AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Turismo - *Todi: ecco Borgo Petroro, Country house di charme tra gli oliveti e i sapori dell'Umbria*

Todi (PG) - 16 giu 2021 (Prima Pagina News) **Soggiorno di relax prezioso, questo gioiello dell'ospitalità si estende su tutta l'area di un borgo medievale, di raffinata e austera bellezza. La struttura dispone di camere Classic, Deluxe, Junior Suite, Suite e Family Room. Alcune sono dotate di Jacuzzi e sauna privati, per le altre camere è presente un'area wellness a disposizione degli ospiti. Tra le antiche mura che cingono la Country House, sorge il ristorante "Locanda Petreja", i cui piatti sono firmati dallo chef Oliver Glowig, chef già due stelle Michelin, che ha portato in Umbria il suo cuore innamorato dell'Italia più autentica!**

Sulle colline della campagna umbra, animate da argentei uliveti, torreggia in tutto il suo charme Borgo Petroro, nuova Country House ospitato nel castello omonimo, a pochi passi dalla cittadina-gioiello di Todi. Lo scenario che la accoglie è un vero maniero di stampo medievale, più propriamente un borgo fortificato che prospera sul finire del XIII secolo come difensore delle terre e delle ville vicine, ma che deve la sua fondazione come "castrum" già al tempo degli Antichi Romani. All'ingresso del maniero, sulla sua maestosa porta ad arco, un'aquila in pietra, lo stemma della città di Todi, dà il benvenuto agli avventori. Con l'apertura della Country House "Borgo Petroro", la storia del castello rivive e si avvalora di un nuovo capitolo all'insegna di affascinanti soggiorni da trascorrere in eleganti alloggi diffusi, dagli arredi caldi ed essenziali, nella sua invitante SPA e nel suo ristorante gourmand Locanda Petreja, per regalare un'indimenticabile esperienza sensoriale. Il "buen retiro" dal bellissimo panorama nel cuore verde d'Italia è l'occasione per restare anche a contatto con la placida natura che lo circonda. Giungere sul poggio, che si alza dal fondovalle spesso nebbioso, fa scoprire, curva dopo curva, un avvolgente e coloratissimo paesaggio, tra "mille e una" sfumature di verde, marrone, giallo e arancione a seconda della stagione. A Borgo Petroro la fuga all'insegna del relax, si sposa con l'occasione di riscoprire le bellezze locali circostanti. Il servizio di noleggio e-bike e mountain bike permette infatti di inoltrarsi negli scenari naturalistici che circondano la piccola cittadella; la vicinanza della Strada del Sagrantino invita a scoprire il vino del territorio, visitando le cantine limitrofe. La zona, infatti, è da sempre frequentata dai turisti che arrivano da ogni parte del mondo. In primis, per Todi, nota come "la città più vivibile del mondo", circoscritta tra ben tre cerchie di mura (etrusche, romane e medievali) che racchiudono innumerevoli tesori, ma anche per ripercorrere le vie dei pellegrini facendo tappa nelle chiese disseminate sul territorio. E ancora, per Perugia e Orvieto, città antiche inserite in borghi ricchi di fascino senza tempo. Le escursioni, idonee anche agli amanti del trekking, riportano gli avventori a Borgo Petroro per farsi coccolare nell'elegante area wellness "L'Armeria" che ospita sauna, bagno turco, doccia emozionale, una Jacuzzi e

