

## HOSTARIA ENOTECA SPARAFUCILE - Foligno (PG)

Scritto da Marco

Domenica 22 Novembre 2009 15:24 - Ultimo aggiornamento Martedì 12 Gennaio 2010 14:22

---

### HOSTARIA ENOTECA "SPARAFUCILE"

Piazzetta Duomo, 20

Foligno (PG)

Tel. 0742/34.26.02 – Cell. 339/168.75.56

Chiuso il mercoledì.

Carte di credito tutte.

Prenotazione necessaria.

Parcheggio non previsto nelle vicinanze (zona interdetta al traffico).

Adiacente alla Piazza principale della città, dove si erge il Duomo nonché il Palazzo Comunale, si apre il locale in questione. Durante il periodo invernale è aperta un'unica saletta per un totale di circa 40 coperti. A questi ne vanno aggiunti, nel periodo estivo, altri 50 di una sala contigua. L'interno della saletta sembra scavato in una sorta di grotta, con soffitto basso a volta e mura spesse in cui sono ricavate nicchie dove trovano alloggio bottiglie di un certo calibro. I tavoli sono apparecchiati in modo normale, non certo da hostaria (tovaglia bianca, buona posateria, calici da degustazione). Difficile trovare una sedia uguale all'altra.

Il patron del locale, il Sig. Nazareno Brodoloni, è affabile anfitrione, sempre presente tra i tavoli per descrivere le sue creazioni gastronomiche nonché per consigliare i vini.

Il posto è caratterizzato sostanzialmente da un paio di punti fermi:

1) Non esiste menu: il menu è il Sig. Brodoloni; non esiste carta dei vini: la carta dei vini è il Sig. Brodoloni. Della serie che quello che mangerete sarà quello che lui avrà cucinato quel giorno, non avete bisogno di scegliere nulla. Voi vi sedete e lui vi serve. Immagino ci sia chi pensa che questo sia un pregio, come ci sia chi pensa che sia un difetto: fate voi.

2) Sopra tutte le pietanze aleggia il "brodolio", ovvero l'olio del Sig. Brodoloni, da lui personalmente prodotto assieme al fratello Duilio nell'azienda di famiglia. Si tratta di un olio dal sapore deciso, buonissimo.

Poiché, come accennato, non esiste un menu, la cena è inevitabilmente a sorpresa.

L'antipasto di solito è costituito da una assaggio di salumi locali, tra i quali un prelibato prosciutto stagionato tagliato a mano, con qualche verdura. Un ottimo biglietto da visita, comunque. Potrete poi gustare sapori di terra, come i Frascarelli (particolare tipo di pasta) ai porcini, o una pasta con pesto di fagiolini e salsa di pomodorini, o sapori di mare come cozze e vongole (freschissime). Di secondo, di regola, non c'è il pesce, ma si va sulla tagliata aromatizzata all'aceto balsamico o degli straccetti con rucola. La carne è di ottima qualità. Questo è quello che ricordo ma, ribadisco, le sorprese possono essere molto varie. I dolci sono sopraffini: abbiamo gustato un tortino al cioccolato fuso (caldo) accompagnato da gelato alla crema.

Se non avete già una vostra particolare idea, anche i vini vi vengono proposti dal Sig. Brodoloni. Di solito appena vi sedete vi viene offerto un prosecco e poi si prosegue con un bianco (Orvieto classico, nel mio caso) e, con l'arrivo della carne, con il rosso (di Montefalco, nel mio caso).

Serviti con encomiabile gentilezza e cordialità per un conto totale di circa 25 euro a testa.

I voti:

AMBIENTE: 7 (caratteristico, un po' strettino quanto a spazio);

## HOSTARIA ENOTECA SPARAFUCILE - Foligno (PG)

Scritto da Marco

Domenica 22 Novembre 2009 15:24 - Ultimo aggiornamento Martedì 12 Gennaio 2010 14:22

---

SERVIZIO: 8 e mezzo;

CANTINA: 8 e mezzo;

CUCINA: 8 e mezzo;

RAPPORTO Q/P: 9.

GIUDIZIO FINALE: Assolutamente da non perdere.

Data della visita: Maggio 2006

