

Il ristorante ★ ★ ★ ★ ★ Passione, trasparenza e qualità. Dei piatti e dei vini

La potenza di un ragù (senza il campanilismo)

Osteria di San Piero: locale tipico, che spazia per l'Italia

di HELMUT FAILONI

A volte un segnale su quello che, più o meno, ci aspetterà in un posto nuovo, lo si può intercettare sin dalla telefonata di prenotazione. La voce che risponde allo 055/8487109 è allegra, non impostata e di disarmante cordialità: «Non vi preoccupate se arrivate alle 22. Vi aspettiamo anche più tardi. Siamo qui, anche se oggi c'è poco lavoro». Viva l'onestà. La trasparenza. Abbiamo spinto sull'acceleratore con un sospiro di sollievo, pensando che sicuramente almeno dal punto di vista «umano», saremo stati bene. Quante volte mi è capitato invece di telefonare a ristoranti tromboni (l'elenco è lunghissimo, anche di stellati e bistellati) e alla richiesta di un tavolo per pranzo, la risposta è sempre stata quella alla quale non crede più nessuno. «Un attimo che devo verificare». Ti mettono in attesa e poi arriva puntualmente la stessa risposta. «Sì, un tavolo c'è». Ti presenti all'orario prestabilito e ti ritrovi spesso l'unico avventore del locale. Il mondo della ristorazione sta diventando sempre più un luogo dove non si può bleffare. Ciò che conta sono la sostanza, la serietà, l'originalità, la passione (senza quella puoi anche vivere di rendita per qualche anno, ma poi sei finito). E di passione in questa osteria calda e accogliente ce n'è. Al punto che la mettono nella loro carta... In alcuni piatti



due signori agée che con lingua impastata dal tannino parlano del Cannonau. Mentre varchiamo la soglia, il titolare spiega a un tavolo che «il Pinot Grigio io lo propongo soltanto ramato, l'unico vero». Il tavolo accanto al nostro, dopo la seconda bottiglia, discute invece della «capitalizzazione della conoscenza». L'atmosfera è davvero quella autentica dell'osteria, quella che chissà per quale motivo abbiamo scolpita nel nostro immaginario.

Il menu è giustamente breve e si muove sul territorio e sulla stagionalità con qualche variazione. Partiamo subito con un Barolo Serralunga 2009 di Germano (abbiamo sorpassato da anni il concetto di abbinamento cibo/vino: beviamo quello che ci piace). Arriva del Prosciutto crudo della Val d'Orcia con salumi di Cinta Senese (guancia e capocollo): temperatura di servizio perfetta. Grandi prodotti. Il salume suda ed è sul filo dell'ossidazione (al suo meglio), come certi vini vendemmiati all'ultimo minuto, che o rischi di buttare via

o ottieni un prodotto superiore (vedi Kurni, Lamarein e altri vini estremi). Fra tutti i piatti assaggiati, quello che ricorderemo è il Timballo di Bietoline con il ragù di Fegatini al Vinsanto (foto), non tanto per il Timballo quanto per il ragù. Notevolissimo nella sua potenza e nel suo equilibrio.

helmut.failoni@rcs.it



e nella lista dei vini. Che, a differenza di quelle che si trovano in molti altri luoghi in regione con questa stessa idea di ristorazione (pochi piatti, si punta molto sul vino e su materie prime d'eccellenza), non è campanilistica, ma si apre sul resto d'Italia, specialmente sul Piemonte (belle scelte, fra Fenocchio, Germano, Rinaldi). All'arrivo nel locale, ci accoglie un tavolo all'ingresso che ospita

le pagelle

voti da 1 a 10

CUCINA	CANTINA	SALA	MUSICA	PREZZO
7	8	7	—	7,5

● Osteria di San Piero, Piazza Cambray Digni 6, San Piero a Sieve, tel. 055/8487109. Provato l'11 giugno a cena.