

La fantastica cucina rinascimentale del ristorante Il Duca di Orvieto, locale più colto d'Italia



Adler Bonavera è uno dei personaggi più importanti della Cultura italiana oltre che un baluardo della nostra civiltà identitaria, protagonista di una profonda e scientificamente pregevole ricerca storica sulla cucina rinascimentale umbra grazie alla quale il suo ristorante **Il Duca di Orvieto** in **via della Pace 5** assume lo status di elevatissimo bene culturale, mantenendo in vita piatti del '500 di immenso valore antropologico e superlativa bontà organolettica.

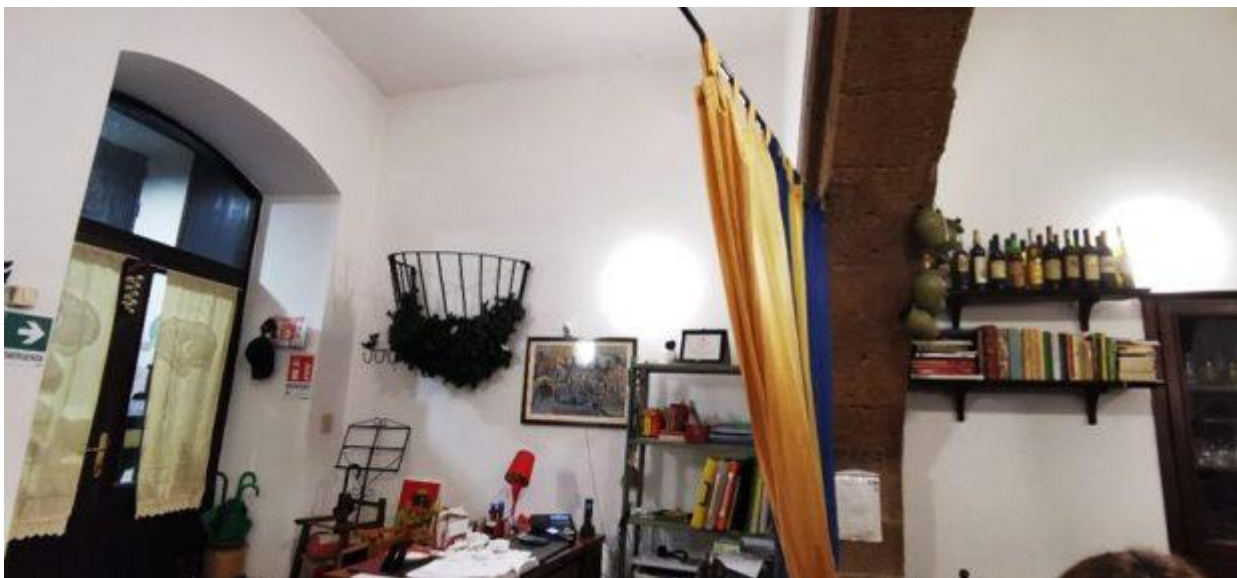


Adler conduce le sue ricerche da oltre trent'anni, durante i quali non soltanto ha raccolto e studiato documenti rarissimi custoditi in biblioteche e archivi pubblici, ma ha anche raccolto testimonianze tramandate da secoli per via orale, recuperando così ricette ancestrali dell'Alto Orvietano altrimenti destinate all'oblio.



Il rigore del metodo della ricerca Adler lo applica anche alla preparazione dei piatti recuperati, preparati seguendo scrupolosamente le ricette originali, impiegando metodi di lavorazione e ingredienti di una volta.

Adler sottolinea che è “merito delle donne che hanno trascorso una vita tra i fornelli se oggi riusciamo a mettere la nostra cultura nel piatto e mantenere vive le tradizioni culinarie: gli ingredienti principali erano pazienza, creatività e i prodotti della terra, con tanto tempo a disposizione”.



Infatti “la cucina storica si propone di far riscoprire i piatti tipici locali di un tempo, le pietanze che venivano preparate nelle case contadine come nelle residenze nobiliari della zona, utilizzando ingredienti semplici ma genuini: il menù spazia dai primi piatti come le minestre di farro, legumi e verdure degli orti alle carni di selvaggina, coniglio o maiale cotte in umido o allo spiedo, secondo le usanze delle famiglie umbre”.

“Diamo particolare rilievo alla cucina contadina, fatta di piatti poveri ma creativi che utilizzavano ciò che la natura offriva stagionalmente nell’orto o nel bosco” prosegue Adler, “tuttavia proponiamo anche ricette più raffinate, come quelle tramandate nelle famiglie nobili e alto-borghesi di Orvieto, Allerona e dintorni: nella nostra cultura infatti non c’è mai stato un forte divario tra cucina povera e ricca”.



