



Per le viuzze di Spoleto si diffonde il profumo della cucina povera umbra. Tra le tante trattorie dove si possono gustare le specialità locali, c'è l'**Osteria del Matto**, in piazza del Mercato: Santina non ha ambizioni da chef, ma serve piatti semplici, come quelli che si mangiano a casa. Il menu del giorno prevede una decina di assaggi, un primo e un dolce. Zuppetta di farro con verza e salsiccia, patata con olio e pepe, bruschette al sedano e al radicchio rosso e fritti esemplari: baccalà, ricotta e verdure dorate alla perfezione. Il locale è intimo e allegro: si comincia a mangiare tutti alla stessa ora e si finisce per fare amicizia. Dopo il caffè, da non perdere una passeggiata lungo via di Fontesecca, tra case e palazzi medievali. Poco distante da piazza del Mercato si incontra il **Ristorante Apollinare**, ricavato nelle mura dell'ex convento dei frati francescani. L'ambiente è rétro, con sedie e divanetti blu e uno specchio enorme appeso alla parete. Si parla a voce bassa e l'atmosfera è da giornata di festa. Lo chef ventitreenne Michele Pidone prepara piatti con una forte personalità come la torta al testo con salsiccia, impreziosita da un tocco di senape e di peperoncino, oppure la frittatina con tartufo nero pregiato e olio di oliva, profumata e morbida come una mousse, accompagnata da una fetta di pane caldo con olio di frantoio. Ottimi i tradizionali strangozzi alla spoletina, fettuccine senza uovo con pomodoro fresco, aglio e una macinata di pecorino.

Al **Tempio del Gusto** non mancano i piatti del territorio, ma prevalgono le contaminazioni: gustosi il croccante al sesamo farcito con formaggi bianchi e il petto di anatra con salsa di arancia e miele di castagno. Strepitosi i dolci come il soufflé ai tre cioccolati e il semifreddo alla vaniglia con zuppa di frutta e profumato allo zenzero. I coperti sono solo trenta, l'ambiente è sofisticato: per una cena romantica conviene prenotare nella cantina, dove si apparecchia per due. Via Arco di Druso, la strada del Tempio del Gusto, è ricca di indirizzi per lo shopping enogastronomico come l'**Antico Frantoio**, la bottega di Filippo

e Andrea, dove si può acquistare un buon extravergine Umbria Dop, leggermente amarognolo, prodotto con le varietà Frantoio, Moraiolo e Leccino. Da provare anche l'olio grezzo (non filtrato), dal gusto rotondo e dalla bassa acidità. La bottega ha anche una vasta scelta di gelatine di vino (al Grechetto, al Rosso di Montefalco, al Sagrantino), salse per i formaggi e un piccolo banco di pecorini freschi e di fossa. Tante le curiosità, come lo zafferano di Spoleto e il cioccolato al tartufo.

Di fronte all'Antico Frantoio c'è il **Mio Vinaio** che offre le migliori etichette del territorio, dal Trebbiano spoletino, secco, con leggero retrogusto amarognolo, al più vellutato e fruttato Colli Martani Grechetto; dall'intenso Rosso Montefalco al nobile Sagrantino. Antonelli San Marco, Arnaldo Caprai, Scacciadiavoli, Benincasa e Tabarrini sono solo alcune etichette da provare. **Santini** è invece il punto di riferimento per i prodotti da forno. È qui che si acquistano la tradizionale pizza al formaggio, che accompagna le colazioni pasquali, e gli strangozzi, preparati sen-

