

Spiedi e cinghiali dai sapori antichi

IL RISTORANTE

**Fiammetta
FADDA**

Il *New York Times* ha scoperto l'Umbria, di cui Spello è una perla, definendola «la nuova Toscana: colline di ulivi, borghi intatti, fascino

spirituale. Se la cucina umbra non sembra tanto francescana con la norcineria e gli spiedi, l'arte di condire e conservare è in tre prodotti monacali: olio, sale, aceto. Con in mente questo trittico e i piatti della tradizione contadina una cooperativa di amici da 2 anni ha trasformato La Cantina in un'oasi dove si possono anche acquistare prodotti conservati in modo naturale, dal tartufo lavorato dalla Comunità del Monte Subasio all'olio moraiolo nuovo. In cucina c'è Fausto Benedetti, grande specialista della brace che accudisce chianine della Val Nerina, maiali di piccola taglia, palombacci. Quando la caccia è stata buona si fa una cena monografica: bruschette, salsicce, prosciutti stagionati e pappardelle al cinghiale, quindi lepre in salmì sul crostone e poi a ruota libera. Affrettarsi prima che Spello diventi una costola del perugino Festival del cioccolato e l'Umbria si trasformi in Umbriashire.

LA CANTINA DI SPELLO via Cavour 2, Spello (Pg). Tel. 0742651775. Chiude lunedì e a mezzogiorno tranne venerdì, sabato e domenica.

~~Tra 30 e 40 euro, vini esclusi.~~