Tra tante prelibatezze, c'è un percorso obbligato, per ragioni di conoscenza come di gioia del palato, perché da un lato si tratta dei piatti di maggiore rilevanza storica, ma dall'altra anche di preparazioni tra le più buone mai provate.

A partire dalle ***Umbrichelle in ristretto di vino rosso con ricotta salata grattugiata***, ricetta antica "la cui preparazione necessita tre giorni: il vino viene messo a bollire per almeno 10 ore finché non diventa denso", soltanto allora viene utilizzato per impastare la pasta e preparare il sugo.

L'origine è contadina, una preparazione tramandata nel tempo: "la pasta cuoce lentamente nella stessa riduzione, assorbendo il sentore intenso del vino e del fuoco lento, a completare, una grattugiata di ricotta stagionata di pecora, per bilanciare la dolcezza e restituire il gusto sincero della tradizione".

Meravigliosa la consistenza carnosa dell'impasto, inebriante il tocco vinoso ricco di spunti dolci e acidi che creano una complessità strepitosa.



Il ***Peposo con le Pere alla moda del '500*** deriva dalle cronache del Rinascimento, quando "nacque come dono di forza per gli operai la domenica" in Toscana nell'ambito delle squadre di operai che stavano costruendo capolavori architettonici del Rinascimento.

Con gli spostamenti degli operai la ricetta è giunta in città al seguito di coloro che lavorarono alla costruzione del Duomo di Orvieto, diventando il premio concesso dal Capo Mastro se durante la settimana veniva raggiunto l'obiettivo fissato per l'avanzamento dei lavori.

A Orvieto la ricetta si è arricchita grazie all'aggiunta della Pera Etrusca "che donò al piatto un animo gentile".

In effetti il gusto deciso della carne e soprattutto del favoloso intingolo è addolcito da sottili fette di pera fresca, creando un connubio tra sapido e zuccherino che manda in visibilio.



Il **Manzo speziato alle erbe aromatiche** è "un piatto che nasce dal tempo e dalla pazienza". Infatti tagli selezionati e spezie profumate vengono sottoposti a una "cottura lenta che ne esalta ogni sfumatura": ore di preparazione "per ottenere una carne tenera, avvolta in un fondo ricco e intenso, dove le spezie raccontano una cucina antica fatta di equilibrio e profondità".

Spezie nel numero di decine, tutte raccolte a mano con pazienza e infinito amore dalla stessa Adler.



Si tratta di una ricetta del '500 "ripresa da un banchetto di matrimonio di una nobile famiglia Orvietana, finemente battuto a coltello e impastato con 30 tipi di erbe aromatiche, cotto successivamente al forno e affettato".

In bocca è un tripudio di sfumature erbacee che giungono fino al tocco balsamico, mentre la carne si scioglie in bocca donando una fantasmagoria di sensazioni da sogno.



Chiusura con il piatto tipico identitario di Orvieto, il **Piccione alla Leccarda** che prende il nome dal contenitore posto sotto lo spiedo per raccogliere il grasso durante la cottura.

Adler racconta come “dalla ricetta custodita sulla carta, taglio della carne alle olive, fino al profumo che esce dal forno, ogni dettaglio racconta la storia della nostra cucina: il Piccione ripieno alla leccarda nasce così, con tempi lenti, mani esperte e quel sughetto che sa di domenica in famiglia e tradizione vera”.

Il tono ferroso della carne e la sua nota selvatica sono di sconvolgente originalità, creando un’esplosione emotiva fino alla commozione.



Ma Adler è dotata di vero spirito archeologica e la sua ricerca sfocia perfino della ricostruzione di gusti iconici, come quello originario di un corroborante glorioso liquore, il **Vov**.

Ci sono voluti infiniti tentativi e anni di prove prima di giungere a ricreare in versione gelato la sensazione di zabaione alcolico rustico e sincero che ha segnato tante generazioni: il risultato è una squisitezza pazzesca, cremosa, dal sapore esplosivo.

Capolavoro assoluto.



A tutto questo occorre aggiungere il dono prezioso dei racconti di Adler, distillati di Sapere esclusivi offerti con una capacità narrativa incantevole, grazie ai quali si apprendono vicende inedite del nostro passato, con l'aggiunta di argute riflessioni sociologiche: così l'avventore esce dal locale non soltanto con il palato felice ma anche arricchito intellettualmente.

Adler intanto prosegue con la sua preziosa azione divulgativa, consapevole dell'unicità espressa, perché Il Duca di Orvieto è un presidio culturale ben più solido e potente perfino di una certa insensibilità mediatica senza scrupoli che alberga in tv.

Da aggiungere un plauso alla generosità e umanità con cui Adler accoglie i clienti e li coccola, ulteriori segnali della sua purezza d'animo, grande come la capacità di Pensiero.