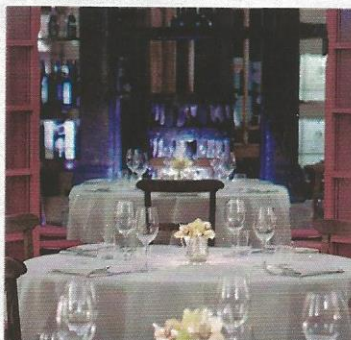
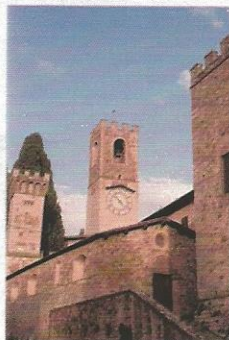


MODELLO CHIANTI

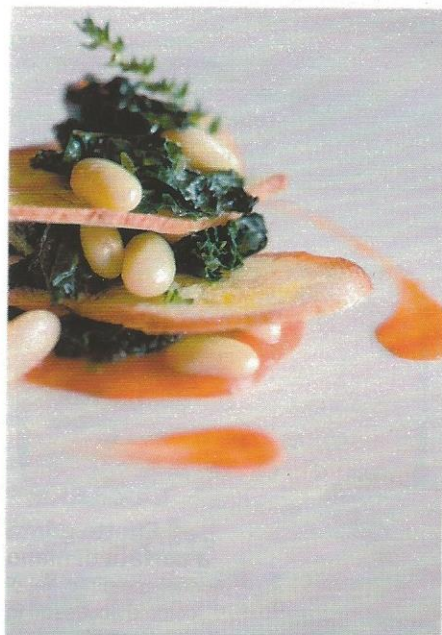
ALL'OMBRA DI UNA ROMANTICA BADIA IN VAL DI PESA SCOPRIAMO UNA CUCINA DALLE PREPARAZIONI RAGIONATE. CON ESITI IMPECCABILI E SENZA SCADERE NEL MANIERISMO

Meglio non fidarsi troppo della propria memoria. Passati sei o sette anni, il ricordo dell'Osteria era "semplicemente" positivo: bel posto e buona cucina. Ci sono tornato durante le peregrinazioni nella Toscana delle Anteprime enologiche e la palpabile armonia di bello e di buono che l'Osteria trasmette mi ha impressionato. Poiché all'apparenza nulla è cambiato, negli anni, deduco che è maturata la mia sensibilità. Di pari passo, credo, con l'illuminata e mai ostentata regia degli Antinori, padroni di casa, e con l'esperienza di Marcello Crimi, vero deus ex machina, dei due chef Matia Barciulli e Nicola Damiani e della giovane squadra di sala e cucina. Tutti loro, insieme, fanno dell'Osteria di Passignano non soltanto e di gran lunga il miglior ristorante dell'area del Chianti Classico, ma un modello di professionalità, di classe e, va da sé, di cucina. Certo, aiuta l'atmosfera incantata che avvolge i muri della Badia. Ma dentro nulla stona, dall'ambiente (la pietra, il legno, i colori, le tovaglie, i pezzi antichi al loro posto, la preziosa collezione botanica alle pareti) alla discreta sollecitudine del servizio, alla carta dei vini (che non è monopolio degli Antinori e anzi allinea il meglio dei vini italiani), e ovviamente alla cucina: "italiana", varia e moderna, prima ancora che toscana. Pani e grissini d'inusitata golosità, antipasti saporiti ma lievi come la "finta quiche di animelle e pioppini", prima dei



cannelloni di agnello, degli gnocchi di baccalà con ragù di moscardini, dei fagottini di farinata al cavolo nero in zuppetta di scorfano e vongole, del risotto con erbe di campo e caprino; esauriente antologia di primi di carattere. Quindi, il piccione o il maialino, l'agnello o lo stinco di vitello, per i vegetariani le variazioni sui carciofi, sono declinati in preparazioni ragionate e incisive. A parte, immancabile e impeccabile, il capitolino della griglia, con la "bistecca", la costata di Chianina, il filetto di manzo fasciato con guancia e alloro. Una ricca sezione di dessert, formaggi e dolci, chiude una carta che sa dar valore a eccellenze autentiche, di prodotti e di tradizione, con piatti che non scadono nel manierismo e puntano sui sapori. Conto, non dolce ma equo, intorno ai 70 euro.

OSTERIA DI PASSIGNANO
Tavarnelle Val di Pesa (Fi)
Via Passignano 33,
loc. Badia a Passignano
Tel. 055.8071278
Chiuso domenica
www.osteriadipassignano.com
guide@espressoedit.it



Altre tavole

MOLÌ
Roma

Via Rubattino 22
Tel. 06 57289587

Chiuso domenica sera; lunedì

Cucina casalinga di stampo molisano trapiantata nel cuore della capitale. Piatti sfiziosi che vanno dalle polpette cacio e uova, ai cavatelli con ragù di vitello, pomodori secchi e pecorino. Atmosfera informale, con piccola ma accurata selezione di vini, e prezzo non oltre i 30 euro.

LA PIAZZA

Poggiardo
Piazza Umberto I, 13
Tel. 0836 901925

Chiuso il lunedì

Cucina a base territoriale interpretata con libertà in un locale che spunta timido sulla piazza del paese, e nasconde un cortile interno fresco e all'ombra. Da provare la parmigiana di pesce azzurro, e i maccheroncini palamita e finocchio. Cantina di stampo regionale e conto poco oltre i 30 euro.