HOTEL DELLA FORTEZZA A SORANO: LA NOSTRA PRELIBATA AVVENTURA ENOGASTRONOMICA

L’Hotel Della Fortezza, oltre ad essere un luogo suggestivo dove dormire nei borghi del tufo toscani, è un ottimo luogo dove andare a mangiare a Sorano, per degustare vini autoctoni e prodotti del territorio

A cena all’Hotel Della Fortezza di Sorano: indimenticabile esperienza enogastronomica

Di tutta la nostra bellissima esperienza totalizzante presso l'Hotel Della Fortezza a Sorano, oggi approfondiremo l'interessantissima avventura enogastronomica che non ha niente da invidiare all'avventura in senso stretto nella Via cava etrusca di San Rocco, di cui abbiamo già scritto.

Un progetto enogastronomico a base di prodotti tipici dell'area toscana del tufo

Dopo il nostro poderoso impatto col superbo complesso della Fortezza Orsini, giunge per noi l'ora del cocktail di benvenuto che ci viene servito nella suggestiva piazzetta Cairoli, il centro nevralgico della vita castellare, ora dell'Hotel.

Ci fa compagnia Filippo Martini, giovane enologo di 28 anni, che ha iniziato a collaborare con Cristiano una decina di anni fa, ma che ciononostante è sempre iscritto all'Università di Viterbo, al corso di laurea magistrale in biotecnologia. La sua scelta di studiare enologia è legata sostanzialmente a questo territorio che si fonda sulla viticoltura e sull'agricoltura di un certo tipo. Inoltre, lo dice chiaramente: "*Per me la vendemmia è come Natale. È il ricordo, che si rinnova sempre, di una bellissima, calda, festa familiare, quasi reli-*

giosa, che mi porto impresso nel cuore."

L'affascinante progetto enogastronomico dell'Hotel Della Fortezza a Sorano – ci spiega – consiste nel valorizzare nel migliore dei modi i prodotti di alta qualità del territorio. La caratteristica dell'area sta proprio nel fatto che i terreni vulcanici, ricchi di potassio e di micronutrienti, conferiscono a qualsiasi tipo di coltivazione sapori, aromi, e in genere caratteristiche organolettiche particolari, molto difficili da trovare in altre parti del mondo. È vero che il vino rimane sempre il veicolo più importante per rappresentare una zona, ma se abbinato ai prodotti giusti, come il farro o i ceci, ad esempio, si accrescono enormemente le sue potenzialità di ambasciatore.

Vini dell'Area del Tufo per il ristorante dell'Hotel Della Fortezza

Una fondamentale linea guida del loro progetto enogastronomico è senz'altro la sostenibilità. Per questo per loro è molto importante, ad esempio, la collaborazione con l'azienda Sassotondo, tra le prime a puntare sulla valorizzazione del territorio, sul concetto di biologico e sui vini autoctoni, come il Ciliegiolo vinificato in purezza.

Tra i vini selezionati nel ristorante dell'Hotel Della Fortezza di Sorano, troviamo, ad esempio, "Isolina", un Bianco di Pitigliano Superiore DOC; "Numero Sei" e "Numero Dieci", vini che subiscono un complesso processo di macerazione; "San Lorenzo", un Ciliegiolo Maremma Toscana DOC; "Poggio Pinzo", altro ciliegiolo vinificato però in giare di terracotta.

Un ulteriore esempio di proficua collaborazione è rappresentato da una nostra vecchia, sempre graditissima, conoscenza: la Fattoria La Maliosa. Certificata biologica dal 2010, l'azienda è un originale ecosistema agricolo di 165 ettari, a ciclo chiuso, fondato su qualità, bellezza e rispetto del territorio. L'alternanza di antichi vigneti, uliveti, terreni seminativi e boschivi, rappresenta lo scenario ideale per la produzione artigianale di vini naturali, olio EVO e miele. Il brevettato Metodo Corino (unico in Italia), per la produzione di uva e vino "naturale", garantisce inoltre una rara salubrità del prodotto.

Della Fattoria La Maliosa degustiamo il Saturnia Bianco 2019, un vino macerato, ottenuto da Procanico e Trebbiano. Ma la rilevante particolarità è che, nonostante gli uvaggi siano in teoria ben definiti, non di rado, a conferire una tipicità non solo del territorio, ma anche del vigneto stesso, esiste in questi vini una peculiare mescolanza di vitigni autoctoni, irriproducibile da un'altra parte, anche pochi metri più in là.
Di un giallo intenso, il Saturnia Bianco 2019 sprigiona al tempo stesso un sentore di albicocca e di frutta bianca. Al palato, schietto, fresco equilibrato. Davvero notevole.

