

AGRITURISMO IL BOSCHETTO

Azienda agrituristica F.lli Leonardi Gianni & Mario (pernottamento e ristoro).

Vocabolo Quaranta, 2 (strada per Fianello)

Calvi dell'Umbria (TR)

Tel. 0744 / 71.84.28

Prenotazione: consigliata vivamente soprattutto il Sabato e la Domenica.

Carte di credito accettate: pressoché tutte (anche la "Moneta" che non tutti accettano).

Chiuso: Mercoledì.

Il locale si trova nella marca Umbra al confine col Lazio (distante poche centinaia di metri) nel territorio del comune di Calvi dell'Umbria in una località a dir poco sconosciuta. L'indicazione che si trova lungo la strada che collega Calvi dell'Umbria con Montebuono è chiara e ben visibile, meno visibile l'agriturismo chiuso fra un piccolo nucleo di case lungo la strada che conduce a Fianello (frazione insignificante dove si trova una splendida chiesa romanica ormai diroccata in pietra calcarea bianca).

L'azienda agrituristica offre come benvenuto ampio parcheggio interno considerato che quello esterno, a causa delle ridotte dimensioni della strada, è assai difficile. Parcheggiata l'automobile vi trovate avvolti dal silenzio sulla sommità di una ampia vallata verde coltivata con macchie di verde qua e là, con davanti a voi una bellissima copertura in legno apparecchiata con tavole rustiche dove trovano alloggio gli ospiti di cotanto desco.

Le tavole, comode ed ampie sono apparecchiate con tovagliati bianchi e tovaglioli damascati azzurri (un bel colpo d'occhio). Posateria "Abert" piuttosto anonima (un classico della ristorazione italiana, sembra che le posate per i più non abbiano alcuna o pochissima importanza), bicchieri adeguati anche se limitati ad un bicchiere grande per l'acqua ed uno piccolo di uguale foggia ma di dimensioni minori per il vino. Locale pulitissimo (anche i bagni) e cucina a vista (una garanzia).

Il menù viene, nella migliore tradizione, declinato oralmente dal proprietario del locale (uno dei due presumo fratelli - il Sig. Gianni) avendo cura di non mescolare mai i primi coi secondi o con altre portate. Il tutto rigorosamente appuntato in un risicatissimo blocchetto per appunti.

Che dirvi del cibo? Vorrei dire che il tutto è rigorosamente all'insegna della tradizione umbra e del "fatto in casa", una vera garanzia!

I primi mangiati sono stati:

Strozzapreti coi funghi: trattasi di pasta fresca fatta in casa priva del tutto di uova (farina ed acqua per capirci) condita con un sugo bianco (?) a base di funghi di bosco (tra cui porcini), pochissimo peperoncino, olio genuino in parte a crudo e prezzemolo tritato finissimo. La pasta, di altezza irregolare e di ottima fattura, ricorda tempi e modi di cucinare ormai dimenticati. Il gusto: sopraffino!

Gnocchi di patate con sugo di castrato: lo gnocco anche in questo caso era fatto rigorosamente in casa data la forma assai irregolare. Il sapore: mitico! Il sugo, rosso, non aveva tracce di grasso in eccesso ed il castrato presente (in pezzi piccolissimi) era saporoso e magro (non avanzi di altre pietanze). Esecuzione magistrale!

Fettuccina al ragù: che dire di questo classico? La fettuccina, come ovvio, era fatta da qualche brava artigiana del buon mangiare di una volta nascosta in cucina. Il sugo non aveva nulla da invidiare a più blasonate esecuzioni: di sapore deciso ma non cafone, non unto, di giusto

AGRITURISMO IL BOSCHETTO - Calvi dell'Umbria (TR)

Scritto da Max

Domenica 22 Novembre 2009 15:23 - Ultimo aggiornamento Lunedì 21 Dicembre 2009 11:59

equilibrio tra pomodoro e macinato. Esecuzione da manuale.

Vogliamo dire dei secondi?

Abbacchio alla griglia: direte un classico..... io, personalmente, non ho mai, dico mai, mangiato un abbacchio tanto buono sia per qualità della carne quanto per cottura (magistrale) che per condimento (un piccolo ed impercettibile battuto di olio fresco, peperoncino, prezzemolo e limone guarniva la carne). Un sogno ad occhi aperti!

Coniglio alla cacciatora: un altro classico della cucina contadina. Ben eseguito, di sapore deciso ma non maleducato, ottima la carne che presumo della fattoria.

Salsicce alla griglia: anche queste di sicuro fatte in casa, dato il gusto che a me ricordava molto fedelmente antichi sapori gustati in campagna da piccolo. Ottima la cottura.

Fettina panata: di carne rossa saporosissima, di allevamento locale, non unta e fritta con dignità. Niente di eclatante ma carne eccellente.

Tutto quanto sopra contornato da patate fritte (casalinghe) ed insalate miste (anch'esse di orto). Nulla di esaltante ma onestissime.

Dolci: della tradizione fatti in casa (zuppa inglese, tiramisù, ecc.). Non assaggiati ma di bell'aspetto.

Un aspetto che manca dalle mie descrizioni, che secondo me in locali di questo tipo non è secondario, è la quantità: esagerata!!!

Bevande: acqua trattata (Acqua Si) e vino bianco sfuso (onesto e non bastonato, niente di che comunque). Carta dei vini inesistente ma, concedetemi, non necessaria considerato il posto.

Che altro aggiungere? Carte di credito accettate: pressoché tutte (anche la "Moneta" che non tutti accettano).

Il costo? Incredibile: 50 Euro in quattro mangiando come una mandria di buoi muschiati!

I voti:

AMBIENTE: 7 (splendida vista, pulito ed ordinato);

SERVIZIO: 6 (la velocità e la puntualità non sono le loro specialità, ma da queste parti nessuno bada alla forma e soprattutto nessuno ha fretta);

CANTINA: 4 (carta dei vini assente);

CUCINA: 9 e mezzo (nel suo range, un capolavoro);

RAPPORTO Q/P: quasi 10 (quanto pagato è davvero ridicolo, al limite della remissione, anche considerando la quantità e la qualità);

Aldo, continua ad ispirarci così!!!!

Max

Data della visita: 26 luglio 2003

Azienda Agricola Flli Leonardi Gianni&Mario

AGRITURISMO



Pernottamento e Ristoro

Vocabolo Quaranta, 2 (strada per Pianello) - Calvi dell'Umbria (TR)
Tel. 0744.718428

AGRITURISMO IL BOSCHETTO - Calvi dell'Umbria (TR)

Scritto da Max

Domenica 22 Novembre 2009 15:23 - Ultimo aggiornamento Lunedì 21 Dicembre 2009 11:59
