

5
N°
ANNO VII-1996
MENSILE
MAGGIO
LIRE 9.000
SPEDIZIONE
ABBONAMENTO
POSTALE 50%
ROMA

VILLE & CASALI

LA PRIMA
RIVISTA
MENSILE
PER
COMPRARE
ARREDARE
E VIVERE
LA CASA
DI PRESTIGIO

SPECIALE BAGNI

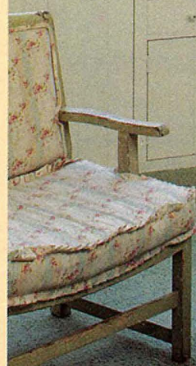
INTERIOR
CHALET IN VETRO
AD ANNECY

PROGETTO
VILLA PALLADIANA
IN COLORADO

SHOPPING
LE TERRECOTTE
DI PETROIO

INVESTIRE
COMPRARE TRULLI
O MASSERIE?

INCHIESTA
I CASALI TOSCANI



cinquestelle

di CESARE PILLON foto di G. FRANCHELLUCCI e M. PAOLINI

★★★★

CUCINA ROMANTICA ALLA LOCANDA DELL'AMOROSA

Se si corresse il Giro dell'Italia romantica, questa sarebbe, più che una tappa obbligata, il punto d'arrivo. Creata da Carlo Citterio nel 1971, la Locanda dell'Amorosa è installata in una fattoria senese del Trecento, cui si arriva

percorrendo uno struggente viale di cipressi. È un piccolo borgo contadino, miracolosamente conservato nella sua integrità, edificato tutt'intorno a una stupenda piazza che si apre oltre il portale, rallegrata da cascate

di gerani che scendono dalle eleganti loggette. Le 17 camere sono dotate di ogni comfort, il ristorante è ricavato ove erano le antiche stalle, e d'estate si mangia all'aperto. In questo ambiente fuori del tempo, un'equipe di altissima professionalità propone i piatti che lo chef Walter Redaelli trae dalla cucina regionale, ricreandola con sorvegliata creatività. All'antipasto si può scegliere un tradizionale piatto di salumi, prosciutto, salame e capocollo della Val di Chiana con crostini neri e fettunta, oppure una sapida terrina di anitra selvatica con tartufo, pistacchi, verdure al coriandolo all'aceto di mele. Per il primo la scelta è tra le zuppe contadine, la ribollita o la minestra di farro e ceci, e le paste asciutte, tra le quali emergono i rustici pici con

pulezze (cime di rapa) e pomodoro; molte le alternative per il piatto forte: filetti di gallinella allo zenzero con verdure se si preferisce il pesce, coniglio ai fiori di finocchio se si cerca qualcosa di più elaborato. **Locanda dell'Amorosa**, località Amorosa, Sinalunga (Siena), tel.0577/679497. Chiuso lunedì e martedì a mezzogiorno. Ferie: dall'11 gennaio a tutto febbraio. Menu giovani (3 portate e caffè): 65 mila, menu degustazione (6 portate e caffè): 90 mila lire (vini esclusi). *Valutazioni delle guide gastronomiche*: Michelin: segnalato; l'Espresso: 17/20; Veronelli: 2 cappelli e 1 bottiglia; Gambero Rosso: 81/100; Bell'Italia: 26/30; Guida Bell'Italia: segnalato; Accademia della cucina: 2 tempietti. *Valutazione di Ville&Casali*: 4 stelle.



LUNGI PICI CILINDRICI CON PULEZZE E POMODORO

Stendere la farina a fontana, versarvi dentro l'acqua, amalgamare con una forchetta e impastare fino a ottenere un blocco plastico omogeneo. Distesa la pasta con il mattarello,

tagliare delle strisce larghe 1 centimetro e arrotolarle con le mani formando dei lunghi cilindretti: i pici. Cuocere le pulezze in acqua salata e scolarle. In una padella mettere aglio e peperoncino con olio e soffriggere per 2 minuti circa, aggiungere le pulezze e i pici, bolliti in precedenza per circa 4 minuti in acqua salata. Adagiare i pici sul piatto, cospargerli con il parmigiano, i pomodori tagliati a spicchi e un filo di olio extravergine di oliva.



PICCOLE SELLE DI CONIGLIO AI FIORI DI FINOCCHIO

Far rosolare in casseruola a fuoco vivo, con 150 grammi di burro, 4 selle di coniglio precedentemente salate, pepate e cosparse con 4 grammi di fiori di finocchio. Quindi porle in forno a 160 gradi e lasciarvele per circa 25 minuti. A cottura ultimata, togliere le selle di coniglio, scolare poi il grasso che si è formato, avendo cura di non gettare i fiori di finocchio. Bagnare la casseruola usata in precedenza con 12 cl di vino bianco, lasciar evaporare al fuoco e unire 80 cl di fondo



bruno. Far sobbollire per alcuni minuti e regolare il gusto con sale e pepe. Infine disossare le selle, tagliarne la carne a pezzetti, disporle su piatti caldi e cospargerle con la loro salsa. Decorare con i fiori di finocchio.