una serie di trattamenti per vivere una giornata all'insegna del relax e del benessere. Sulla corte interna si apre anche l'ex stalliera del borgo, intima e raccolta, destinata alle degustazioni di formaggi e salumi accompagnati da calici di vino, per lo più del territorio umbro. La Country House offrirà (appena sarà consentito dalla normativa vigente) la possibilità di partecipare a cooking class, organizzate dallo chef Oliver Glowig, dedicate ai lievitati e alla pasta fresca in un contesto particolare attorno al forno, dove nei secoli passati i castellani cuocevano il pane. Inoltre, appena sarà di nuovo consentito, le porte di Borgo Petroro saranno aperte a chiunque voglia fare un'apericena tra le mura piuttosto che una breve sosta golosa con le proposte menù del bar, dai taglieri alla pizza. La "mission" del nuovo progetto è di valorizzare e condividere sempre di più la bellezza di questa terra, facendone ammirare le radici ed apprezzarne i prodotti, vera motivazione e forza motrice di Borgo Petroro, oasi di serenità per chi è in fuga da città caotiche e vuole ritrovare il proprio benessere fisico e mentale, lasciandosi coccolare dallo staff durante la permanenza in questo magnifico borgo. CAMERE E SUITE Borgo Petroro dispone di 12 tra camere e suite, 7 disponibili al momento: la Junior Suite "Bastioni" al piano terra (priva di barriere architettoniche); la Royal Deluxe "Ranieri" dotata di area Jacuzzi e sauna privati situata al primo piano dell'edificio; la Classic "Torretta", la Royal Suite "Duca" e la Suite "Abate" al secondo piano; la Family Suite "La Greppia" con ingresso indipendente dalla corte del borgo, dotata di area benessere privata con Jacuzzi e sauna. Infine, la Junior Suite "Colombaia", anch'essa con accesso indipendente che affaccia sulla piazzetta del borgo. Ognuna di esse è arredata in modo diverso, con pezzi unici antichi, tra lampade in ferro battuto, arazzi e dipinti trompe l'oeil e mobilio in legno di recupero, omaggio all'artigianalità "made in Italy" che si respira in ogni particolare. Tutte le camere si affacciano sulla campagna circostante o sulla suggestiva corte interna, tra l'odore dei ciocchi di legno di quello che anticamente era il forno pubblico e l'orizzonte sconfinato che invita alla contemplazione. Così, si respira un'atmosfera elegante, semplice ma curata, tipica delle più belle dimore del countryside italiano dell'Umbria, tanto amato dai turisti italiani e internazionali. L'accoglienza è calda e familiare, grazie anche agli inserti in legno che si insinuano nelle pareti in pietra e ai grandi camini delle sale comuni. Nella sala Arcivescovo, è possibile lasciarsi trasportare da una rilassante atmosfera dinanzi a una tazza di tè, infuso o caffè proposti in un'interessante selezione di tisane e 16 varietà di caffè provenienti da tutto il mondo o dalla lettura di un libro interessante o da giochi di società. IL RISTORANTE: LOCANDA PETREJA Si arriva in questo angolo dell'Umbria non solo per trovare il giusto luogo per rilassarsi ma anche per ritrovare i sapori unici di questo territorio, riscoprendoli nella loro forza e particolarità. Infatti, nella Locanda Petreja, chiamata così in omaggio alla Gens Petreja che nell'Antica Roma abitò nel Castrum che sorgeva su questo territorio, si assaggiano piatti ispirati alla tradizione ma rinnovati secondo il tocco dello Chef Oliver Glowig - già due stelle Michelin al Capri Palace di Anacapri e all'Aldovrandi di Roma - chiamato a firmare la carta delle proposte gastronomiche. Innamorato dell'Italia e dei suoi prodotti di qualità, Oliver è un uomo che, nei 20 anni di permanenza nel nostro Paese, ha testimoniato come questo fosse un amore senza cedimenti: la sua famiglia, la sua cucina parlano "italiano" e ne raccontano la tradizione, i colori e le emozioni attraverso dettagli culinari sempre più colorati e vivaci. Le sue prelibatezze rappresentano un blend tra terra e mare e quindi un ritratto di luce e allegria. I suoi

