



*Gentili Ospiti,
benvenuti a casa mia.*

Sono pronto a dividere con voi un luogo dove gli sforzi miei e delle due signore con cui ho il piacere di lavorare sono indirizzati ad offrire un senso di quiete, equilibrio ed armonia. La vita mi ha insegnato a valutare i miei simili per ciò che hanno voglia di condividere delle loro menti e dei loro cuori, non per come appaiano e meno ancora per il loro status sociale.

Do il meglio di me agli Ospiti contenti di assaporare i nostri piatti, sorseggiare un po' di vino schietto o di birra artigianale, ed alla fine contenti di pagare il prezzo della mia lealtà verso di loro. Mi aspetto che ognuno di voi entri in casa mia con gli stessi sentimenti.

I prezzi contenuti, il contesto rurale e l'atmosfera amichevole che sono lieto di offrire è bene che non autorizzino a ritenere che schiacciare le dita o essere insistenti come in qualsiasi ristorante metropolitano siano comportamenti ai quali io porti attenzione, altrettanto vale per concetti quali "servizio rapido", "1° turno e 2° turno", "il denaro compra qualsiasi cosa", "il cliente ha sempre ragione", "lavoro, guadagno, pago, pretendo", o similari. Se ciò non vi trovasse in accordo, sono sicuro che altri posti qui in zona possano soddisfare meglio della Taverna le vostre aspettative.

Al mio nono anno che passo ad accogliere Ospiti, sono fiero del mio menu, un insieme bilanciato di sapori semplici, genuini e facili da identificare, preparati con passione ed impegno. Tutti i piatti sono preparati da noi in cucina tutti i giorni.

Il menu offre una scelta di antipasti, primi piatti, piatti di mezzo e dessert. La gran parte delle materie prime sono di produzione di questa zona, le acquisto in piccola quantità e con frequenza. Una conseguenza di questo sforzo è che i congelatori sono vuoti e spenti. La mia cucina non ha mai avuto il forno a microonde.

Può capitare, nel corso del servizio, che qualche pietanza non sia al momento disponibile, perché appena terminata o perché momentaneamente sprovvisti di qualche ingrediente, è il prezzo che accetto di pagare per assicurare i miei Ospiti sulla freschezza di quello che metteranno nello stomaco qui alla Taverna.

Per insaporire i nostri piatti, il giardino ci offre un assortimento di erbe aromatiche, come basilico, salvia, rosmarino, melissa, erba cipollina, prezzemolo, menta, alloro e maggiorana, che usiamo freschi in stagione ed essiccate in inverno. Abbiamo ridotto al minimo l'uso di sale, poiché modifica il sapore autentico degli ingredienti, tanto meno usiamo dadi od altri insaporitori di sintesi.

La cucina usa solo olio extravergine di oliva, esclusivamente da olive di Montisi, Trequanda, Castelmuzio e Petroio, frante nei frantoi La Romita e Talini a Montisi. Il pane, i biscotti per il tiramisù ed i cantucci sono del Panificio di Verena Rosati e della sua famiglia a Montisi.

I formati di pasta sono di grano Cappelli, di grano del Faraone o di farro, e come i cereali, la farina, il pomodoro ed i legumi provengono dall'Azienda Agricola il Pereto di Franco e Barbara Bordoni alle Serre di Rapolano, da agricoltura biologica.

I formaggi di pecora sono a latte crudo, dell'Azienda Agricola Belsedere della famiglia De'Gori Pannilini a Trequanda, così come i salumi di maiale. Non servo Parmigiano Reggiano in quanto il Pecorino è il formaggio tradizionale di questa zona.

La carne fresca di maiale e la carne di Vitellone bianco dell'Appennino Centrale I.g.p. (noto come Chianina) sono della Macelleria di Enrico e Rossana Ricci di Trequanda.

La Chianina è allevata allo stato brado nei terreni dell'Azienda agricola di Trequanda. La carne di questi splendidi animali ha una fibra consistente, poco grasso ed elevati valori nutrizionali. Cuocerla troppo sulla griglia non è una scelta che ne esalti il sapore. Nel caso preferiate assaggiare carni di Chianina con cotture più lunghe, il nostro stracotto di fracosta è una valida alternativa.

La frutta e gli ortaggi, di provenienza solo nazionale, mi vengono portati tre volte alla settimana dall'Azienda Ortofrutta San Lorenzo di Castel del Piano (GR).

Il latte fresco intero e le uova sono della linea di produzione biologica della Mukki di Firenze, le compro due volte alla settimana. La panna fresca è destinata solo alla preparazione della panna cotta. Usiamo il burro quasi solo per i dessert.

Per quanto detto sopra, per favore non chiedetemi "cosa c'è di buono oggi?", o "quale è la specialità della casa?", o "quale è la sua raccomandazione?", non ho una risposta genuina da dare per due ragioni: tutte le pietanze sono state inserite nel menu dopo aver ascoltato con attenzione le opinioni degli Ospiti ed, altrettanto importante, non ho mai nulla da far fuori dai miei frigoriferi.

Chiedetemi come sono assemblate le materie prime nei piatti e sarò lieto di rispondere a tutte le vostre domande per una scelta ragionata delle pietanze da assaggiare.

Autunno 2009

da Roberto, Taverna in Montisi

Da quando nel 2001 ho scelto di ospitare viandanti, pane, coperto e servizio non trovano cittadinanza nel listino prezzi.

Spero che la lettura sia stata utile, i suggerimenti sono comunque sempre benvenuti.

Roberto Crocenzi

Autunno 2009 - <http://www.tavernamontisi.com>