

LE VIE  
DEL  
GUSTO

**Appuntamenti**  
Sapori d'autunno  
girando  
per sagre e fiere

**Giri golosi.** «Girogustando», la rassegna di gemellaggi gastronomici che fa incontrare i cuochi di tutta Italia, promossa da Vetriaria Toscana venerdì fa tappa al Ristorante il Pesco D'Oro di Chiusi che ospita il Ristorante Country House Il Sambio di Passaggio di Bettona (Perugia).

**Sapori d'Autunno.** A Signa i Sapori d'Autunno sono in festa. La sagra, domenica, celebra i prodotti enogastronomici della tradizione contadina: castagne, uva, fichi e frutta settembrina, salumi casarecci, castagnacci, olio del contadino e vin novo.

**Castagne in festa.** Domenica torna la Festa della Castagna a Marradi dedicata alle specialità legate al marrone di Marradi: tortelli, torta, castagnaccio, marmellate, marron glacé, «bruciate» (caldarroste).

**Sagra di Bolito.** La massaia di Pelagio sabato e domenica preparano le loro specialità per la Sagra di Bolito. Tra i piatti della tradizione il lessato rifatto e il gran bollito, tortellini al ragu, sugo scappati cipolle del pollo, sals verde, crostini ai feg.

**Buon vino.** Festa del Campagnatico (Gros sabato e domenica) e cantine aperte, degg Morellino e Morelino assaggi delle speci

Il vino



## Il Sangiovese selvaggio, ma di eleganza

Conoscevo i loro vini. Li avevo riasaggiati, in mezzo a tanti altri, al Vivit, lo stand dedicato ai vini naturali dell'ultimo Vinitaly. Ho ritrovato questa splendida cantina di Lucca (gli artefici sono Moreno Petrini, Laura di Collobiano, Saverio Petrilli) nella carta completissima di Andrea Gori e non ho perso l'occasione di ordinare la loro riserva, ma non in ultima annata. Tenuta Valgiano 2007. Bellissimo vino. Sconfuso. Ombroso. Sangiovese 60%, Syrah 20%, Merlot 20% da vigneti vecchi. Il colore mostra l'età, ma solo lievemente e perché purtroppo siamo abituati a quei Sangiovesi viola che il mercato propone a «tutto frutto». Il vino è un biodinamico. Naso inizialmente non generoso, anzi chiuso, ma dopo che il prezioso liquido volteggia nel bicchiere si apre in note floreali in profondità e speziate invece in cima alla piramide olfattiva. Più sta nel bicchiere, più si apre e si concede in tutta la sua forza. Mai lezioso, mai «dolce», anzi selvaggio, ma di eleganza. Da segnalare anche i loro altri due vini, di fascia di prezzo inferiore, il Pallstorti rosso (Sangiovese 70%, Merlot 20%, Syrah 10%) e bianco (Vermentino 50%, Trebbiano e Malvasia 25%, Chardonnay e Sauvignon Blanc 25%), che nel 2014 ha tirato fuori delle belle note aromatiche.

He.F.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tenuta di Valgiano 2007

8,5

## IL RISTORANTE DA BURDE

# Un gran fegato di maiale (cucinato lento lento)

di Helmut Failoni

Quando il coltello affonda la lama nel fegato di maiale appena portato in tavola, ci fermiamo un attimo. Il profumo che rilascia il taglio morbido della carne è di suadente intensità. Avviso ai fanatici/passionati di fegato: da Burde siamo rimasti senza parole. In bocca ha una consistenza che assomiglia di più a una scaloppa di gran foie gras che non a fegato di maiale. Saranno anche soltanto dettagli per qualcuno, ma raramente abbiamo trovato un fegato così buono e così intelligentemente cotto. Chiediamo lumi in sala e ci mandano direttamente lo chef Paolo Gori a spiegarci il piatto. È una cottura a cavallo fra l'antico e il moderno, dove — sottolinea saggiamente lo chef — quella a bassa temperatura è in realtà una tecnica antica, poi dimenticata e ora recuperata. Bravo. Bel piatto, che ha chiuso un pranzo forse più dionisiaco che non apollineo. Siamo nella periferia di Firenze, nemmeno troppo distanti dalla stazione di Santa Maria Novella, dove abbiamo preso un taxi, ma tra traffico e parole non proprio benevole sull'assessore addetto al settore da parte del nostro conducente, ci abbiamo messo l'equivalente di 20 euro per il tragitto. Nonostante non siamo in centro, il locale (aperto solo a ora di pranzo e unicamente il venerdì anche alla sera) è pieno. Non c'è uno straniero che sia uno. Il menu è territorio e regione all'ennesima potenza. Non ci sono i piatti che servono a compiacere il turista. Entri e ti trovi di fronte un vecchio bancone bar sul quale chissà quanti gomiti avranno appoggiato negli anni la loro stanchezza alcolica. A destra il negozio e qualche tavolo dove c'è chi mangia. Mentre entriamo ci sfilano sotto al naso due piatti di

Pagelle

8

Cucina

8

Cantina

8

Sala

—

Musica

9

Prezzo



Francesina, il lessato «rifatto» con la cipolla (9,50 euro) che qui si fa solo di lunedì, lasciando da seguire... Dietro al bancone, una doppia porta con appiccicati decine e decine di adesivi di vecchie guide con attestati di eccellenza fa da spartiacque con il ristorante vero e proprio: diverse sale, una cucina grande, vetrate che danno su un cortile interno dove si vedono i panni stesi che pendono dal primo piano dello stabile. È uno squarcio bellissimo di realismo, in bianco e nero, come uscito da un vecchio film. Dietro di noi una festa di laurea o qualcosa del genere con due fiorentine extra large sul tavolo. L'atmosfera è allegra. C'è chi come noi se ne sta a tavola due ore, chi invece arriva si mangia un piatto e torna al lavoro.

**Piatto**  
Nella foto in alto il fegato di maiale cucinato dallo chef Paolo Gori, sotto l'interno del ristorante di via Pistoiese

ro. La clientela abituale (la maggior parte) si mischia con i nuovi arrivati come noi. La cameriera sorridente non ci porta nemmeno il menu: elenca, come fosse una poesia imparata a memoria, i piatti. Parliamo con l'Antipasto toscano con crostini (6,50 euro): prosciutto toscano Dop, finocchiona sbriciolata, soprassata, lardo in conca, salame (soprassata, aromatizzata agli agrumi, di eccellenza). Assaggiare due primi, Riso integrale con fagioli dell'occhio e Caciucco di ceci a 7,50 euro l'uno (più deciso e convincente quest'ultimo). Poi un pollo arrosto e un peposo (9,50 euro). Capitolo vini. Un piccolo paradiso toscano quello creato da Andrea Gori (fratello dello chef), personaggio noto nel mondo dell'enologia. La carta, con ricarichi onestissimi, è suddivisa per zone e sottoregioni toscane, ma se cercate qualche champagne di piccolo produttore non rimarrete delusi. Un posto dove tornare al più presto. Per la sua autenticità.

helmut.failoni@rcs.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da Burde

Via Pistoiese 154, Firenze. Tel: 055-317206

8

Chianti Classico Gran Selezione  
DOCG Riserva di Monna Lisa



... e un sorriso