



IO, LEONARDO EVENTI VINO RICETTE CIBO E BEVANDE LOCALI APPROFONDIMENTI CONTATTI

SCHEGGE

SEI IN: Home » Locali » Ristoranti » Osteria di Passignano, si ricomincia



Osteria di Passignano, si ricomincia

0

DI LEONARDO - 30 MAGGIO 2020

RISTORANTI

Confesso, una certa emozione l'ho provata a pensare di tornare al mangiare al ristorante. Mai stata per me un'abitudine o una routine, c'è sempre quel fremito dato dalla sorpresa e dalla voglia di capire cosa arriverà nel piatto, la curiosità che spinge a capire quello che propone uno staff.



Vent'anni di **Osteria** si festeggiano quest'anno, con una voglia di fare da parte di **Marcello Crini**, il direttore e **Nicola Damiani**, lo chef, sempre notevole: l'ultima novità è quella dell'orto adiacente alla **Badia di Passignano**, da cui il nome del ristorante, che si è allargato con il tempo e riesce oggi a soddisfare quasi per intero il fabbisogno della cucina. Soprattutto obbliga ad avere un menu prettamente stagionale, senza voli pindarici di ortaggi fuori luogo. Il detto toscano che "**L'orto vuol vedere l'uomo morto**" è cinico ma fa capire l'impegno che ci vuole per farlo, tanto che una persona è stata assunta solo per stare dietro ad erbe aromatiche, ortaggi e verdure. Ed è un luogo che deve essere celebrato, servendo lì l'aperitivo, prettamente vegetariano, sotto uno dei due gazebo presenti, proprio accanto alle mura dell'**Abbazia**. Ci si può divertire con **piselli interi con la loro buccia fritti**, **la giardiniera preparata con gli ortaggi invernali**, **il marzolino a cubetti con le**

fave, la salvia a foglie larghe frita. E da bere, cosa meglio di "healthy drinks" fatti in casa, due bevande a base di frutta e verdura, fresche in acidità, senza alcol, quasi a predisporre ad un'esperienza che vuole intrigare senza appesantire.



Non che manchino i vini da proporre, tutt'altro: una volta seduto, di nuovo fuori nel dehors, dopo tanti anni recuperato e riproposto, prendo la carta, ancora vera e non in **Q Code**, più che la guardo e più mi rendo conto di cosa vogliono dire le parole profondità ed ampiezza ad essa riferita, le passioni che si tramutano in proposte di bottiglie, l'amore per delle zone predilette del mondo da parte del titolare, che traspare dalle etichette presenti : quello che insomma indica una carta delle bevande vissuta e non banale, dove la **Francia** non manca ma nemmeno tante zone d'Italia a significare che essere nel **Chianti** porta comunque ad allargare le vedute oltre al panorama.

Cosa è cambiato rispetto al passato? Un solo menu degustazione di **5 portate a 90 euro**, una carta che rimane a **5 voci** per portata, ma soprattutto tante proposte speciali: il **pranzo dal lunedì al venerdì** di due portate e due vini a **70 euro**, il **tavolo per gli under 35**, con menu di tre portate e tre vini a **50 euro**, il **pranzo del sabato e della domenica** di tre portate e tre vini a **100 euro** con visita delle cantine storiche.



Il benvenuto del cuoco, una volta ordinato, non può che essere all'insegna delle verdure e quindi la panzanella diventa la protagonista, anche se in forme e consistenze diverse, con i profumi delle erbe aromatiche coltivate nell'orto a fare la differenza. Come antipasto, il pecorino fresco lavorato in sorta di **mozzarella, con baccelli e pere** ha gusto e morbidezza invitante, supportata dalla

croccantezza della frutta. **Mezzelune piastrate, ossobuco e verdure:** liberamente ispirate da ravioli orientali alla piastra, con il brodo di ossobuco a completare, divertono e creano bella alternanza gustativa. La **variazione della melanzana**, sotto forma di pizza, spuma, crocchetta conferma la versatilità di un ingrediente che si sposa bene anche al divertimento, quando è fritta e servita con il ketchup fatto in casa. **Il piccione rappresenta un classico mai stancante, servito con ceci e cipollotti**, avvolto in carta fillo, tenero e gustoso. I dolci di **Alvise**, il pasticcere non sono da perdere riesce a dare sapore a preparazioni anche scenografiche, come nel caso di mousse di yogurt, riso soffiato, sorbetto alla pesca.



E il servizio? Ora che la mascherina obbliga solo ad utilizzare gli occhi nel linguaggio non verbale, non è affatto facile trasmettere affetto e calore, ma è bello vedere che è possibile riuscirci.

Antipasti 25 euro Primi piatti 25 euro Secondi piatti 35 euro Dessert 15 euro (20 con vini abbinati)

Osteria di Passignano Via Passignano 33

Loc. Badia a Passignano

50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)

Tel. +39 055.807.1278

info@osteriadipassignano.com