

La classe 2 B, Istituto Alberghiero G.  
De Carolis, presenta:

*Progetto*

*Spoletto ieri e*

*oggi*

*Il lavoro svolto è stato frutto del progetto qualifica inserito nel programma di quest'anno.*

*Il progetto si basava sulla valorizzazione del territorio di Spoleto, per realizzarlo sono state fatte delle uscite didattiche.*

*La prima è stata svolta all'Archivio di Stato dove abbiamo assistito ad una presentazione di carte geografiche di Spoleto antica. Il dott. Rambotti ci ha spiegato i cambiamenti delle piazze e delle strade nel tempo.*



*Successivamente abbiamo svolto una seconda uscita dove siamo andati alla ricerca degli stessi luoghi descritti nell'uscita precedente. Quindi abbiamo diviso la classe in due gruppi; un gruppo si è occupato della parte alta di Spoleto, mentre l'altro della parte bassa. Durante l'uscita abbiamo fotografato i luoghi scelti, li abbiamo confrontati con le foto antiche fatte all'archivio ed abbiamo cercato di notare le modifiche operate nel corso del tempo*



# Le abitudini alimentari nel tempo

*La terza ed ultima uscita si è svolta alla Rocca Albornoziana, in occasione della mostra: “A tavola con Re Rotari”, dove abbiamo potuto apprendere l’evoluzione delle abitudini alimentari dalle antiche popolazioni umbre che abitavano il colle Sant’Elia ai Longobardi. Come, ad esempio, con l’arrivo dei Romani, il passaggio da un’alimentazione prevalentemente proteica ad un’alimentazione basata su cereali e carboidrati.*

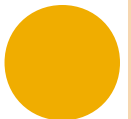




## IN CLASSE:

*Ogni gruppo ha scelto un luogo e l'ha descritto e poi ha elaborato un piatto che potesse ispirarsi al luogo scelto. Il mio gruppo ha scelto: Piazza del Mercato perché è una delle piazze più importanti di Spoleto e poi si collega bene al nostro piatto, mentre l'altro gruppo ha ispirato il loro piatto al:*

*Ponte Sanguinario.*



# *I NOSTRI PIATTI:*

## *Coratella d'agnello estiva*

1kg di coratella d'agnello - cuore, polmone, milza,  
fegato e budella-

1 spicchio d'aglio

1 scalogno

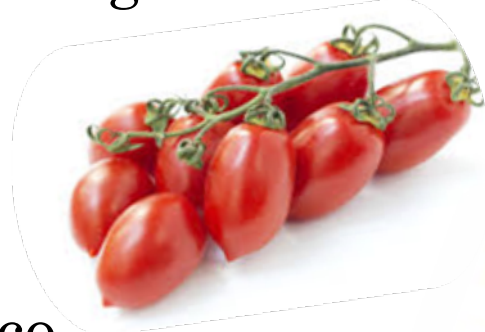
1kg di pomodori piccadilly

500 cl di aceto di vino bianco

1 cucchiaio di olio d'oliva

Spezie: timo, salvia e alloro

Sale e pepe qb



## PROCEDIMENTO:

Far spurgare la coratella sotto l'acqua e metterla in una ciotola con acqua, aceto e alloro, lasciar riposare per almeno due ore. In una padella preparare un soffritto con aglio e scalogno, unire la coratella precedentemente scolata seguendo quest'ordine: prima i polmoni, dopo qualche minuto il cuore quindi a seguire le budella e per finire fegato e milza. Intanto in un tegame mettere i pomodori precedentemente lavati e tagliati, lasciar appassire poi aggiungere il sale, il pepe, il timo e la salvia, lasciar cuocere per almeno 20 minuti. Poi unire la coratella e lasciar cuocere per almeno altri 15/20 minuti.



## MOTIVAZIONI E CAMBIAMENTI:

Il piatto qui descritto è stato scelto perché collega le tradizioni culinarie antiche e moderne. È un piatto sia alla portata dei poveri che a quella dei benestanti dato che gli ingredienti sono reperibili facilmente. Abbiamo scelto di ispirare questo piatto a piazza del Mercato perché appunto i suoi ingredienti si trovano facilmente nei mercati di paese e infatti in questa piazza fin dall'antichità viene istituito uno dei mercati più importanti di Spoleto.



Il nostro piatto si differenzia dall'originale poiché abbiamo sostituito la cipolla con lo scalogno e la passata di pomodoro con i piccadilly per dare a questo piatto un tocco di freschezza. Abbiamo inoltre accompagnato il piatto con un vino: Sagrantino di Montefalco. La nostra scelta deriva dal sapore forte e tanninico che acquista il vino in bocca dopo aver assaporato il sapore fresco e agrodolce del nostro piatto.





