



HOME LE STORIE EVENTI IN CHIANTI CLASSICO NEWS... CHIANTIGIANE LE PERSONE I PRODOTTI DEL CHIANTI CLASSICO

LE RUBRICHE DI WECHIANTI

I VIDEO

INFO



Articolo disponibile anche in: Inglese

"Incontriamoci": così si chiama l'imperdibile occasione offerta ai **giovani con meno di 35 anni** dall'**Osteria di Passignano**, il ristorante una Stella Michelin a **Badia a Passignano**.

In occasione del ventennale, dal 30 ottobre 2019 al 30 dicembre 2020, **tre tavoli a pranzo e cena** saranno **riservati agli under 35**.

Con un **menù degustazione limited edition**, a base di: benvenuto della cucina, tre portate (a scelta dello chef) e tre vini **Antinori** in abbinamento.

Il tutto ad un prezzo privilegiato: 50 euro. Solo su prenotazione (chiamando allo **055/8071278** o scrivendo a **info@osteriadipassignano.com**). Tranne la domenica, che è il giorno di chiusura.



Noi di **WeChianti** non potevamo certo farci sfuggire questa opportunità...

Entriamo e restiamo incantati: gli interni sono raffinati, ma al contempo preservano la "toscanità" dell'edificio, con le tipiche volte in mattoni.

Insomma, un locale in perfetta sintonia con il territorio, un qualcosa di unico che non potresti trovare altrove.

Sin da subito ci sentiamo a nostro agio. I ragazzi in sala sono sorridenti e disponibili. E ci riservano ogni cura possibile, senza mai essere invadenti.

Prontamente serviti, iniziamo un percorso enogastronomico che ricorderemo a lungo. I piatti sono dei quadri. Con mille colori e forme.

In ognuno si mischiano tantissime preparazioni, ma i sapori si distinguono tutti, uno ad uno. I vini, in un'escalation di robustezza, completano le pietanze.

Purtroppo la cena è finita. Entusiasti e al contempo già nostalgici dell'esperienza appena vissuta, ci alziamo. Soddisfatti? No, di più.

E, nell'enoteca (dove è possibile acquistare i vini **Antinori**), incontriamo lo **chef Nicola Damiani**: umile e alla mano, nonostante – pur così giovane – abbia già una brillante carriera alle spalle.



Classe 1978, è originario di Cascina (Pisa). Dopo un'esperienza in Versilia, nel 2002 ha cominciato a lavorare qui con il direttore **Marcello Crini** e lo chef **Matia Barciulli**.

Per loro nel 2007 è stato motivo di immenso orgoglio ricevere il riconoscimento Michelin, da allora confermato ogni anno.

"L'idea della cena per gli under 35 – a parlare è lo chef Damiani – è nata per avvicinare il pubblico giovane, che può essere spaventato dall'ambiente, in realtà meno austero di quello che sembra".

"L'iniziativa sta andando bene e ne siamo davvero felici – prosegue – Speriamo che i ragazzi poi si affezionino e ci scelgano di nuovo, magari per festeggiare un anniversario o un compleanno".

"Con i miei collaboratori, che sono con me da anni – dice – cuciniamo con entusiasmo e attenzione. Piatti prevalentemente toscani, che rivisitiamo cambiando le tecniche di cottura, ma non il gusto".



"Provenienti soprattutto dalla Toscana – spiega – i prodotti che utilizziamo sono di prima qualità, freschissimi, artigianali e non banali. Per le verdure siamo autosufficienti: lungo le mura dell'abbazia coltiviamo un orto bioattivo".

"Mi piace cucinare anche a casa – conclude, con gli occhi che brillano, lo chef Damiani – Amo questo mestiere. E' sempre una sfida. Ma regala grandissime soddisfazioni: far stare bene le persone è un bellissimo riconoscimento".

Uscendo, programmiamo già di tornare entro l'anno per una ricorrenza speciale.

Noemi Bartalesi

