

Il ristorante

TERROIR
Un'area delimitata dove si fa un vino specifico e identificabile

La bottiglia

Niente barrique niente grandeur è il Chianti Borgo Scopeto

MASSIMO VANNI

NIENTE sogni di 'grandeur'. Il Chianti classico Docg Borgo Scopeto, che nasce a Vagliagli di Castelnuovo Berardenga, sfoggia un anno di permanenza in botti di rovere di Slavonia, prima di essere affinato in bottiglia per almeno due mesi. Niente barrique però. E il 'traditional style' si avverte fin dal primo sorso del Borgo Scopeto 2012, che al Sangiovese aggiunge un po' di Merlot e anche un po' di Colorino. Di colore rosso rubino, con i suoi 13 gradi questo Chianti classico offre al naso piacevoli sentori di ciliegia e frutta rossa. In bocca si presenta asciutto e leggero: subito arriva all'evidenza il tasso di acidità e una struttura non priva di armonia ma tutto sommato sottile. Il sapore permane abbastanza a lungo. E il miglior abbinamento è con i formaggi di media stagionatura. Una bottiglia della Docg Borgo Scopeto 2012 è prezzata a 8,88 euro sul sito wine-searcher. **Voto 7**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'AZIENDA BORGOSCOPETO

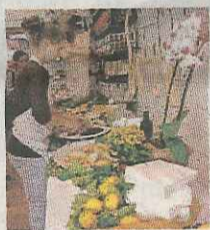
Borgo Scopeto conta 503 ettari e si trova nel senese, a Castelnuovo Berardenga. Almeno 70 ettari sono destinati a vigneto, prevalentemente Sangiovese. La cantina è a pochi chilometri dal Relais, in località Cagliano. Ed è possibile organizzare degustazioni



Ragnolino, musetto o tenerumi benvenuti nel regno della carne dove non si vive di sola bistecca

CIRO DE CECCO

CHI conosce Dario Cecchini conosce anche la sua passione per la carne. Anzi, per la ciccia come la chiama lui. Quella passione che lo ha portato a combattere una lunghissima battaglia per la bistecca ai tempi della mucca pazza, che gli fa fare consulenze in giro per il mondo, e che gli ha fatto aprire a Panzano, nel cuore del Chianti, un piccolo luna park della mucca dove si mangia tutto (sulle tovagliette sono indicati i vari tagli della carne) e per tutta la settimana. Oltre alla macelleria, infatti, ci sono



LA MACELLERIA
Tutto è iniziato nella macelleria dove Cecchini continua a vendere tutti i tagli di carne, i salumi e la linea di prodotti con il suo marchio



tre ristoranti, ognuno con la sua specificità. Il Dario Doc, dove si mangia l'hamburger (da 10, 15 e 20 euro); il Solociccia, che prevede un menu senza bistecca (30 euro), e l'Officina della bistecca (50 euro) che porta in tavola - come dice il nome - anche il taglio più nobile della mucca. Tutte e tre le opzioni sono a menu fisso e a prezzo fisso (compresi acqua e vino), dall'antipasto alla grappa del Cecchini. Noi abbiamo provato l'Officina della bistecca, al piano superiore della macelleria. Una sa-

la con un grande tavolo al centro, proprio davanti alla griglia, dove si mangia tutti insieme - il trionfo della convivialità - e altri tavoli intorno, più una bella terrazza. Un cooking show alla panzanese che mette in tavola tartare come antipasto, poi ragnolino bagnato con il suo olio di cottura, costata alla fiorentina, bistecca panzanese e bistecca alla fiorentina. Di contorno fagioli all'olio e patate al cartoccio. Poi pinzimonio e burro del Chianti (lardo aromatizzato), pane toscano, e per finire torta all'olio, caffè della moka e grappa. In tavola anche acqua, sia liscia che gassata, e vino nei fiaschi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA SCHEDA

OFFICINA, SOLOCICCIA E...
Panzano, via XX luglio 11 (Officina, Dario Doc e macelleria, tel 055-852176) e via Chiantigiana 5 (Solociccia, tel 055-852727). Per gli orari di apertura e i menu dei tre ristoranti consultare il sito www.darioceccchini.com

La ricetta

Tonno con lamponi e granita al gin tonic

FILIPPO SAPORITO

Si inizia preparando la granita. Riunire in un recipiente tutti gli ingredienti e mescolare fino a quando lo zucchero non sarà sciolto. A questo punto mettere il contenitore nel freezer e congelare. Quindi preparare i limoni canditi. Togliere le bucce ai limoni cercando di prendere poca parte bianca, tagliarle finemente e sbollentarle due volte in acqua bollente.