L'Hotel Della Fortezza collabora poi con altre aziende vitivinicole di diverse tipologia, come la Fattoria Aldobrandesca dei Marchesi Antinori, che coi suoi vigneti posizionati tra Sorano e Sovana ha investito molto sulla qualità, grazie anche a interessanti vitigni autoctoni, come l'Aleatico.

Prodotti enogastronomici dell’Area toscana del Tufo

Quanto ad altri prodotti gastronomici, molto importanti per l’Hotel Della Fortezza sono senza dubbio i prodotti dell’Area del Tufo. Il caseificio i Renai, ad esempio, produce pecorini di altissima qualità. La particolarità è che i formaggi derivano dal latte di animali che pascolano a circa 900 mt di altitudine, in territorio pre-amiatino; qui si sviluppano il 90% delle erbe officinali italiane, che logicamente generano un tipo alimentazione altamente selezionata. Il fatto poi che i pastori siano sardi da tre generazioni rende questa azienda un prezioso unicum. Molto interessanti anche gli yogurt e i prodotti tartufati derivati da tutte le cinque specie edibili.

Ed ecco che infatti, a suffragio delle parole, ci viene servita una vera chicca, un *amuse-bouche* inedito (almeno per noi): Farro con grattugiato di pecorino, frutta secca e tartufo mantecato, condito con vinaigrette all’arancia e olio leccino di Pitigliano. Squisitezza prelibata.

Da segnalare anche gli ottimi salumi di cinta senese delle aziende Boggi e Lapi.

L’ora dell’aperitivo

Dopo la visita alla fortezza e a suoi sotterranei, giunge per noi l'ora dell'aperitivo, servito sempre nella splendida piazzetta Cairoli.

Assaggiamo quindi l'ottimo Ciliegiolo in purezza dell'azienda Antonio Camillo, annata 2018. Questa azienda, nata nel 2006 dalla grande passione dell'omonimo titolare, produce vini monocultivar (Ciliegiolo, Vermentino, Procanico), esclusivamente da uve autoctone e da vecchi vigneti di età compresa tra i 40 e i 50 anni. Le vigne sono coltivate secondo metodi tradizionali, mentre l'evoluzione del vino è accompagnata in cantina senza forzature.

A seguire degustiamo un Morellino di Scansano, annata 2017, dell'azienda Celestina Fe: morbido, rotondo, tannini levigati, bellissima tessitura. Ottima scelta.

A cena a Sorano all'Hotel della Fortezza: menù degustazione e barbecue

Dopo la suggestiva avventura notturna alla via cava etrusca di San Rocco, torniamo all'Hotel verso le 22:45, dove ci aspetta una rigenerante cena a base di tagliata di Marango – angus maremmano ottenuto dall'incrocio della razza (vacca) maremmana con la black angus americana -, verdure grigliate e Morellino

di Scansano.

Nel mentre facciamo un'amabile chiacchierata col giovane chef Alessio Marini, che ci racconta i piatti di punta del ristorante Hotel Della Fortezza a Sorano e il perché di certe scelte gastronomiche.

Alessio Marini è nato a Soriano nel Cimino, in provincia di Viterbo, dove c'è un altro castello Orsini. Incredibile. Ha 34 anni, fa questo lavoro da quando ne aveva 20. Ha raggiunto l'Hotel Della Fortezza dopo aver chiuso il suo ristorante. Definisce la sua cucina "classica" (non ama il gourmet: ce ne sono troppi, dice), ma da quello che possiamo gustare, molto interessante ed evoluta.

Fino a quest'anno l'Hotel Della Fortezza proponeva un unico tipo di menù degustazione da 11 piccole portate per valorizzare i prodotti tipici della zona; dall'estate 2021 è stato introdotto anche il barbecue di carne, verdure e pesce.

Tra le portate del menù degustazione troviamo: una mousse di ricotta con basilico e finocchietto selvatico; una cialda di pecorino cotta al forno che raccoglie dei pomodorini Pachino confit; salumi locali di cinta senese; pecorini della ditta Renai con marmellatine biologiche; tre tipi di zuppe che cambiano in base alla stagionalità; sempre in base alla stagione, ceci e castagne; infine, vellutata di patate col rigatino al forno.

Su richiesta si possono avere primi come lasagne al forno con pane croccante e pinoli, pici al pesto di basilico locale, o pasta col Pachino confit.

Chiudiamo la nostra cena all'Hotel Della Fortezza di Sorano con due chicche assolute: mousse di ricotta di pecora con le vecchierelle (castagne col mosto), e un assaggio di millefoglie scomposto (pasta tagliata fine messa nella crema). Sono entrambi deliziosi, ma la mousse di ricotta è davvero da estasi mistica. Un *must* assoluto, andarsene senza averla provata sarebbe un errore clamoroso.

