

Il vecchio forno del paese diventa spa e la canonica ristorante in un borgo dell'Umbria

5 Ottobre 2024

di Redazione



GUALDO CATTANEO – **Giorgiana Guidi** e **Raffaele Tomaino** sono la coppia di sognatori che hanno scelto, anzi si sono fatti scegliere, dal borgo di Gualdo Cattaneo (Perugia). Il sogno era quello di poter avviare una propria attività, viste le origini di Giorgiana che arriva da una famiglia di ristoratori storici romani, ma ben presto si è trasformato in qualcosa di più grande: riportare un borgo che ha subito negli ultimi anni un forte spopolamento, ad essere di nuovo vivo e protagonista della scena sociale del territorio. Un luogo forse destinato a spegnersi, di

cui hanno però saputo apprezzare il grande fascino e compreso le potenzialità.

“Gualdo Cattaneo è un borgo magnifico da vivere e abbiamo fatto questa scelta imprenditoriale ma anche di vita, con l’obiettivo di farlo conoscere”, dicono.

La storia: dal 2020 Il Grottino ha iniziato il suo percorso di osteria con camere, occupando gli spazi che un tempo erano adibiti alla canonica del paese (l’antica Galdum Captaneorum, opera del Conte Edoardo Cattaneo risalente al 975 d.C.). La vita imprenditoriale di Giorgia e Raffaele si fonde così alla vita quotidiana di Gualdo Cattaneo, di cui sono sempre più innamorati, creando un circolo virtuoso che ha portato a nuovi posti di lavoro, a nuova microeconomia locale, a nuovi flussi di turisti curiosi di scoprire questo piccolo gioiello, sviluppando un modello di turismo sostenibile oltre che autentico e originale, dove la più accogliente ospitalità si coniuga perfettamente ad una cucina genuina dai sapori e profumi tipici dell’Umbria.

Nel corso degli ultimi anni Giorgia e Raffaele hanno iniziato a realizzare concretamente l’idea di creare un modello di accoglienza diffusa, acquistando spazi del borgo disabitati e riqualificandoli per ospitare turisti e offrire nuovi servizi.

Dopo la “Dispensa” per acquistare i prodotti dell’Hosteria, inaugurata nella giornata di sabato 5 ottobre, il Bistrot nella scenografica piazzetta e nuove camere, in cantiere oggi c’è anche una spa benessere, da raggiungere percorrendo i suggestivi vicoletti di Gualdo Cattaneo, nel vecchio forno del paese. Ma tra i progetti anche un glamping tra gli olivi vista borgo, da realizzare sul terreno di loro proprietà e da cui provengono le olive per produrre l’olio extra vergine del Grottino in collaborazione con Frantoio Locci. Un’anima green che si ritrova anche nell’offrire percorsi in bici elettriche alla scoperta dei dintorni di Gualdo Cattaneo.

Le proposte gastronomiche: Il Grottino Hosteria è tra i ristoranti umbri menzionati dalla guida Michelin ed offre un’esperienza enogastronomica vocata al piacere della tavola, della cucina tradizionale, delle cotture a fuoco vivo e alla brace, accanto alle quali lo chef, **Giuliano Viaggi**, propone piatti di ricerca attingendo alla storia gastronomica locale.

Una cucina immediata, dal gusto pieno, dove la materia prima è protagonista, con una selezione di prodotti a filiera corta di alta qualità. Il Grottino Hosteria, può essere definito un’“osteria di pregio” dove ricerca della materia prima e creatività in cucina, offrono una proposta di livello, ma accessibile e comprensibile seppur ricca di studio e tecnica. Il grande camino dove cuocere pregiati tagli nazionali ed internazionali di carne alla brace, è il cuore pulsante de Il Grottino.

Lo chef Viaggi oltre a coordinare la cucina, si destreggia egregiamente tra tempi e modalità di cottura perfetti, esaltando al meglio la qualità della carne, delle verdure, ma anche del suo famoso risotto alla brace, attraverso il fuoco. Nulla è lasciato al caso, la stessa brace ad esempio viene prodotta da un mix di legni diversi e la carne viene frollata sapientemente anche per 60/70 giorni, raggiungendo una morbidezza senza eguali.

Il menù de il Grottino Hosteria, coniuga la tradizione umbra a contaminazioni che varcano i confini regionali. Piatti dai sapori genuini e di carattere, realizzati con ingredienti a chilometro zero, attentamente selezionati dallo chef da fornitori di aziende locali, si mescolano a pregiate materie prime di altra provenienza che consentono allo chef di dare estro alla sua creatività.

LE FOTO











