

Oste della malora

Mangiatoia cortonese

ROMANO MAGI E SUA MOGLIE AGOSTINA HANNO CREATO UN VERO E PROPRIO TEMPIO DELLA CUCINA ARETINA. IL PRIMO COMANDAMENTO È NELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI.



• PICCI MANZARI

Storia e cucina. Sorprende quanto, soprattutto in alcune regioni, il legame sia stretto. Di come la tavola sia espressione non solo della creatività e dell'inventiva di un territorio, ma anche del suo passato. Di itinerari all'insegna del gusto come conoscenza e scoperta dell'identità dei luoghi e spesso uniti da un comune denominatore quando si tratta di cucina antica: la necessità di sconfiggere l'eterno nemico, la fame di ogni giorno.

Di qui l'ingegno nell'ottenere **dal poco il tutto**. Ossia la sopravvivenza, partendo dall'obbligato comandamento: non si butta via nulla. E con quel "nulla" le donne facevano **miracoli**, fra paioli sempre accesi e spianatoie per tirare la pasta con le farine più varie: di castagne, di farro, di ceci. Poi, di tanto in tanto, la grande abbuffata. Pantagrueliche mangiate, seguite a mattanze di animali da cortile e maiali, che svuotavano dispense prima custodite con irremovibile vigore e unificavano per un giorno il desco del pitocco e del signore.

Ne resta memoria nella **grande novellistica**, soprattutto toscana, nata in una terra quanto mai da gustare. Condensato di piaceri che ti entrano dentro e nel ricordo si fondono in un'unica intensa sensazione di incanto e appagamento. Eppure gli itinerari del **mangiar toscano** sono tanti e spesso opposti fra loro. Cucina di

mare, di collina e di montagna. Sintesi di secolari traffici marini e retaggi di culture mediterranee quella livornese, robusta e decisa che vede nel **cacciucco** (da kachiukli, piccolo in turco) la sapori-ta, quanto all'origine umile, zuppa di pesce da accompagnare con vino rosso e corposo. Cucina di montagna, di quell'Amiata, monte considerato sacro dagli etruschi, e fatta di lumache e **funghi**, capriolo e maiale, cavolo e castagne.

A celebrare i gusti oggi riscoperti ci pensano gli appassionati. Come **Romano Magi** (con la moglie Agostina nella foto in alto) ristoratore, affinatore di formaggi doc, di grandi salumi ma soprattutto cultore della cucina aretina. La professionalità maturata in anni come selezionatore l'ha spinto a creare **La Bucaccia**. Locale di grande piacevolezza, nel centro storico di **Cortona**, nei recuperati sotterranei di Palazzo Cattani. Nel XIII secolo erano luogo di sosta e ristoro con tanto di chiesetta. Oggi fra i bei muri in pietra, il camino, l'antico "strettoio" (il torchio per l'uva), la greppia o mangiatoia divenuta dispensa, Magi celebra, con l'aiuto della **moglie**, rivelatasi cuoca di primordine, una cucina che va dalle asprezze silvestri del Casentino alle morbidezze saporite della Val di Chiana. Primo comandamento: **rigore assoluto** nella scelta dei prodotti. A cominciare dagli oli, tutti fruttati leggeri scovati nella zona da Romano, e da quella carne chianina doc di cui Cortona era patria e culla. Alla Bucaccia viene proposta assieme a un maiale che in queste terre era oggetto di culto, si tratti di salumi di Cinta affettati, quali fiocco di spalla, **capocollo**, prosciutto, di finocchiona, o di preparazioni in pentola: **fegatelli** con finocchietto selvatico e alloro, arista al Muffato e pecorino stagionato da Romano. Al-

trettanto il cinghiale, che svela nuove potenzialità in carpaccio con mele e mandorle.

Di rigore la pasta fatta in casa: **picci** spessi mezzo dito che nel sugo intenso e profumato mantengono corpo e vigore; **tagliatelle** scure di farro con scalogno e lardo di cinta; **tagliolini** con crema di ceci e zafferano o zucchine e zenzero; **ravioloni** di farina di castagne con dadolata di porcini; tante **zuppe**: di farro, di fagioli... Alcuni, ai **dolci** di Agostina - crostata morbida al burro e noci, soufflé di ricotta al limone - preferiscono i sentori intensi della **Cacioteca**. Romano ha messo a punto una selezione di formaggi che va dai freschi con sentori di pascolo al tris di pecorini di varia maturazione, abbinati a composte di frutta e marmellate di verdura e accompagnati da un Passito S. Stefano di Castiglion Fiorentino, ideale compagno per gli **Ubriachini**, sorta di cantuccini, pezzo forte dell'Agostina.

La Bucaccia è in una rete

Piatti oggi considerati sapienza antica e recuperati con rispetto e che si identificano con i luoghi. È questa l'idea guida della rete regionale Vetrina Toscana a tavola. Che riunisce 630 ristoranti, trattorie e osterie (l'elenco è su www.vetrina-toscana.it) che propongono un menu tipico, con vino abbinato, al costo massimo di 25 euro.

I ristoratori aderiscono a un preciso disciplinare, che li vincola al programma di qualità promosso dall'assessorato al Turismo della Regione. Divisa per territori (le dieci province), la rete ha lo sco-

po di valorizzarli, e avvicinare i clienti "ai sapori e alle tradizioni toscani, attraverso un giusto rapporto tra qualità e prezzo".

La Bucaccia fa parte della "vetrina" per la cucina aretina e vi abbina l'intento di far conoscere le etichette della Strada del vino Terre di Arezzo, fra Val di Chiana e Valdarno, ancora poco nota ma in grado di offrire belle sorprese.

HOSTARIA LA BUCACCIA

Dove: Cortona, via Ghibellina 17.

Quando: aperta tutto l'anno.

Chiuso il lunedì solo nei mesi invernali.

Prezzi: da 20-25 euro, spesso con un bicchiere di vino abbinato.

Telefono: 0575/606039.