

## ITINERARI PEDO-ENO-GASTRONOMICI DELL'UMBRIA NORD-OCCIDENTALE

### PEDO-ENO-GASTRONOMIC ITINERARIES IN NORTH-WESTERN UMBRIA

Calandra Rolando, Leccese Angelo

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

#### Riassunto

Si propone una correlazione tra i suoli ed i prodotti tipici della nostra regione e si presenta un itinerario che, attraversando l'Umbria nord-occidentale, prenda in considerazione 5 prodotti tipici del settore agroalimentare ed i relativi suoli che sostengono tali produzioni.

#### Abstract

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

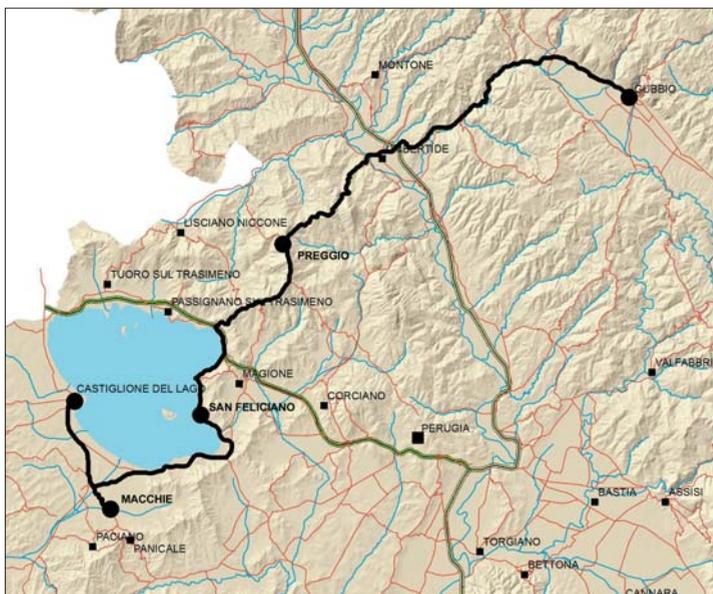
#### 1. Introduzione

Il percorso che viene presentato (fig. 1) nasce nel comprensorio del Lago Trasimeno a Castiglione del Lago, si sviluppa lungo i margini dello specchio d'acqua toccando il centri di Macchie e S. Feliciano, si estende verso nord-est fino a Poggio per poi concludere la sua corsa a Gubbio.

Lungo il tragitto sono stati previsti, quindi, cinque stops con lo scopo di illustrare altrettanti rinomati prodotti tipici, anche se, talvolta, poche sono le informazioni pedologiche che si hanno sul territorio dal quale tali prodotti di nicchia si originano ed acquisiscono quelle peculiarità che ne determinano o incrementano la qualità ed il valore commerciale.

Vediamo, quindi, le tappe di questo nostro percorso ideale.

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



## 2. Stop A

Castiglione del Lago - Il prodotto considerato è la Fagiolina del Trasimeno (nota anche con altri nomi quali: Fagiolo dal metro, Risina, Fagiolo cornetto, Fagiolina occhio nero, Fagiolina bianca, Fagiolina dall'occhio) (fig.2), per il quale è nato anche l'apposito consorzio (Consorzio della Fagiolina del Trasimeno) per garantire la produzione, la salvaguardia e la tipicità di tale produzione agricola. È coltivata fin dall'antichità a scopo alimentare nelle aree circostanti il lago (fig. 3), su terreni mediamente evoluti, con profondità moderatamente elevata, scheletro assente, tessitura generalmente argilloso-limosa (fig. 4), calcarei e, sovente, con qualche limitazione alla permeabilità. La scheda è completata da una ricetta che sposa il legume ad un crostaceo: la zuppa di fagiolina e gamberi.

### *Zuppa di Fagiolina e gamberi - Ingredienti (per 6 persone)*

250 g di Fagiolina del Trasimeno, 300 g di gamberi rossi, 200 g di pomodorini, 1 spicchio d'aglio  
Prezzemolo, Olio extravergine di oliva, Sale.

### *Procedimento*

Far bollire la Fagiolina in abbondante acqua per 45 minuti.

Immergere i gamberi in acqua bollente per un minuto, pulirli e farli rosolare in una padella con aglio e olio extravergine di oliva.

Unirvi la Fagiolina, prezzemolo e sale, e portare a termine la cottura.



*Fig. 3 – Coltivazione della fagiolina in zone circostanti il lago*



*Fig. 2 – Fagiolina del Trasimeno*



*Fig. 4 – Suolo adibito alla coltivazione del legume*



*Fig. 5 – Vino DOC “Colli del Trasimeno*



*Fig. 6 – Suolo destinato alla viticoltura*



*Fig. 7 – Vigneto sulle colline del comprensorio del lago*

### **3. Stop B**

Macchie - Non meno famosi sono i vini che vengono prodotti sui dolci rilievi collinari nella zona vitivinicola a D.O.C. “Colli del Trasimeno” (fig. 5); su suoli mediamente profondi o profondi, a tessitura in prevalenza franco-sabbiosa, con basso contenuto in carbonati, con una ritenzione idrica moderata ed un medio tenore in sostanza organica (fig. 6), vengono allevati pregiati vitigni (fig. 7) (tra cui il Grechetto, il Trebbiano ed il Cabernet Sauvignon sono i più rappresentati).

