



# Il convivio elegante alla Sala della Comitissa di Edi Dottori

La **Sala della Comitissa** appartiene alla categoria dei ristoranti del cuore: quei ristoranti che generalmente si trovano in provincia, preferibilmente nelle vicinanze di qualche borgo d'interesse artistico, a cui si giunge anche da lontano, certi di trovare un approdo sicuro; quasi una piccola fuga dalla realtà per ritrovarsi in un luogo familiare e lasciarsi coccolare come si fosse ospiti di un castello incantato. L'ambientazione, **Civita Castellana** (Vt), e i suoi paesaggi fiabeschi, da soli basterebbero a creare la favola, ci mancava solo un antico palazzo, quasi un castello, a completare la magia: e in questa bellissima residenza **Edi Dottori** e **Maurizio Dante Filippi** non ricevono clienti ma coltivano amici, una clientela affezionata a cui si dedicano da anni, a cui si aggiungono di continuo nuovi frequentatori.



Non è un caso se questo ristorante si è costruito una buona fama: Edi Dottori e Maurizio Filippi hanno messo in gioco una loro autenticità come maestri di accoglienza in cui risalta anche una forte attitudine personale all'ospitalità. Parliamo di uno di quei luoghi senza tempo, che non sono figli delle tendenze ma che si sono modellati sulle idee di chi lo ha pensato: sono ristoranti fatti di persone e non di società, sono la meta di chi trova un po' di casa anche lontano da casa. Sala della Comitissa era stato aperto a Baschi – in Umbria- nel 2003 ma dopo otto anni, a giugno 2018, il ristorante si è trasferito a Civita Castellana, realizzando un progetto più ampio.



Edi Dottori, la chef del ristorante che nel nuovo progetto veste anche i panni di pasticciera, non è nuova ai cambiamenti visto che la cucina è diventata il suo lavoro in età adulta, come ci racconta lei stessa: “Sostanzialmente sono un’ autodidatta. Dalle Marche, mi ero trasferita in Umbria per lavoro: ho fatto il vigile urbano per 23 anni. Poi le cose sono cambiate e in un momento particolare ho deciso di mettermi in gioco in cucina. Prima ho iniziato ad aiutare una cuoca in Umbria e poi ho frequentato la scuola di cucina di Perugia per due anni; Igles Corelli e Salvatore Tassa sono i grandi maestri a cui mi sono ispirata. Sono stata molto caparbia ma credo che per questo lavoro ci voglia anche un inclinazione particolare”.



*Come è nata l’ idea di aprire un ristorante?*

“Sono andata a lavorare in un agriturismo e lì ho incontrato Maurizio Filippi, che si occupava già della direzione della struttura: dopo tre anni di collaborazione abbiamo deciso di aprire un ristorante che rispecchiasse le nostre idee di cucina e di sala. Nel 2010 abbiamo inaugurato La Sala della Comitissa a Baschi”.



*Perché avete deciso di trasferirvi a Civita Castellana?*

“E’ una necessità che nasce dal desiderio di crescere. In realtà ci siamo spostati di soli 40 km ma ora siamo nel Lazio, più vicini a Roma dove abbiamo una clientela affezionata. A Civita Castellana siamo all’ interno di un palazzo del ‘500 completamente ristrutturato nel cuore del borgo. Qui ho sviluppato il discorso sui lievitati che avevo iniziato in precedenza: iniziamo alle 7:30 del mattino con la caffetteria e le nostre brioches, ciambelle e croissant; a pranzo apre il

bistrot che utilizza i nostri prodotti con piatti pensati apposta come lo stracotto in focaccia; infine la sera c'è il ristorante vero e proprio. Il mondo della lievitazione mi ha conquistata, mi sono appassionata al lievito Madre e credo nel discorso della manualità, che vale anche per la mia cucina. Ci siamo trasferiti da pochi mesi e dobbiamo ancora definire tante cose perché lo spazio è ampio: c'è un ingresso sontuoso, il chiostro e il giardino interno e sicuramente apriremo la cantina per organizzare degli aperitivi. Inoltre, ai piani superiori la proprietà del palazzo dispone di alcune camere per il pernottamento per chi desidera fermarsi”.



E poi c'è la cucina, ispirata ai grandi classici italiani ma senza radicarsi troppo nella tradizione e abbracciando sia i prodotti della terra che quelli del mare.

*Edi, com'è la tua cucina?*

“Nei miei piatti domina la materia e la riconoscibilità dei sapori. Utilizzo prevalentemente alimenti italiani. C'è il menù degustazione “Ci pensa Edi..” che consiste in 8 piatti non presenti in carta, una sorpresa; il menù alla carta varia ogni quindici giorni ma ci sono dei piatti che sono un po' la nostra storia come la tacchinella ripiena di carciofi e bisque di gamberi e il tortello panna e ripieno”.



Una cucina improntata sui sapori classici, pensata per un convivio elegante e accompagnata da un servizio che non si limita ad una fredda somministrazione ma accompagna gli ospiti con cure e attenzioni che non troverebbe altrove. Maurizio Dante Filippi, già **Miglior sommelier Ais d'Italia 2016**, è l'altro pilastro su cui regge la struttura: una figura di sala solida, presente e attenta che ha fatto del proprio lavoro uno

stile, cucendosi metaforicamente addosso la propria divisa: "Io lavoro senza la Carta dei vini. Propongo tutti i vini al calice perché lo scopo è di accompagnare l'ospite in un percorso di degustazione e di abbinamento. In pochi minuti cerco di carpire i desideri di chi siede al tavolo e di conquistare la sua fiducia per creare un percorso. La nostra forza è l'alta qualità a costi contenuti perché cerchiamo le nostre cantine fuori dalle grandi imprese enologiche: abbiamo circa 400 etichette. Per me la buona accoglienza è fatta anche di atteggiamenti. Io sostengo che ci siano vari modi per fare questo mestiere: c'è l'accoglienza stellata e poi c'è l'accoglienza informale; io ritengo ci sia ancora un'altra modalità, ovvero l'accoglienza d'anima che si basa sul lavorare sul contatto umano. Io faccio abitualmente il baciamento, naturalmente sono gesti che vanno saputi fare e bisogna imparare a farli nel modo giusto".



Chi arriva alla Comitissa trova sempre un motivo per affezionarsi perché qui si parla un linguaggio universale: quello delle buone maniere. Ci vuole coraggio a sognare in grande ma Edi E Maurizio dal loro castello dicono che si può fare.

**Manuela Di Luccio**

**Sala della Comitissa Ristorante e Bistrot**

Via G. Garibaldi, 23

Civita Castellana (Vt)

Telefono: 0761 1575541

[www.saladellacomitissa.it](http://www.saladellacomitissa.it)

