



Gentili Ospiti, benvenuti alla Taverna.

Qui di seguito alcune considerazioni su come ho scelto di operare.

La gran parte delle materie prime sono di produzione di questa zona ,le acquisto personalmente in piccola quantità e con frequenza. 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.

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

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

La carne fresca di maiale, i salumi e la Cinta Senese sono dell'Azienda Agricola Belsedere della Famiglia De'Gori Pannilini a Trequanda. La carne di Vitellone bianco dell'Appennino Centrale è della Macelleria di Enrico e Rossana Ricci di Trequanda, la stalla è lungo la strada per Petroio.

I formaggi di pecora, di capra e di vacca sono a latte crudo biologico, dell'Azienda Agricola Belsedere della Famiglia De'Gori Pannilini a Trequanda e dell'Azienda di Gregorio Rotolo a Scanno (AQ).

Acquisto verdure fresche ed ortaggi di stagione presso l'Azienda Agricola Sant'Agostino di Battista Ratti a San Giovanni d'Asso, biologica. La frutta ed una piccola quantità di 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 pochissima panna fresca che compro è destinata esclusivamente alla preparazione della panna cotta.

La cucina non ha il forno a microonde, non vi si trovano dadi ed altri insaporitori di sintesi, i congelatori sono vuoti e spenti.

Per quanto detto sopra, per favore non chiedetemi “quale è la specialità della casa?”, o “quale è la sua raccomandazione?”, non ho una risposta genuina da dare. Chiedetemi come sono assemblate le materie prime dei vari piatti e sarò lieto di rispondere a tutte le vostre domande per una scelta ragionata delle pietanze da assaggiare.

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

Spero che la lettura sia stata gradevole, le critiche costruttive sono comunque sempre benvenute.

Roberto Crocenzi

Montisi, Primavera 2008 - <http://www.tavernamontisi.com>