menù sposano l'assoluta qualità delle materie prime, trattate con sapienza e tecnica e con un tocco di creatività. Per gli Antipasti vengono utilizzati prodotti della terra semplici come "cotto e crudo di frutta e verdura", un piatto a cui lo Chef è molto legato e che lo segue da almeno dieci anni. La stagionalità e la territorialità gli consentono di giocare con i sapori della frutta e della verdura offrendo un gusto che riesce a rinnovarsi periodicamente pur nella costanza del nome del piatto. Una passeggiata e l'abbondante prosperità degli alberi di kumquat suggeriscono di candirne i frutti per dare un tocco di intrigante dolcezza in abbinamento ai piselli al classico connubio di uovo e tartufo. Quest'ultimo, elevata espressione della terra umbra impreziosisce l'uovo che viene servito in una croccante panatura che dà vita a un divertente gioco di consistenze nel piatto "uovo croccante con piselli, kumquat candito e tartufo di Norcia". Tra i Primi spicca senza dubbio la "pasta mista con cozze, roveja, pomodori canditi e rosmarino fritto". La roveja, un antico legume tipico di Cascia ai più noto come pisello dei campi, oggi presidio slow food, viene esaltato per le sue note speziate e la decisa personalità divenendo protagonista di un piatto che denota una passata influenza campana in una pasta che propone insieme cozze e legumi. E la forza della terra umbra si esprime negli spaghetti con cicoria salsiccia di fegato e crostini all'aglio. Sapori decisi che si bilanciano senza contrastarsi. Entrambi i piatti sono espressione della cucina dello Chef Glowig, immediata, intuitiva e legata al territorio, ne manifestano la curiosità per la terra umbra e il legame con le tradizioni oramai assorbite delle esperienze passate. La forza e il carattere si manifestano anche nei Secondi dove le carni dal sapore intenso sono tutte rigorosamente locali. L'incontro con un allevatore di "cinta senese" e la visita al suo allevamento, la passione di quest'ultimo per i suoi animali stregano Chef Glowig che decide di onorare l'unicità di queste creature creando un piatto che ne esalti ogni parte. "Porco cinturello orvietano con polenta di farro spezzato, asparagi, gelatina di limone lavanda e peperoncino e salsa ai grani di senape", qui anche le parti meno nobili trovano la loro giusta espressione accostandosi a una polenta di farro spezzato e accompagnandosi con una gelatina di limone, lavanda e peperoncino che con note acide, fresche e piccanti spezza e stempera rendendola solo apparente la grassezza del piatto. La primavera viene celebrata con "agnello, agretti e ravanelli", in un rincorrersi di sapori apparentemente semplici dove la mineralità degli agretti bilancia con decisione il sapore caratteristico dell'agnello: e il territorio ritrova espressione nel "piccione e fegato grasso d'oca con cipolla di Cannara". I piccioni sono piccioni locali, dal sapore più dolce rispetto ai cugini francesi e anche di loro ne è utilizzata ogni parte. Le cosce, dalle carni solitamente più tenaci vanno a creare una farcia con frutta secca caramellata, rosmarino e ginepro che ingolosisce i succosi petti. La gentilezza del piatto va a trovare la sua conclusione nella dolcezza della cipolla di Cannara. Il menù è arricchito da una vasta selezione di formaggi, tutti locali e scelti tra latte di pecora e di mucca. Infine i Dessert, anch'essi specchio e celebrazione del territorio. L'immancabile cioccolato si anima nel "Bacio, semifreddo di cioccolato al latte e nocciole" ispirato al classico cioccolatino, nella forma e nel sapore, mentre le meravigliose lenticchie umbre sono proposte nell'insolita veste di "Gelato di lenticchie con cremoso al cioccolato bianco acido, rabarbaro e fragole". Un dolce nato come un gioco per dare soddisfazione al desiderio di dare risalto anche a questo tipico legume e allora ecco un dolce che diverte con il contrasto tra il sapore riconoscibile delle lenticchie e il sapore deciso e

aspro del rabarbaro e del cioccolato lavorato volutamente con una nota acida per eludere la sensazione di farinosità della lenticchia. La scultura di un cavaliere è posta al centro del ristorante, nella sala principale da cui prende il nome (sala del cavaliere), insieme a un antico torchio e a un carro usato in passato per trasportare il fieno. Completano il ristorante altre due sale: la scuderia e la sala nobile. Sulla corte esterna si apre la sala degustazione, denominata “la cantina” e ricavata nell’antica cappella del borgo: qui si racconta il passato di bastione difensivo e la vocazione agricola dei castellani, che per secoli hanno abitato questo eremo di pace, isolato ma non troppo dai percorsi più battuti dell’Umbria. A coadiuvare in sala il lavoro di Oliver ci pensa Claudio Carletti, maître di Locanda Petreja, che in Umbria è di casa e inizia questa nuova avventura forte di 23 anni di carriera nell’alta ristorazione, in particolare nella gestione della sala, da La Pergola di Roma al fianco di Heinz Beck (presente nel 2015 per la conquista della terza stella Michelin) all’hotel ristorante Villa Crespi - 2 stelle Michelin - con Antonino Cannavacciuolo. LO CHEF: OLIVER GLOWIG Originario della Germania, Oliver Glowig si è innamorato senza indugio della terra italiana. Lo chef ottiene la sua prima stella Michelin nel ristorante “Acquarello” di Mario Gamba a Monaco di Baviera, nel 2000. Dopo una breve parentesi al Grand Hotel Quisisana di Capri, sotto la consulenza del mentore Gualtiero Marchesi, con il quale successivamente lavora anche nell’omonimo e mitico ristorante di Erbusco, nel 2001 Oliver Glowig lascia la Germania per lavorare in Italia, al “Capri Palace Hotel & Spa” di Anacapri, dove diventa Executive Chef del ristorante “L’Olivo” e qui, nel 2004, gli viene riconfermata la stella. Nel 2006 arriva la seconda stella Michelin, oltre ai 17/20 delle guide de L’Espresso, riconoscimento che gli vale l’inserimento fra i Top Italiani. Nel 2010 Glowig lascia la costiera amalfitana per trasferirsi tra le mura romane del locale che porta il suo nome, presso l’Hotel Aldrovandi Villa Borghese. Il successo e? immediato, fino alla conquista delle 2 stelle Michelin nel 2012, dopo soli otto mesi di apertura del locale. L’eccellenza delle materie prime e? fondamentale per una cucina di alto livello, ma deve essere accompagnata da fantasia, passione e meticolosita?, tutte doti che convivono in Oliver, che riesce a coniugare la disciplina e la precisione derivanti dalla sua origine tedesca con la creativita? e l’inventiva italiane. Nel 2016, presso il Mercato Centrale di Roma, crea il suo bistrot “La Tavola, il vino e la dispensa di Oliver Glowig”, rendendo la sua cucina sempre piu? facile, emozionante e accogliente. Nel 2017 è la volta di una nuova esperienza nell’azienda vitivinicola Poggio Le Volpi di Monte Porzio Catone, a pochi chilometri da Roma: qui nasce “Barrique by Oliver Glowig”, del quale e? executive chef fino al 2020, entrando e ben figurando sulle principali guide gastronomiche. Ambasciatore della cultura gastronomica italiana, lo chef si impegna da sempre in consulenze italiane e internazionali, formando anche nuovi allievi che lo aiutano nel suo progetto di esportare il concetto di dieta mediterranea nel mondo: dal Ristorante “Primavera by Oliver Glowig” presso il Ritz Carlton in Bahrain, alla “Locanda by Oliver Glowig” a Saas Fee in Svizzera, passando dal “Toca” di Toronto, tutti accomunati dalla ricerca della buona materia prima valorizzata e reinterpretata con rispetto e sapienza, arricchita da un tocco di creativita?, altro ingrediente del tutto italiano, fondamentale quando si tratta di inventare accostamenti cromatici nuovi e sorprendenti. Dopo diverse esperienze all’estero e in Italia ha deciso di conoscere il territorio umbro arrivando a Todi ed iniziando la sua collaborazione presso Borgo Petroro. IL CASTELLO DI PETRORO Le sue origini sono antiche: la rete

