



I NOSTRI PROGETTI EDITORIALI: CAFFÈ AGUST MIELIZIA L'ANGELICA SPE

NEWS PRODOTTI ARTIC

Andrea Febo
1 settembre 2020RISTORANTI
TOSCANA
CHIANTI

Una sosta sicura nel Chianti

All'Osteria di Passignano, sapori toscani e giochi di consistenze

[> IL RISTORANTE](#)[> LA CUCINA](#)[> CONTATTI](#)

Partiamo da un presupposto fondamentale, un luogo meraviglioso come le colline del Chianti ce lo invidiano in tutto il mondo e forse noi dovremmo viverlo di più. Magari perdendoci tra le strade che collegano borghi e monasteri in un circuito unico per valore storico e artistico, disegnato in una cornice naturale di spregiudicata bellezza.

Tra questi borghi e le loro distese campagne vocate alla tradizione vitivinicola, c'è una statale che attraversa un piccolissimo agglomerato di case intorno a un monastero le cui origini risalgono al 346 a.C. Siamo a Badia a Passignano, nel Comune di Barberino Tavernelle che è parte della città metropolitana di Firenze, un nome che suona come una garanzia nella musica classica del vino grazie all'omonimo gioiello di casa **Antinori**. Proprio il Marchese della prestigiosa casata, insieme ai monaci che abitano la religiosa fortezza della Congregazione vallombrosana, qui è un po' il gentil padrone di casa.

Entrando nel caseggiato, immerso tra i vigneti, c'è una locanda, mi piace chiamarla così perché quello era prima che vi arrivasse Marcello Crini. Un professionista storico nel settore ristorativo, con un immenso bagaglio di cultura e un sorriso entusiasta di grande accoglienza, una figura direttiva voluta fortemente dalla famiglia **Antinori** per dare vita a un ristorante (non è una locanda) che oggi con orgoglio vanta una Stella Michelin. Riconoscimento che ne impreziosisce la semplicità del nome: **Osteria di Passignano**.



Il ristorante

L'impatto è di un curato edificio in linea di coerenza con le colline, rurale, al quale si accede attraversando un'enoteca che fa da cantina per poi arrivare alle sale interne. Qui viene esaltata l'eleganza e la raffinatezza del posto che comunque mai esce fuori dall'armonia del contesto, con la possibilità di poter mangiare anche in un gradevole spazio esterno che si sviluppa sotto un pergolato. La mise-en-place è pulita ed essenziale e l'aperitivo viene servito nell'orto dell'Osteria, che è una vera perla di giardino botanico. Un orto bio-attivo di attinenza dell'abbazia, messo in opera lungo le sue mura e progettato per fornire in maniera continuativa e programmata materia prima al menu dello chef. Non solo chilometro zero quindi, ma una riserva biologica che garantisce primizie stagionali alla carta costruitagli intorno.



La cucina

Siamo nelle mani del giovane chef Nicola Damiani, un talento puro di origine pisana che è riuscito a valorizzare la visione di Marcello, cucinando secondo tradizione, ma in uno stile di natura propria. Il menu è improntato sui sapori toscani e i giochi di consistenza e di sapore sono forti. Siamo partiti da una panzanella toscana in due versioni, nel piatto un gazpacho di pomodoro con due crostini di pane fritti e carota, sedano, cipolla e polvere di olio al basilico, mentre in una tazza viene servita un'esplosiva spuma di panzanella con pane croccante e polvere di pomodoro. La rivoluzione di gusto confortevole, ma nuovo, segue con la mozzarella di pecorino, baccelli e pere, dove una fonduta di pecorino Marzolino e di Pienza viene sferificata per ottenere un bocconcino accompagnato da baccelli, erbe spontanee e pere cotte in una soluzione di acqua, vino bianco e limone. Proseguendo, i Cappelletti di moscardini con polpo, piselli e guanciaie, sono un raffinato avamposto della più decisa ruota di sapori che ho trovato nelle Mezzelune piastrate con ossobuco e verdure. In questo piatto lo stinco di vitello viene delicatamente avvolto in un impasto senza uovo nella forma di una mezzaluna, per poi essere sbollentato e piastrato fino a ottenere quella nota di croccante e tostato. Il gusto pieno è in perfetto equilibrio tra le spigolature che gli donano l'acidità del concentrato di pomodoro e la dolcezza del fondo da cottura del midollo con verdure, che gli viene versato sopra. Il Coniglio arrosto con i peperoni viene servito disossato, farcito con crema di olive, fegato di coniglio e salvia, e infine avvolto in una fetta di pancetta. Accompagnato da una deliziosa salsa verde e da una mostarda aromatizzata alla senape, è un piatto cotto a bassa temperatura (ma non troppo) e poi passato in padella. Un secondo intenso, completo, con una carne piacevolmente umida e saporita. Venendo ai dessert scopriamo un altro grande talento, quello del pastry chef

A scuola di caffè con Agust: l'espresso perfetto

Inizia oggi la nostra rubrica dedicata alla bevanda must della cultura italiana

La Redazione il 26 ago 2020

Alvise Aiolo. Due bombe, un semifreddo di gianduia con il cuore morbido al frutto della passione, viene ricoperto di cioccolato alla nocciola e servito su un biscotto morbido accompagnato da due salse, una di gianduia e l'altra di passion fruit. Con a seguire un superlativo biscotto integrale con sopra una panna cotta alle fragole e, in mezzo, delle fragole marinate alla liquirizia a ultimare una crema di panna alla liquirizia.

Qualcuno dice, come da menu, che qui si mangiano anche delle deliziose bistecche alla fiorentina e altri tagli da griglia. La carta dei vini è di grande livello e la cantina madre la fa da padrona con le sue etichette migliori. Il servizio riserva una grande attenzione, ma discreta, grazie a una squadra di ragazzi preparati e distintamente informali.



Perché l'Osteria di Passignano? Perché è un luogo dove potersi perdere tra la storia di un'intera regione e i suoi vigneti più preziosi. Perché quella del Badia a Passignano è la cantina perfetta del Marchese **Antinori** custodita dentro le mura da più di due metri di un'abbazia millenaria. Perché l'accoglienza di Marcello Crini è straordinaria e la cucina di Nicola Damiani è capace di farti sentire a casa nei sapori pieni e in un ristorante stellato con la tecnica. Perché perdersi nel Chianti è sempre un grande viaggio e farlo in questo periodo, vale doppio.