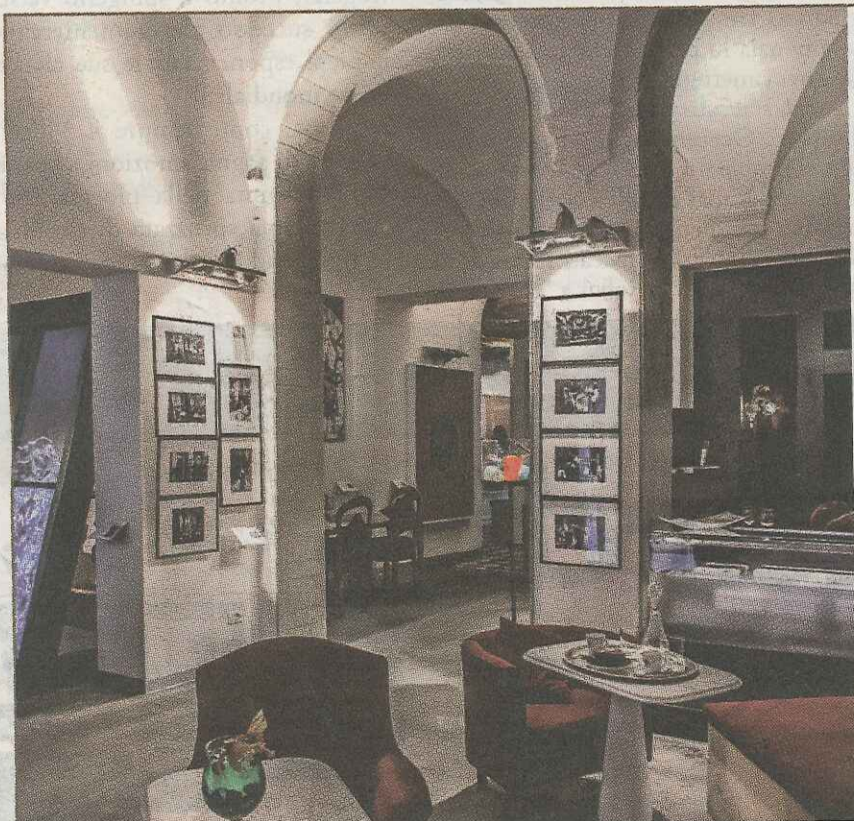
In una pentola unire lo zucchero e il succo del limone, far prendere il bollore e unire la buccia. Cuocere a fuoco dolcissimo finché le bucce non risulteranno ben candite. Lasciar raffreddare. Tagliare il tonno a fette e condire con il sale, l'olio e le bucce di limone candite. A questo punto siamo pronti per impiattare. Mettere le fette di tonno in un piatto fondo, disporle sopra il lamponi tagliati a pezzi e la granita ottenuta grattando il blocco congelato con una forchetta. Decorare con una foglia di nasturzio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



INGREDIENTI

PER 4 PERSONE
400 gr di filetto di tonno, 15 lamponi, olio e sale qb. Per i limoni canditi: 2 limoni, 50 gr di zucchero. Per la granita: 45 gr di gin, 50 gr di zucchero, 200 gr di acqua gassata, 100 gr di acqua tonica, succo e buccia di un limone.



Florian
VENEZIA 1720

A FIRENZE PER UNIRE ARTE, CIBO E TRADIZIONE NEL SEGNO DELLA CONTEMPORANEITÀ



Lo storico Caffè Florian, nato nel 1720 in piazza S. Marco a Venezia, ha trovato un suo spazio naturale a Firenze con l'apertura di questa prestigiosa location dove caffetteria e alta ristorazione sposano l'Arte Contemporanea. Al Florian di Firenze si può vivere la straordinaria esperienza di pranzare, cenare o bere un caffè tra le opere esclusive di Mimmo Rotella, Fabrizio Plessi, Gaetano Pesce, Bruno Ceccobelli, Pietro Ruffo, Aron Demetz solo per citarne alcuni. Nella classica Caffetteria e nel Ristorante di specialità veneziane, italiane e cosmopolite, si può gustare un aperitivo, un caffè fatto a regola d'arte, cioccolata, il tradizionale ed elegante afternoon tea, snack, cicchetti veneziani e squisita pasticceria, tutto firmato Florian. Ogni sera, imperdibile, lo speciale aperitivo veneziano a partire da 10 euro con fedele riproduzione di ricette originali come lo Spritz, il Bellini e Negroni accompagnato da tradizionale baccalà mantecato e baccalà in umido, selezione di salumi e formaggi Veneti serviti con confetture artigianali preparate dallo Chef e vari fingerfood. Tutti i sabati e domenica brunch a buffet e il giovedì sera con Dj set e musica live.

Via del Parione 28 - 32/R Firenze tel. 055 284291 www.caffeflorian.com
VENEZIA | FIRENZE | ROMA | LONDON