimento più antico sono legati a doppio filo alla storia e all'identità della provincia umbra.

Qui, in questa terra, i contrasti sono davvero di casa e basta girare l'angolo di una strada per rendersene bene conto. Non si spiega altrimenti come possano convivere a poche centinaia di metri la Grande Pressa, l'immenso monumento che è il simbolo stesso della presenza industriale in città e la Basilica dove sono custodite le spoglie del santo, meta ininterrotta di pellegrinaggio per migliaia di innamorati ogni anno.

E ancora: basta una camminata in centro, in fondo a Corso del Popolo per ammirare un'importante testimonianza dell'arte contemporanea: l'Obelisco Lancia di Luce dello scultore Arnaldo Pomodoro. Un'opera imponente a rappresentare il legame di Terni con le acciaierie e la durezza del lavoro nonostante il progresso industriale.

Poco più in là si può visitare San Salvatore, il più antico monumento di Terni (si pensa risalga addirittura all'epoca paleocristiana): all'interno conserva affreschi della prima metà del XII secolo e nell'abside spicca una Crocifissione di scuola umbra dei primi del '500.

Sacro e profano, passato e presente, arte e industria: a Terni tutto è possibile.

Già da qui si comprende come il centro umbro sia abituato ai contrasti e alle contraddizioni che dal tessuto urbanistico e artistico coinvolgono ogni aspetto della vita sociale.

Perfino la cucina. Così, quasi per gioco vien da pensare, ad esempio, che Terni è celebrata non solo per i forni del-



come il caciottone: prodotto con latte ovino o vaccino, di dimensione variabile, si caratterizza per gli ingredienti diversi di volta in volta con cui viene farcito: tartufo; peperoncino; olive; erbe aromatiche; cipolla; aglio.

Perfetto l'abbinamento anche con gli insaccati come il prosciutto di montagna, tipico della provincia ternana. Dalla caratteristica forma a pera, il coscio di maiale viene stagionato e ricoperto di pepe nel punto dove è sprovvisto di cotenna.

Ma la cucina ternana riserva altre sorprese. Per chi ama la pasta lunga è da provare la ciriola, lontana parente dei picci toscani e delle fettuccine. Come per il pane sciapo, questa pasta umbra si caratterizza per l'assenza di un ingrediente principe nella gran parte dei primi: l'uovo. La ciriola si condisce con aglio, olio extravergine ternano dop, peperoncino, un po' di prezzemolo e pomodoro secondo i gusti.

Ma è il pampepato ternano che meglio rappresenta quell'insieme di contraddizioni caro alla tradizione umbra. E' il perfetto equilibrio tra dolce piccante e amaro a fare la differenza di questo dolce che ha le sue origini di sicuro in Oriente, non fosse altro per l'ampio ricorso alle spezie, ma da subito è entrato a far parte della tradizione contadina umbra. Il mix di spezie e sapori lo rende irresistibile ma è altrettanto fondamentale la presenza del mosto cotto già usato fin dai tempi degli Etruschi e dei Romani e ormai presente solo in pochi dolci dell'Italia centrale.

Nonostante l'ampia diffusione anche fuori dai confini provinciali, il dolce ternano ha mantenuto la sua ricetta e la sua tecnica di preparazione, così come vuole la tradizione.

le acciaierie ma anche per quelli dove viene cotto il pane di Terni.

Si tratta di un prodotto tipico che è un autentico elogio della lentezza e della misura e che dal 22 al 25 aprile sarà

protagonista in piazza della Repubblica con il primo festival del pane. L'impasto, così poco salato da sembrare insipido, viene fatto lievitare a lungo e poi cotto in forni a legna. Per le sue caratteristi-

che il Pane di Terni, che è in attesa del riconoscimento del marchio di garanzia (non si sa ancora se Dop o Igp) è il compagno ideale per esaltare il gusto delle pietanze, in particolare di formaggi

A Stroncone c'è La Palazzola, una delle aziende umbre più conosciute in Italia che ha vinto la sfida della sperimentazione

E questo è diventato il regno delle bollicine con Stefano Grilli

► TERNI

Terni? E' la patria delle bollicine. Così è conosciuta nel mondo del vino, per una azienda che è fra le eccellenti dell'Umbria: La Palazzola. Una azienda che si trova a Stroncone e ha come anima un personaggio: Stefano Grilli. Un'artista che sa ascoltare il vigneto: sperimenta, sceglie il meglio, comprendere le diversità delle sue creature. Spumanti di qualità, rifermentazione in bottiglia per etichette raffinate che vanno dall'antipasto al dolce. Bollicine made in Terni ma questa del vulcanico Grilli è solo una evoluzione di una tradizione legata alla terra e alla vigna e che comincia con un mito a inizio degli anni Novanta, col memorabile Rubino, bordeaux nato quasi per gioco da una intuizione del giovane Stefano. Così Vascigliano diventa una piccola capitale internazionale del vino. E' il miracolo dei Grilli, ap-



La rifermentazione in bottiglia premia il lavoro di qualità che viene fatto in questa zona negli ultimi anni

Bollicine di qualità

Stefano Grilli è l'anima dell'azienda che alle porte di Terni produce soprattutto spumanti di qualità ed è nota a livello nazionale e internazionale

prezzata famiglia ternana di farmacisti da generazioni che hanno questa tenuta ad appena cinque chilometri da Terni. E Stefano studia e ci scommette: "Mi sono detto: voglio fare il vino di Terni". E c'è riuscito; di più: Robert Parker arriva ad assegnare 94 punti (su 100) al Rubino '95. L'Imperatore, sulla bibbia The Wine Advocate, giustifica l'eccellenza: "Ha più in comune a un Sassaia di grande annata, come ad esempio l'85, che con altri vini italiani". Da un binomio con Riccardo Cotarella è subito affermazione per l'azienda: pinot nero, syrah, chardonnay, cabernet sauvignon, petit verdot, cabernet franc, traminer, merlot, sauvignon, riesling, c'è molto a Vascigliano. Dove si sperimenta nel nome della qualità. Con le bollicine di Stefano Grilli.

Federico Sciarpa

La città è celebrata non solo per i forni delle acciaierie ma anche per quelli dove viene cotto il pane di Terni

Per chi ama la pasta lunga è da provare la ciriola, lontana parente dei picci toscani e delle fettuccine

Il pampepato ternano rappresenta al meglio quell'insieme di contraddizioni caro alla tradizione umbra

Il gusto del viaggio