## *Crostone sanguinario*

200gr di pane

200gr di provola affumicata

200gr di prosciutto crudo affumicato stagionato

300gr di funghi sanguinosi

50gr di tartufo

50gr di olio

Sale-prezzemolo-aglio q.b.



# PROCEDIMENTO:

Per prima cosa accendere il forno a 150°C, nel mentre trifolare i funghi in padella con aglio, olio e prezzemolo, per poi lasciarli riposare.

Intanto tagliare la provola ed adagiarla sulle fette di pane precedentemente tagliate ed infornare fino a che la provola non si fonde.

All'uscita dal forno aggiungere il prosciutto ed i funghi, guarnire con tartufo ed olio a crudo.

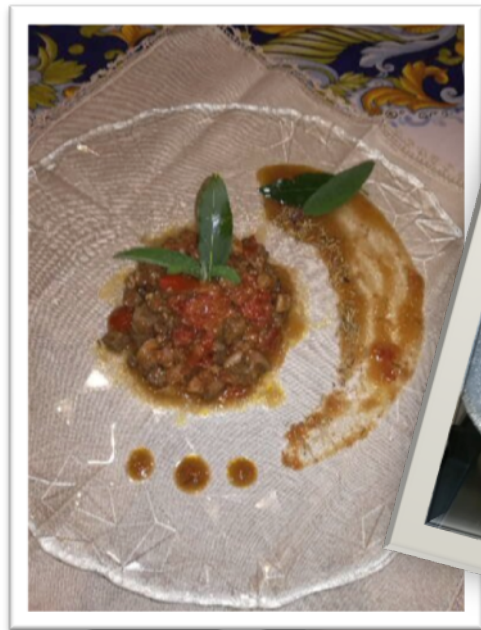


La creazione di questo piatto è stata ispirata al ponte Sanguinario a cui si ricollega nel nome dei funghi: Sanguinosi.

E' importante sottolineare che nonostante il piatto non sia di una complessità estrema è comunque un piatto inventato da noi, che quindi non è presente nei menù tipici spoletini. È un piatto semplice, adatto a tutti ed anche gli ingredienti sono facilmente reperibili.



# I NOSTRI      LAVORI:





# I LUOGHI ISPIRANTI: PIAZZA DEL MERCATO (L'ANTICA FONTANA)



Sulla piazza esisteva già un'imponente fontana nel tredicesimo secolo; un'altra venne riedificata nel 1433 nello spazio di fronte a quella attuale. L'inaugurazione avvenne in occasione della visita in città dell'imperatore Sigismondo di Boemia. Nel 1512 la fontana venne sottoposta a migliorie effettuate nelle condutture per garantire un maggior flusso d'acqua. Lo spazio di fronte alla fontana era occupato da una chiesa romanica chiamata chiesa di San Donato, di cui oggi restano soltanto gli archi lungo via dei Duchi, la chiesa cadde in rovina e venne abbandonata intorno alla seconda metà del Cinquecento.



La facciata della chiesa venne utilizzata come sostegno e appoggio per un orologio pubblico. Sopra il quadrante nel 1626 venne innalzato un frontone molto decorato, eseguito a Roma. In cima al frontone sono tuttora evidenti quattro stemmi: il primo di papa Urbano VIII, a seguire quelli dei cardinali Francesco e Antonio Barberini, in ultimo lo stemma del casato.



# LA FONTANA ATTUALE



L'antica fontana venne demolita nel 1746 per far posto alla nuova che venne costruita nello stesso anno a spese del comune dall'architetto romano Costantino Fiaschetti. Valenti scarpellini romani scolpirono i due mascheroni laterali e la mensola entro l'arco centrale e nelle nicchie laterali sopra i mascheroni, vennero poste due statue in legno dipinto scolpite da Francesco Appiani. Sia gli elementi architettonici, sia i materiali impiegati, documentano una costruzione a più riprese. Il risultato è una gradevole accozzaglia di stili.



# RECENTEMENTE

Nel 1968, in occasione del Festival dei Due Mondi, gli artisti statunitensi, incartarono con teli di nylon la fontana che rimase coperta per tutta la durata del festival. Nel 1977 la parte superiore del prospetto è stata sottoposta a lavori di consolidamento grazie al contributo dell'Associazione Amici di Spoleto e della Mobil Oil Italiana. Nel giugno 2015, dopo circa 150 anni dall'ultimo intervento, è stato restaurato l'orologio divenuto negli anni illeggibile; è emerso di nuovo l'antico bagno d'oro delle lancette, resistente da oltre mille anni.





# IL PONTE SANGUINARIO:

Il ponte sanguinario, è un ponte ed un monumento storico, situato nel sottosuolo dell'area orientale di Piazza della Vittoria a Spoleto, fu forse voluto da Augusto quando fece ricostruire i ponti della via Flaminia da tempo trasandati. Esso consentiva alla via Flaminia di superare il torrente Tessino, che a quei tempi era un vero e proprio fiume.

