

La Tavola di Enzo Vizzari

# AMIATA CHE GUSTO

**CUCINA CLASSICA CHE PUNTA AI SAPORI. GRANDE TECNICA E QUALITÀ. IN UN RISTORANTE ACCOGLIENTE COME UNA BAITA**

**A** cavallo fra Siena e Grosseto, fra il sangiovese del Brunello e l'olivastra di Seggiano, l'Amiata è un piccolo mondo da scoprire. "Montagna" per i romani e per i toscani di Maremma con un po' di neve e persino qualche impianto di risalita per sciatori volenterosi, è una riserva naturale sorprendente e affascinante, un ecosistema dall'atmosfera rarefatta, nel quale, salendo verso la vetta, i vigneti, i campi di grano e gli ulivi lasciano il posto ai castagneti e a boschi di faggi fitti fitti. A metà altezza, c'è Seggiano, da dove si svolta per Pescina. Che merita deviazione e sosta. Per chi ha bisogno d'un alibi è d'obbligo la visita del Giardino di Daniele Spoerri, un parco che raccoglie un centinaio di opere di scultori contemporanei di tutto il mondo. Chi ha interessi più materiali trova un ristorante molto originale, fuori dagli schemi, dove si mangia molto bene. L'esterno è dimesso, ordinario, l'ingresso - con le mele profumate a maturare su una panca - fa tanto baita d'alta montagna, ma la sala, soffitto a cassettoni, tavoli con candele e fiori freschi, servizio in guanti bianchi, sembra fatta per dire: attenzione, questo è un vero ristorante, non un rifugio alpino. Giusto il richiamo, perché Roberto Rossi (proprietario, cuoco e forse un po' eremita) mette in tavola una cucina dove la tecnica (tanta ed evidente) è al servizio dei prodotti di gran qualità che egli stesso sce-



no alla lievitazione dei pani, dall'olio di produzione propria all'ampia cantina, con chicche inimmaginabili offerte anche a bicchiere, come il Brunello di Soldera o il Breg di Gravner. Assaggio di saccottini di bollito su ristretto di gallina in stracciatella per cominciare. Poi raffinati ma corposi raviolini di piccione con parmigiano e olio Silene (a crudo, ovviamente) o pappardelle al sugo espresso di coniglio, quindi - da standing ovation - il "piccione alla maniera di Silene con rosmarino e aglio e fagioli del purgatorio" e il sontuoso galletto ruspante disossato e farcito al forno. Capite l'antifona? Una sola controindicazione, accidenti: ma perché Roberto Rossi se ne sta lassù?

**IL SILENE**



## Altre tavole

**PENZO - Chioggia (Ve)**  
Calle Larga Bersaglio, 526  
Tel. 041 400992

**Chiuso: martedì; lunedì sera**  
È cambiata la gestione, ma questa antica osteria a Chioggia ha mantenuto lo spirito della grande tradizione locale del pesce. Piatti caratteristici, come le vongole "in cassopipa", il "bisato" (anguilla) in umido con polenta, gli spaghetti con le "bevarasse", la frittura. Cantina discreta con qualche buona scelta. Sui 40 euro.

**OSTERIA DI FONTERUTOLI**  
Castellina in Chianti (Si) Via De' Castelli, 4  
Loc. Fonterutoli - Tel. 0577 741115  
**Chiuso: domenica sera; lunedì**  
Una sala ben curata nell'ex scuderia ristrutturata con gusto, per una gradevole cena tra poche proposte attente al territorio. Accenti decisi nelle preparazioni come nel risotto al Sangiovese o nei