



scopri e gusta l'Italia del vino

Chi Siamo | Contatti

The Wine Traveller



Itinerari e Sapori | City Break | Architettura e Design | Plein Air | Vino e Dintorni | Alberghi e Ristoranti | Visite in Cantina

cerca...

Search

Switch to
International Edition

Dop Art

Domenica 22 Gennaio 2012

Andar per Frantoi in provincia di Perugia. Da Bevagna a Torgiano un itinerario tra oliveti, aziende e musei dell'olio. Un fine settimana piacevole, utile anche per fare la spesa

testi di Luciana Squadrilli



Borghi ricchi di storia e fascino come Spello, Assisi, Bevagna e Deruta - oltre a Perugia, il bel capoluogo umbro con la città vecchia delimitata da antiche mura - si alternano a colline punteggiate dal verde degli olivi e delle vigne, dove nascono alcuni tra i migliori extravergini d'Italia e vini (soprattutto rossi) apprezzati in tutto il mondo. Per quanto riguarda l'extravergine, il protagonista è il *moraiolo* - varietà che dona oli intensi nei profumi e nei sapori, con un carattere amaro e piccante piuttosto deciso - accanto al quale si trovano *cultivar* autoctone minori come la *dolce agogia* o la *san felice*, a volte presenti in aree limitatissime. A conferma della vocazione "extravergine" l'intero territorio regionale ricade nella **Dop Umbria**, suddivisa in cinque sottozone dove nascono oli dalle

diverse sfumature, ma sempre eccellenti. Merito anche del lavoro di alcuni produttori che hanno fatto da esempio, portando la produzione umbra a un livello di qualità e costanza davvero notevoli. A cominciare dalle aziende, spesso modelli di accoglienza e ospitalità oltre che di avanguardia tecnologica, con spazi adeguati per assaggi e visite.

Insomma, andare in giro per frantoi in Umbria non garantisce solo una scorta di oli eccellenti, ma permette di immergersi in una natura meravigliosa, senza dimenticare le soste gastronomiche e culturali. In particolare, nella zona dei Colli Martani, a sud di Perugia, ci sono borghi affascinanti come Bevagna e Montefalco - quest'ultima chiamata "la ringhiera dell'Umbria" per la sua posizione panoramica sulla valle del Clitunno, famosa per il Sagrantino, vino rosso tra i più noti d'Italia - e alcune delle migliori aziende della regione. Poco fuori **Bettona** c'è il frantoio di **Graziano Decimi** (www.decimi.it), imprenditore edile con la passione per l'extravergine che in pochi anni è diventato uno dei maggiori esperti della lavorazione delle olive, consultato dalle ditte produttrici di frantoi. I suoi oli sono semplicemente fantastici, dal *blend Emozione* - armonica esplosione di profumi e aromi - ai *monocultivar* di *moraiolo*, *leccino*, *frantoio* e *san felice*, quest'ultimo più dolce e rotondo ma altrettanto piacevole. A **Torgiano**, poco distante, oltre alla visita delle diverse realtà a marchio Lungarotti (*vedi box*) consigliamo una sosta ai **Birbi**, una bella cascina di campagna su un poggio tra gli olivi, per la sua proposta gastronomica di carni alla griglia e una buona scelta di vini regionali e non solo. Si trova a Miralduolo, Torgiano (tel 075.9889041; chiuso lunedì, prezzo medio 50€).

