

### ANTICA HOSTARIA DE LA VALLE

Via A. Ciuffelli 17/19/21

TODI (PG)

Tel. 075/89.44.848;

Giorni di chiusura: lunedì

Carte: tutte, tranne Diners

Prenotazione: opportuna

Un piatto ben riuscito è frutto anche di una ricetta in cui gli ingredienti possono essere molto diversi tra loro, ma riescono comunque ad amalgamarsi in armonia.

Bene, allora preparate in una terrina: una città umbra antica e piena di storia; aggiungete uno chef inglese-quasi-scozzese; dosate con generosità il suo aiuto in cucina e in sala rumena, bionda e gentile; emulsionate il tutto con un piccolo ristorante in pieno centro storico, e prima di cuocere condite con le pareti del locale che servono anche da galleria ospitante per artisti emergenti.

Quello che avrete ottenuto è l'Antica Hostaria de La Valle dove lo chef John Michael Paterson è il vostro anfitrione.

John Paterson, l'inglese-quasi-scozzese (come ama definirsi), ha mosso i suoi primi passi e consolidato le sue competenze in giro per il mondo per poi innamorarsi della terra umbra e decidere di fermarsi a Todi, dove ha stabilito il suo piccolo ristorante.

Il locale si trova all'inizio della salita che parte dall'ascensore del Parcheggio Orvietana (struttura comodissima per lasciare l'auto; si sale in città dal parcheggio, aperto fino a tardi, con un ascensore a cremagliera in un attimo).

L'idea di John di dare spazio a giovani artisti, esponendo le loro opere nel suo locale è davvero carina e dona dinamicità e movimento alle pareti del ristorante e lo fa sembrare diverso ogni volta.

Il ristorante, che ha una piccola terrazza esterna, si presenta con una classica struttura umbra con pareti in pietra e soffitti a volta. Ha circa 20/25 posti all'interno e 16 all'esterno, dal che si evince la necessità di prenotare, specie nel fine settimana.

Per quanto riguarda il cibo, John utilizza solo materie prime locali che seleziona con grande cura e offre una cucina quasi esclusivamente umbra.

Specialità al Tartufo e funghi, pesce freschissimo tutti i giorni, pasta e dolci fatti in casa sono tra i fiori all'occhiello del menù.

Il menù non ha moltissime voci (meglio poco ma buono, garanzia di cose fresche...) e soprattutto è dinamico perché cambia col susseguirsi delle stagioni, quindi almeno 4 volte l'anno. Nell'elenco ci sono sette/otto primi, una decina di secondi, qualche contorno e cinque dessert.

La cantina – come ci spiegava John – non è ampissima in quanto per volontà dello chef composta solo da vini umbri doviziosamente scelti tra le migliori uve e le migliori cantine.

## ANTICA HOSTARIA DE LA VALLE - Todi (PG)

Scritto da Roberta

Venerdì 03 Settembre 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Venerdì 28 Settembre 2012 16:58

---

Noi eravamo in quattro a goderci la terrazza esterna ed a mangiare le delizie seguenti:

- n. 3 spaghetti alla chitarra cacio e pepe col tartufo (...esagerati!);
- n. 1 piatto di involtini di salmone con peperoni in agrodolce;
- n. 2 tagliate di vitello ai profumi di bosco con contorno di cicoria;
- n. 2 filetti di maiale con rucola e gorgonzola con patate;
- n. 2 cheesecake al cioccolato bianco e fiori di arancia (delicatissima e profumata);
- n. 4 doverosi caffè per chiudere.

Abbiamo pasteggiato con un piacevole Rubro della Cantina Todini, (85% sangiovese, 15% merlot) che si sposava alla grande con quanto ordinato. Per tutto ciò il conto si aggirava circa sui 37 euro a persona.

Il servizio è veloce per quanto lo consenta la lavorazione delle pietanze preparate direttamente da John e sempre con un occhio di riguardo al commensale che viene trattato forse più come un ospite che come un cliente.

Quindi riassumendo:

AMBIENTE: 6,5

SERVIZIO: 7,5

CANTINA: 8 (pochi vini ma selezionati)

RAPPORTO Q/P: buono

**GIUDIZIO FINALE:** Un posto dove tornare periodicamente per gustarsi tutte le specialità mano a mano che cambiano le stagioni!

*Roberta*

**Data della visita:** 8 agosto 2010