

CORTONA (AREZZO)

Ristorante La Bucaccia, via Ghibellina 17, 52044

Tel. e fax 0575 606039, cell. 335 5369535

info@labucaccia.it, www.labucaccia.it

Coperti: 28 + 9

Chiusura: lunedì solo in inverno

Ferie: 15-30 gennaio

Carte di credito: sì

Prezzo medio: 25 euro

Grazie Agostina, grazie Romano! Non sapete che grande regalo ci avete fatto e non sapete quanto meritate la nostra amicizia. Pensano loro a salvare il *Gambero Rosso*, visto che hanno creato apposta un piccolo antipasto che offriranno a chiunque si presenterà con questa guida nel loro ristorante insieme ad uno sconto del 5% sull'intera ordinazione. Si chiama proprio Antipasto del *Gambero Rosso*, gli ingredienti sono top secret e si sa solo che cambierà a seconda delle stagioni e speriamo che almeno come nome di ricetta non faccia incavolare nessuno. A noi ha dato gioia. Del resto è la stessa gioia che si prova varcando la soglia de La Bucaccia, uno dei ristoranti più caratteristici dell'intera Toscana. Per la location, per la proposta di cucina, per l'esprit che anima Agostina Frivoli che è la lady chef, il marito Romano Magi che orchestra la sala e fa la cantina insieme con Francesca la figlia, che è una delle vere sorprese positive del locale. Coltissima in fatto di enogastronomia è capace di mettere a proprio agio l'ospite. Il ristorante si trova in pieno centro storico di Cortona e precisamente tra piazza della Repubblica e Porta Bifora, ospitato nelle antiche cantine di palazzo Cattani, già luogo di sosta per legionari e viandanti. Tovagliette di carta, tavoli e sedie in legno, pareti a mattoni, travi al soffitto e l'accuratezza dei dettagli – rintracciabile anche nella scelta della mise en place – fanno di questo posto un luogo di profonda piacevolezza. Anche la proposta gastronomica, tutta radicata nel territorio, non delude: ingredienti ben selezionati secondo stagione, pasta, pane e dolci rigorosamente fatti in casa, carni di razza chianina IGP, di cinta senese, salumi toscani, oli extravergine di oliva DOP e vasta selezione di pecorini locali. Il tutto è accompagnato da una serie di carte (degli oli, degli aceti, dei formaggi) che dimostrano con quanta professionalità e cura i titolari si impegnano a dare sempre di più, in qualità e varietà. E a testimoniare sta il fatto che La Bucaccia è il solo ristorante di Cortona, e uno dei sei in tutta la provincia a potersi fregiare della certificazione di ristorante tipico aretino rilasciata, dopo severissimi controlli, dalla Provincia, nell'ambito del progetto qualità totale del territorio. In virtù di queste opzioni la carta varia continuamente e sempre secondo le stagioni. Tra le tante proposte si segnalano le paste fatte in casa, alcune incursioni nella territorialità più aderente come la trippa, le carni in griglia, l'ottima scelta di salumi e formaggi, la ribollita, i picci e i ravioli di cinta senese e cavolo nero (queste ultime tre ricette le trovate ne *Le ricette e i vini del Mangiarozzo 2009*). Per accontentare un po' tutti Agostina e Romano hanno inserito anche diversi menù: c'è quello degustazione a 35 euro, quello per bambini a 15 euro, quello vegetariano a 20 euro, quello tipico a 30 euro e infine quello medievale a 25 euro. In cantina un'ampia proposta di vini, circa 430 di cui 80 della Strada del Vino Terre di Arezzo. E a sottolineare il loro impegno a vantaggio della cultura gastronomica del territorio bisogna ricordare che periodicamente Agostina, Romano e Francesca organizzano corsi di cucina per italiani e stranieri e laboratori di degustazione dei formaggi locali in abbinamento con diversi vini in cui si assaggia il meglio della produzione di formaggi di pecora, di capra e di mucca come pecorino, ricotta, mozzarella, stracchino primosale, raviggiolo. Insomma La Bucaccia in quella città gioiello della cultura, del mito, della storia e del bello che è Cortona è un valore aggiunto di cultura materiale.