

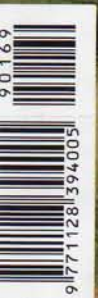
Mototurismo

Il piacere di andare in moto



Speciale

MESSICO



**Svizzera
Weekend
di ghiaccio**

**Toscana
incursioni
nel verde**

**Percorsi del gusto
Molise: scrigno
di bellezze**

**Interviste:
motociclisti
e solidarietà**

In prova: Moto Guzzi Nevada • Moto Guzzi V7 Café Classic • Piaggio Carnaby Cruiser 300 i.e.

Provati

Ristoranti, trattorie
e punti di ristoro
consigliati da Mototurismo

di Claudio Vismara

"La Cantina" Scansano - Grosseto

Una regione fantastica dal punto di vista enogastronomico: la Toscana. Una provincia ricca di storia e paesaggi incantevoli: Grosseto. Un borgo che ha reso celebre il suo vino in Italia e nel mondo: Scansano. Nella patria dell'eccellente Morellino di Scansano andiamo a scoprire i gustosi piatti proposti da un locale molto particolare: "La Cantina". Situato nel centro storico di Scansano, il ristorante "La Cantina" si presenta in un suggestivo ambiente ristrutturato completamente, con antiche volte e mattoni a vista. Il locale è arredato in stile rustico: vi troviamo mobili fatti a mano in arte povera, realizzati dietro indicazioni e specifiche dei titolari. La cucina proposta è quella tipica maremmana e tutte le ricette riprendono gli antichi, genuini sapori. Le paste sono tutte rigorosamente fatte a mano. I cinghiali sono quelli del Parco dell'Uccellina, garantendo

proprio per questo motivo la freschezza e la tipicità del prodotto. Particolare attenzione, infatti, viene riservata alle materie prime utilizzate, reperite a seconda della stagionalità. Il tutto ovviamente accompagnato da ottimi vini del territorio. Ed ora veniamo alla particolarità di questo locale: annesso al ristorante, in una stanza adiacente e comunicante, troviamo l'enoteca. In ordinati scaffali di legno, troviamo praticamente tutta la produzione del Morellino di Scansano, con anche gli ottimi vini della "Cantina Provveditore", sempre della famiglia Bargagli, titolare del ristorante. Presenti anche altri vini toscani e oltre regione, ma la grande curiosità consiste nella possibilità di acquistare le bottiglie a prezzo di enoteca e consumarle al ristorante senza costi aggiuntivi. Un'iniziativa lodevole, che consente di poter degustare eccellenti vini senza dover spendere un

patrimonio. Buona parte delle cantine proposte sono state personalmente visitate dai gestori, in modo tale da conoscere direttamente le aziende e poterle proporre nel modo giusto per ogni diversa realtà dei vini. Interessante anche la ricca presenza di prodotti tipici del territorio, fra i quali spiccano i gustosissimi biscotti del "Biscottificio La Botte", azienda di famiglia che produce anicini al Morellino, cantucci, vinsanto. Sarà meglio tornare nella sala ristorante e vedere le proposte: con tutte queste specialità l'appetito si fa sentire! Nell'attesa della scelta del menù vengono proposti squisiti assaggi di pane casereccio, preparato in modi differenti. Gli antipasti si differenziano tra quelli regali, denominati per l'appunto "del Re", e quelli tradizionali. Nei primi troviamo crostini fumé con agnello e peperoni, cinghiale e cipolle, cervo e funghi porcini, anti-

per VOL



pasto dell'aia a base di oca, anatra, tacchino; nei secondi vengono proposti dell'ottimo prosciutto di cinghiale, battuto di fegatini in crosta di patate, sformato di verdure, mezzelune di arista con caprino.

Dopo questa promettente partenza, nei primi piatti la difficoltà è scegliere tra le splendide proposte: minestra di ceci, zuppa di fagioli e cavolo, acquacotta e gnocchi all'acquacotta, spaghetti all'anatra e radicchio, pici col sugo antico, le classiche pappardelle al cinghiale, risotto al prosciutto dell'Amiata e Morellino e, per stare in tema di specialità in cui il vino è protagonista, l'imperdibile lasagnetta al Morellino con sugo di coniglio al finocchio selvatico. Ottima presenza anche di tortelli: i classici ricotta e spinaci conditi con burro e salvia o con sugo di cinghiale o col sugo antico a base di agnello, cinghiale e carciofi. Nei secondi, a far da padrona incontrastata è la carne toscana. Si parte dalla tagliata di Chianina agli aromi

con insalatina, per passare a una Fiorentina al bacio o ad un intrigante filetto al Morellino con girella di pomodori al forno e fusilli di patate. Interessante il bauletto ai porcini con lasagna di verdure in vellutata di pomodoro, non da meno lo stracotto di cinghiale marinato al Morellino. Agnello in bianco con carciofi, padellata di cinghiale e olive nere, filetto di maiale con tortino di radicchio e mosto di vino, per chi ancora non avesse trovato il piatto di suo gusto. Un'atmosfera rilassante in un ambiente caldo ed accogliente, l'enoteca a portata di bicchiere e la grande professionalità,

rendono questo locale un posto unico ed esclusivo, dove tra l'altro è possibile incontrarsi con il titolare Alessandro Bargagli, motociclista, profondo conoscitore del territorio maremmano, sempre felice di dare consigli e informazioni agli amici mototuristi ospiti del suo locale.

La Cantina

Via della Botte 1
58054 Scansano (GR)
Tel. 0564507605
enoteca.lacantina@virgilio.it
Prezzi: da € 20 a € 40 esclusi i vini, disponibili in enoteca senza costi aggiuntivi. Accettate carte di credito e bancomat.