Colazione alla Fortezza di Sorano: una mini-degustazione di prodotti locali

La mattina facciamo colazione in compagnia di Lili che si occupa di colazione e pranzo, oltre a dare una mano al cuoco la sera. Da quando aveva 19 anni lavora nei ristoranti in zona e ci spiega la scelta dell'Hotel di non proporre un breakfast classico, ma una minidegustazione dei prodotti del territorio. Una scelta, d'altronde, che ricalca coerentemente quella per la cena.

Optiamo per una breakfast dolce, un vassoio in cui si trovano un vasetto di ricotta del caseificio di Sorano, uno di yogurt, uno di macedonia di San Quirico, un assaggio di torta aromatizzata all'arancia, cornetti, fette biscottate, oltre a della crema chantilly coi savoiardi. Davvero tutto molto gustoso ed esteticamente attraente.

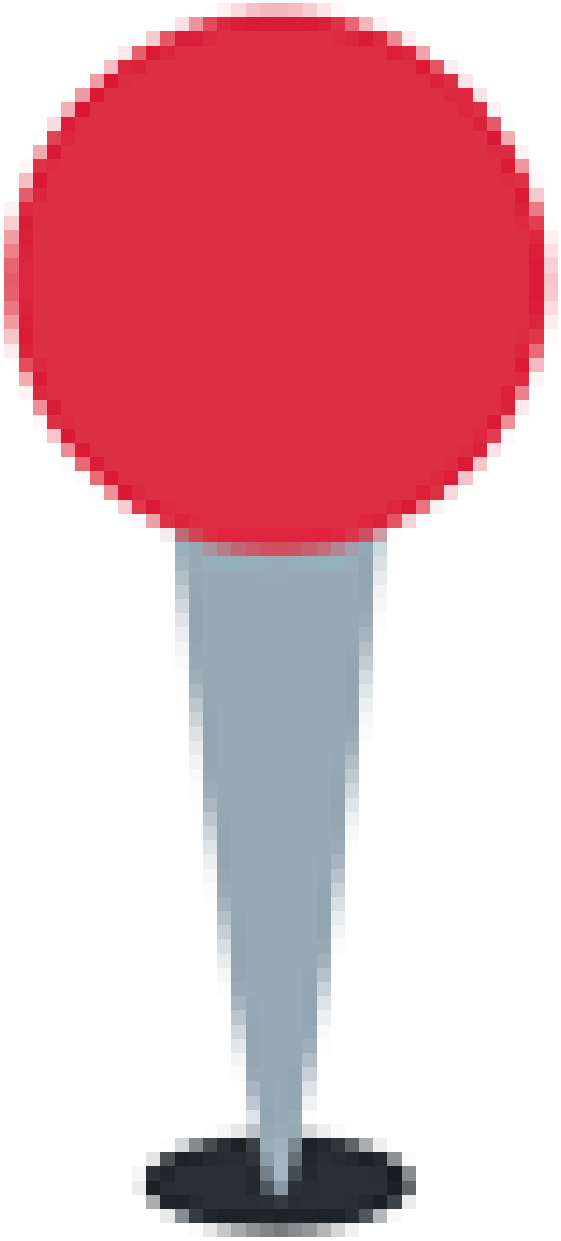
Ma per gli ospiti c'è anche la possibilità di avere un breakfast misto in cui si trovano prosciutto di Sorano di cinta senese, pomodorini freschi con olio biologico, oltre ai formaggi del caseificio di Sorano.

Bene, la nostra avventura gastronomica all'Hotel Della Fortezza di Sorano termina qui, ma non finiscono i nostri articoli su questo luogo straordinario che ha ormai polarizzato la nostra attenzione. Ritorneremo

presto a parlarne, seguiteci.

Leggi anche: Castello di Gargonza: grande storia, oltre a un presente deluxe

E ora, cara amicaTuscanypeople-iana, caro amico Tuscanypeople-iano, è l’ora delle tue sensazioni, delle tue impressioni, dei tuoi preziosi commenti. Facci sapere cosa ne pensi e condividi gli articoli con chi credi che possa apprezzare. Contiamo su di te.



PER APPOFONDIRE:

- Hotel della Fortezza a Sorano: esperienza totalizzante tra meraviglia e avventura
- Avventura notturna nelle via cava etrusca: antica, meravigliosa, suggestione
- Terme di Sorano: calde suggestioni etrusco-tufacee

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Hotel della Fortezza – Piazza Cairoli, 5 – Sorano (GR) – Tel. +39 0564 633549 – info@hoteldellafortezza.com

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople