

FUORICASA

N°24

Ottobre 2002

L'industria dell'ospitalità, della ristorazione, dell'entertainment

BAR/Pistoia conquista la clientela della notte

SANGIOVESE/Italiano internazionale

VERBANO/Offerta statica con punte d'eccellenza

ATTUALITÀ

I controlli dei Nas:
ecco come affrontarli



Igles Corelli

“Mettete ordine nei vostri menu”



OLTRE LA TRADIZIONE • materie prime elaborate in chiave creativa per una clientela elevata

Perin cucina con impegno

Il ristorante del Castello di Spaltenna, a Gaiole in Chianti, propone un menu originale e strutturato.

di Claudio Zeni

Esistono ancora le fiabe? C'è chi le racconta? O si sono in parte perse tra le rughe del tempo e nei meandri della memoria? Esistono tuttavia luoghi magici dove la natura può graffiare la fantasia del viaggiatore.

Il Chianti, con le sue quinte scenografiche, è una terra che ispira e suggerisce l'ascolto di storie e leggende.

Per gourmet

Niente di più facile dove regnano antichi borghi feudali che spuntano tra le foreste e i campi di vigneti, come a Spaltenna, che con la sua antica Pieve con torre campanaria, il coevo monastero e il suo piccolo gruppo di casali è uno splendido esempio di architettura spontanea made in vale.

Questi edifici, ricchi di storie e leggende, sono oggi sede dell'hotel Castello di Spaltenna e del suo Ristorante della Pieve. Ricavato dalle sale miliarie dell'antico



STAFF AL COMPLETO

Da sinistra: Antonio Perin, Guido Conti, Fabio Ferrera (2° chef), Corrado Manzo e Sofia Bendahamame (sala).

fortilizio, il Ristorante della Pieve è una piacevole meta dei numerosi gourmet che visitano il Chianti. Antonio Perin, uno dei più bravi chef della nostra penisola, è alla guida del locale. Nato a Valdagno in provincia di Vicenza, Perin ha iniziato ad apprendere l'arte della cucina all'età di quindici anni, facendosi apprezzare in noti ristoranti di alberghi italiani, come il Gran d'Italia di Milano, l'hotel Esplanade di Viareggio, fino all'hotel Pellicano

di Porto Ercole e il Villa Cora di Firenze. Al suo attivo molti premi, come la medaglia d'argento alle Olimpiadi culinarie di Berlino, dove guidò la "squadra" della Toscana, la medaglia di bronzo alle Olimpiadi di Basilea ecc. "Ho deciso di fermarmi in Chianti perché questa terra serba il tempo di vivere - dice Antonio Perin a FUORICASA -. Per avere accesso al cuore di questi luoghi sono però necessarie due chiavi: quella della cucina e quella della cantina. La prima ti insegnà a scoprire l'arte della tavola, che non è soltanto culinaria, ma è

l'arte della conoscenza, mentre la seconda ti aiuta a percepire e assaporare i dettagli su come si degusta un buon vino". Per questo motivo la cucina di Antonio Perin, legata alle tradizioni locali, è elaborata con materie prime genuine, leggere, frutto di quanto di meglio offre il mercato. Non a caso i piatti che egli ritiene importanti sono quelli che crea ogni giorno, dopo una visita al mercato della verdura, del pesce, della carne e della frutta. Ecco così arrivare in tavola i tonnarelli freschi al ragù d'oca, i taglierini con asparagi, filetto di pollo e basilico, il filetto di vitellone chianino con scalogno al Chianti e salsa di tartufo nero, il tortino al cioccolato con pere al vino rosso.

Qualità & passione

I suoi piatti sono stati gustati da personaggi famosi, come Susanna Agnelli, i reali di Olanda, Sarah Ferguson, la modella Naomi Campbell, i duchi di Kent, Renzo Arbore, meritandosi per questo l'appellativo di "chef dei vip". "Essere riusciti a portare al Ristorante della Pieve del Castello di Spaltenna Antonio Perin è stato per noi il primo obiettivo - conferma Guido Conti, giovane e dinamico direttore della struttura, a FUORICASA -. L'azienda, che dispone per la gestione della struttura di ben 36 dipendenti, punta esclusivamente sulla qualità dei servizi offerti".

Check

- Insegna: **Ristorante della Pieve**
- Indirizzo: **hotel Castello di Spaltenna, 53013 Gaiole in Chianti (SI). Tel. 0577 749 483, fax 0577 749 269**
- Internet: www.spaltenna.it
- E-mail: info@spaltenna.it
- Direttore: **Guido Conti**
- Chef: **Antonio Perin**
- Chiusura settimanale: **mai**
- Prezzo medio: **€ 70, vini escl.**