difensiva di cui fa parte è testimone della storia del Comune di Todi del XIII secolo ma la presenza sul luogo che lo ospita di una “gens Petreja” racconta anche della sua esistenza già nell’Antica Roma, come “Castrum” del potente “municipium” di “Tuder”. In un censimento del 1290 il Castello di Petroro, posizionato lungo una delle principali arterie che si dipanava da via Flaminia, contava ben 60 famiglie e circa 300 abitanti ed era l’unico punto fortificato del plebato di Santa Maria di Due Santi, destinato a proteggere le vicine ville. Inserito in un contesto di rilevanza artistico-religiosa, per la grande presenza di luoghi sacri, con le Chiese romaniche di San Epimaco e Gordiano, San Salvatore, Santa Maria, San Martino e Sant’Antimo, Petroro serviva anche come ricovero per i pellegrini. Il luogo, inoltre, è collocato su una delle vie gerosolimitane, come testimonia la presenza dell’Ospedale dell’Ordine di San Giovanni di Gerusalemme. La chiesa benedettina di San Martino è inserita nel perimetro del castello. Nel ‘500 ebbe la dignità di commenda cardinalizia affidata al Cardinal Riario, titolare anche di Sassovivo, nipote del papa Giulio II. Poi, nel 1711 passò all’Opera Pia di Santa Maria della Consolazione, di cui tuttora fa parte. Si ricorda che nel 1499, al tempo della Todi dei Guelfi, nel Castello si perpetrò uno spaventoso eccidio, allorché vi si rifugiarono i seguaci del ghibellino Altobello Chiaravalle braccato dalle truppe di Cesare Borgia, degli Orsini, dei Vitelli di Città di Castello e di Ludovico degli Atti da Todi. Il maniero fu salvato dalla distruzione solo da un provvedimento del consiglio generale del 1493 con il quale si offriva la cittadinanza todina ai suoi abitanti in cambio di 93 ducati d’oro da versare. L’immobile, grazie ad un importante lascito effettuato da Francesco Maria Ridolfi, è divenuto di proprietà dell’Opera Pia della Consolazione di Todi, costituita nel 1527 con le donazioni dei fedeli che a Todi accorrevano a venerare l’immagine della Augusta Vergine nel tempio disegnato dall’architetto Bramante Lazzari. L’attuale assetto urbanistico permette di ricostruire l’intero circuito delle mura e della struttura interna dominata dal cassero centrale e dall’impianto cinquecentesco, da attribuire alla presenza della famiglia Ridolfi, i cui stemmi sono ricorrenti nel sito. Non mancano le dimore dei castellani, per lo più addetti all’artigianato e alla coltivazione di campi. Si raggiungono varcando una maestosa porta ad arco dominata da un’aquila in pietra, lo stemma della città di Todi realizzato nel Castello nel 1577. Una grande macina sulla piazza interna testimonia la presenza di un antico molino da olio accanto al quale sorgeva il forno pubblico, entrambi attestati nel Brogliardo catastale del 1852 come ancora funzionanti. (ADV)

(Prima Pagina News) Mercoledì 16 Giugno 2021

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it