



Questioni di Gusto

Orvieto, comfort e sapori rigorosi

Il patron Franco Cetrini con le figlie, Emiliano Sirchia (sommelier) e lo chef Ernesto Pelliccia



AGRITURISMO LA ROCCA

Loc. Rocca Ripesena - Orvieto - (Terni)

Tel. 0763.344210/ 0763.393437

www.laroccaorvieto.com

Chiuso : sempre aperto

Prezzo medio: 30 - 40 euro

VOTO: 7 1/2

SI: radici e qualità

NO: migliorabile qualche

tempo di servizio

sulla offerta, buona, ma anche un po' omologata nei suoi formati, dello zoccolo duro delle trattorie orvietane.

Cominciamo allora a "zoomare" su questa Rocca. Ambienti moderni, curati, soft e confortevoli e un agriturismo

che si vuole distinguere dal solito casale di pietra coi lettini di ferro battuto. Alle spalle un imprenditore importante affida alle figlie un'attività fuori "core business" di famiglia, con la raccomandazione di applicare regole severe e

affidabili. E poi uno chef di esperienza che sa cucinare, che non cerca il volo pindarico, che attinge a piene mani dal territorio, ma con un giusto punto di distanza da non essere "folk". E ancora un servizio ben registrato, attento,

di rara cortesia. Manca la cantina: ma anche quella c'è, misurata, con qualche acuto e con una interessante offerta legata alla produzione aziendale (da tenere d'occhio soprattutto i rossi!). Dalla carta, si fa ricordare l'ottimo coniglio fritto d'esordio, così come convincono gli gnocchi al tartufo nero estivo e rosso d'uovo. La mano sicura dello chef Ernesto Pelliccia sa giocare bene anche coi secondi, che si tratti di animelle di vitello al balsamico con caponata, di petto d'anatra al vino Muffato con pesche e patate al rosmarino, o di qualche citazione di pesce. Tutto di grande piacevolezza, senza strizzate d'occhio né cerchiobottismi modaioli. Sfogliatina di fichi in salsa mou o semifreddo miele e pinoli con cannoli di mele saranno così conclusione coerente. In piacevolezza. giacomo.dente@ilmessaggero.it