

BORDI GOLOSI

di Sinàm Pascià

Sono lontani, lontanissimi gli anni in cui Renato Fucini, firmandosi Neri Tanfucio, raccontava del “conditoio” che i lavoratori maremmani delle bonifiche portavano al collo: un osso di prosciutto mezzo rancido, prezioso per dare sapore a molti desinari. E non meno lontani sono i tempi in cui i pescatori delle coste dell’Argentario non esitavano a farsi una tartaruga di mare in zuppa. E questi per non parlare della più povera delle ricette conosciute a base di maccheroni: aglio olio e peperoncino con qualche sasso di quelli a cui restano attaccate un po’ di alghe: un arziglio, come diciamo noi in Liguria, un profumo di mare senza pari, cioè, per un piatto squisito a prova di miseria. Di tutto questo non c’è traccia a Castiglione della Pescaia, ricca di indirizzi gourmet dove si incrociano saperi e sapori maremmani di terra e di mare. Prima tappa obbligata in uno dei luoghi più piacevoli dell’alta gastronomia locale. Bastano infatti cinque minuti da Castiglione, percorso un suggestivo, interminabile viale di cipressi, per arrivare all’**Andana** (www.andana.it), un sofisticatissimo albergo-spa, già residenza di caccia dei Lorena. Qui ogni dettaglio è curato con eleganza, basta da sola la prima colazione, officiata in una cucina di campagna come chez soi da una brigata di giovani cuochi. Ma non c’è bisogno di essere ospiti dell’albergo per una sosta nella dépendence, la **Trattoria Toscana** (Località Badiola – tel.0564.944322 – tra i 70 e i 100 euro).

L’ambiente è quello di un vecchio granaio ristrutturato in stile minimal-chic, la cucina parla toscano, ma con accento francese, visto che lo chef e la sua équipe provengono dal mitico, stellatissimo Alain Ducasse, guru parigino dell’alta cucina e partner gastronomico dell’Andana. Troverete proposte di mare e di terra, dai lunghetti (una pasta acqua e farina fatta in casa) con gamberi, cicale, gallinella e frutti di mare, all’insalata di trippa di vitello e melanzane. Grande griglia, dolci di alta scuola col valore aggiunto di una cantina che offre tutte le gemme della famiglia dei proprietari, dalle mitiche bollicine di Bellavista, ai supertuscans della tenuta Petra, ai formidabili crus della casa: Acquagiusta (in bianco, rosso e rosé) e Acquadoro. Dal lusso dell’Andana, per chi ama le accelerazioni golose, niente di meglio che una tappa a Castiglione nella semplicità folk della **Bettola** (via Ettore Soggi 17 tel. 0564.933878 – sui 30 euro): all’ingresso la scritta “vinum nobilitat famem”, poi, dalla cucina, sottoli, salumi, focacce, salsicce e, ça va sans dire, vino. Continuando la ricerca di piccole realtà golose della gastronomia locale, merita la sosta **Il Cantuccio** (piazza Pascoli 6 – tel. 0564.933878 – sui 50 euro), dove il piatto da non perdere è una versione del cacciucco, proposto “senza spine”. **Il Voltapentole** (via IV Novembre 15 - tel 0564.934763 – sui 60 euro) è un locale curato proprio al centro del Paese. Valore aggiunto il piccolo gazebo per le belle giornate, prima di apprezzare le creazioni di Massimiliano, lo chef,

autore di una cucina intelligente, di misurata, felice, creatività. Troverete gnocchi al curry con asparagi e gamberi e una passata di piselli con coda di rospo davvero stuzzicante, col conforto di una cantina ricca di belle etichette. Uscendo dal centro, sosta felice a **La Terra di Nello** (Località Poggetto 18 – tel. 347.9546258 – sui 40-50 euro). “Osteria rurale” si autodefinisce questo simpatico indirizzo di campagna. Prodotti del territorio, quindi, con una scelta che va dalla carbonara con le zucchine novelle alla pappa col pomodoro. Poi, la brace, con formidabili bistecche, fiorentine e tagliate, senza dimenticare però un assaggio di cinghiale, di coniglio in umido o, a conclusione, uno dei dolci della nonna. Ultima tappa a **La Luna** (Località Tirsi – via del Podere 8 – tel. 0564.945854 – sui 40 euro), un piccolo albergo di un vecchio borgo da cui si vede il mare. Qui troverete una cucina pimpante e familiare che si diverte a proporre pappa col pomodoro, zuppa di bietole ricotta e pomodoro, picci al palombaccio e pappardelle al cinghiale, prima di continuare con secondi tra i quali spicca il cinghiale, ma anche delle patatine fritte davvero di bella scuola. Non restano, a questo punto, che gli acquisti golosi. Vini e olio (strepitoso) della Tenuta La Badiola (all’Andana) e poi sosta all’**Enoteca Castiglione** al 18 di piazza Orsini: mezzo secolo di vita, quasi tremila etichette e una bella sala per degustare: difficile voler di più per un devoto a Bacco.

N.B.: i prezzi sono indicativi ed il vino è escluso.