### **4. Stop C**

S. Feliciano - Anche l’olio non ha bisogno di presentazioni; i rilievi collinari a ridosso del lago, nella fascia altimetrica compresa tra 200 e 400 m s.l.m. (fig. 8), contraddistinta da suoli poco profondi, calcarei, con un buon contenuto in frazione grossolana, ben aerati e con basso tenore in sostanza organica (fig. 9) è destinata ad ospitare bellissimi olivi dai quali si ricava il rinomato olio dal sapore intenso e corposo di olive appena molite, con gusto a volte piacevolmente fruttato (10), ricco ed armonioso oppure delicatamente amaro e speziato, pregio della regione Umbria.



*Fig. 8 – Area adibita all’olivicultura*



*Fig. 9 – Suolo mediamente evoluto destinato alla coltivazione dell’olivo*



*Fig. 10 – Olio extra vergine di oliva di frantoio*

## 5. Stop D

Preggio - La quarta sosta di questo nostro cammino è stata effettuata nella zona di confine tra il comune di Passignano sul Trasimeno e quello di Umbertide (fig. 11) ove, su terreni generalmente profondi, decarbonatati, a tessitura media-fine, con una tipica colorazione bruno-rossastra, ben strutturati, ad elevata riserva idrica e con un buon tenore in sostanza organica (fig. 12), viene coltivata l'apprezzata varietà di castagno di Preggio (fig. 13). Il crescente interesse nei confronti di questa coltura di qualità, si inserisce nella riscoperta di vecchi sapori e nella genuinità delle tradizioni alimentari.

Come ricetta, si propone quella di una deliziosa portata: la zuppa della vigilia di Natale.

### *Zuppa della Vigilia di Natale*

#### *Ingredienti*

150 g di ceci, 200 g di castagne fresche, 2 foglie di alloro, 1 cipolla, 40 g di lardo o pancetta, 1 noce di burro, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 spicchio d'aglio, 1 mestolino di salsa di petali, 4-6 fette di pane casereccio, Olio extravergine d'oliva, Sale e pepe

#### *Preparazione*

Ammollate i ceci per circa 24 ore in acqua fredda. Scolateli; metteteli in una pentola e copriteli d'altra acqua non salata. Immergetevi un trito di cipolla, carota e sedano e l'alloro. Coprite il recipiente e fate cuocere piano, per almeno due ore. A questo punto intaccate le castagne e arrostitele nell'apposita padella "con i buchi" (o cuocetele in forno). Una volta cotte, sbucciatele, pelatele e unitele ai ceci, quando la loro cottura avrà superato le due ore.

Tritate il lardo e rosatelo piano in un piccolo tegame con il burro e l'aglio mondato (intero). Attendete che quest'ultimo inizi a prendere colore e spegnete il fuoco; quindi, tolto l'aglio, mescolate al lardo la salsa di petali e tenetela in caldo.

Quando i ceci saranno cotti insaporiteli con la salsa testé preparata e divideteli nelle fondine per servirli (con fette di pane tostato) in tavola.



*Fig. 11 – Esempio di castagneto in località Preggio*



*Fig. 12 – Suolo mediamente evoluto all'interno di un castagneto*



*Fig. 13 – Riccio con castagne*

## 6. Stop E

Gubbio - La quinta ed ultima tappa del nostro viaggio nel territorio umbro alla scoperta dei suoi rinomati prodotti tipici, è stata fatta in prossimità del centro abitato di Gubbio (fig. 14), ove su terreni mediamente profondi, con tessitura franca o moderatamente fine, struttura generalmente poliedrica angolare, poveri in scheletro, buon tenore in calcare e scarsa presenza di sostanza organica, ed in presenza di adeguate consociazioni vegetali (soprattutto boschi misti di roverella e cerro) si viene a creare l'habitat naturale per la crescita del tartufo bianco.

Come ricetta, si propone quella di una deliziosa crema di formaggi all'aroma di tartufo.



Fig. 14 – Fase di ricerca del tartufo bianco

*Crema di formaggi tartufata - Ingredienti* (6 persone)

50 g di farina, 50 g. di burro, 1/2 litro di latte, 100 g di emmenthal

50 g di parmigiano grattugiato, 2 cucchiaini di crema di latte, 100 g di tartufi bianchi freschi o conservati, Sale, pepe.

### *Procedimento*

Scaldare il latte, mettere in un pentolino a fondere sul fuoco il burro; incorporarvi la farina e, rimestando continuamente con un cucchiaino di legno, lasciarla leggermente tostare.

Unire, poco alla volta, il latte e tirare una salsa besciamella, piuttosto fluida.

Ritirare dal fuoco, grattugiare i formaggi, aggiungerli alla salsa con la crema di latte e il tuorlo d'uovo. Mettere di nuovo sul fuoco e, mescolando sempre, portare all'ebollizione.

Aggiungere il tartufo bianco precedentemente grattugiato, mescolare ancora e ritirare dal fuoco.

Lasciar freddare prima di servire.



Fig. 15 – Suolo adibito alla coltivazione del tartufo bianco



Fig. 16 – Altro esempio di suolo tartufigeno



Fig. 17 – Tartufo bianco appena raccolto