

Assisi, il segreto dei Cavalieri a tavola: il menÃ¹ che fa rivivere la regola dei Templari

Descrizione

default watermark

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

Sedersi a tavola non rappresenta soltanto lâ??atto di consumare un pasto, ma un modo per ascoltare chi ha percorso gli stessi sentieri molti secoli prima. Al ristorante Il Frantoio, allâ??interno del Fontebella Palace Hotel ad Assisi, questa ricerca ha preso corpo in un percorso gastronomico intitolato a Francesco e ai Templari, nato per restituire il senso dellâ??alimentazione e della vita quotidiana dei cavalieri medievali.

Il progetto â?? che valorizza la genuinitÃ della cucina italiana â?? nasce da un lavoro di studio condotto a stretto contatto con il magister della Templari Oggi aps Mauro Giorgio Ferretti. Lâ??obiettivo non era riprodurre formule museali, bensÃ¬ comprendere la consuetudine dellâ??uomo medievale davanti al piatto. La regola templare prescriveva infatti unâ??alimentazione sobria e regolata: legumi, uova, verdure di stagione, pesce e carni consumate con parsimonia a seconda dei territori, con una netta prevalenza per lâ??agnello o il maiale.

Un itinerario storico-gastronomico in quattro portate

Da questi elementi storici Ã¨ nato un itinerario in quattro portate, rielaborato nel rispetto della materia prima.

Lâ??antipasto apre il percorso con un elemento base della vita conventuale e cavalleresca: lâ??uovo. Proposto in consistenza croccante, viene accompagnato da erbe di campo saltate e da una crema di patate, fondendo linearitÃ contadina ed equilibrio contemporaneo.

La prima portata rende omaggio ai legumi, pilastro della sussistenza medievale lungo le vie di pellegrinaggio. Si tratta di una passatina di ceci servita con verza saltata e zaccarelli, una declinazione territoriale dei passatelli modellata nella forma di piccoli gnocchi, legata alla tradizione umbra delle paste povere ricavate da ingredienti di recupero.

Il piatto forte affronta la carne simbolica della devozione e dellâ??Appennino: lâ??agnello. La preparazione prevede uno spicchio marinato e bardato, cotto al richiamo dellâ??antico spiedo medievale e servito con indivia gratinata.

Il percorso si chiude con il dolce, battezzato significativamente â??Latte e paneâ?•. Ispirato alla colazione frugale dei cavalieri, il piatto valorizza il riutilizzo del pane avanzato attraverso una crema di latte, un gelato e cialde di pane croccante caramellato. In questo recupero di gesti antichi e sapori asciutti, la tavola si fa testimonianza storica e accoglienza vissuta, inserendo un nuovo tassello nel racconto del palazzo di via San Francesco.

Gli abbinamenti di vini al menÃ¹ templare del ristorante Il Frantoio Assisi: le etichette storiche del Fontebella Palace Hotel

Al ristorante Il Frantoio, allâ??interno del Fontebella Palace Hotel ad Assisi, il percorso gastronomico dedicato a Francesco e ai Templari trova il suo naturale compimento in una selezione enologica che unisce la ricerca storica allâ??identitÃ familiare della struttura.

default watermark

Ogni piatto del percorso dialoga con unâ??etichetta studiata per trasformare la sosta a tavola in un racconto coerente.

Lâ??itinerario comincia con lâ??antipasto: lâ??uovo croccante su crema di patate ed erbe di campo. La scelta dellâ??abbinamento ricade sul â??Vino Templareâ?•, un bianco ottenuto dal vitigno Albana prodotto dalla cantina Tre Monti a Imola, su terreni un tempo appartenuti allâ??ordine cavalleresco. La vendemmia leggermente tardiva, la prolungata macerazione e un affinamento di sei mesi in barrique conferiscono al calice una tonalitÃ oro limpido, con profumi di frutta esotica e una freschezza acida capace di bilanciare la consistenza dellâ??uovo.

La prima portata, la passatina di ceci con verza e zaccarelli, si lega invece a un omaggio intimo alle radici del palazzo: â??Le Donneâ?•, un vino bianco dedicato alla manager Elena Angeletti.

Si tratta di un uvaggio composto da Trebbiano Spoletino, Chardonnay e Viognier, caratterizzato da note fruttate e vivaci che accompagnano con delicatezza la struttura rustica della pasta e dei legumi.

Con la portata principale, lâ??agnello bardato e marinato cotto secondo la tradizione dello spiedo, il racconto tocca la figura del fondatore dellâ??albergo, Giovanni Angeletti. Il calice scelto Ã¨ â??Lâ??Improntaâ?•, etichetta che rievoca il segno umano e professionale lasciato dal capostipite nella cultura enogastronomica umbra. Composto da Sagrantino di Montefalco e Cabernet Sauvignon, questo vino esprime un corpo solido e una trama tannica fitta, essenziali per reggere lâ??intensitÃ aromatica della carne ovina.

La conclusione Ã¨ affidata al dessert â??Latte e paneâ?•, memoria delle prime colazioni medievali a base di ingredienti recuperati. Il finale si armonizza con il Muffato della Sala dei Marchesi Antinori, ottenuto da uve colpite da muffa nobile nei vigneti umbri di Ficulle. La sua dolcezza complessa chiude un cerchio di memorie in cui lâ??ospitalitÃ contemporanea dialoga con il passato.

Contatti:
KTP.Agency

emiliano.stampa@gmail.com

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

ResponsabilitÃ editoriale di KTP.Agency

â??

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

default watermark

Data di creazione
Novembre 5, 2026
Autore
redazione