

VILLE & CASALI

LA PRIMA RIVISTA DI ARREDAMENTO

COUNTRY LIVING E IMMOBILI DI PRESTIGIO

N° 10
ANNO XVII-2006
MENSILE
OTTOBRE
ITALY ONLY
EURO 4,90

IL NUOVO STILE COUNTRY

RESTAURO
TRADIZIONE
E FANTASIA A ROMA

COSTRUIRE
TUTTE LE FORME
DEL PARQUET

SPECIALE UMBRIA
BORGHI, TORRI E CONVENTI:
INVESTIRE NEL PASSATO

IMMOBILIARE

CASE PRESTIGIOSE SUI CAMPI DA GOLF DELLA LOMBARDIA



LA BUCACCIA

Un palazzo duecentesco, a Cortona, ospita un ristorante attento alla tipicità

In questo tempio della gastronomia, il proprietario, Romano Magi, esercita il suo talento e il suo attivismo di membro dell'associazione Vetrina Toscana, a tutela della migliore "toscanità"



Lil proprietario è un noto ristoratore dell'Associazione Vetrina Toscana, nata con lo scopo di valorizzare la tipicità toscana, grazie ad una rete di 630 ristoranti con menu tipico, al costo massimo di 25 euro. Romano Magi, ristoratore, affinatore di formaggi Doc, esercita il suo talento e la sua professionalità a La Bucaccia, nel centro storico di Cortona. Il locale nasce dal re-

cupero dei sotterranei del duecentesco Palazzo Cattani. Oggi, fra i bei muri in pietra, il camino, l'antico strettoio (il torchio per l'uva), la greppia o mangiatoia, ora dispensa, celebra, con l'aiuto della moglie Agostina, una cucina che va dalle asprezze silvestri del Casentino alle morbidezze sapide della Val di Chiana. Con il massimo rigore nella scelta delle materie prime. A co-



RAVIOLI ALLE CASTAGNE ALLA SANT'EGIDIO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta: 250 g di farina di castagne, 150 g di farina di grano tenero, 2 uova intere, 1 tuorlo, olio di oliva q.b.

Per il ripieno: 50 g di ricotta di pecora, 1 scalogno tritato, 50 g di pane grattugiato, sale q.b.

Per il condimento: 300 g di funghi porcini freschi, vino bianco, mentuccia e sale q.b.

Preparazione

Preparare la pasta con le due farine, lasciarla riposare per due ore, stenderla in 2 sfoglie sottili, distribuire su una il ripieno, chiudendo con l'altra, a forma di raviolo. Cuocere e condire con la salsa ai funghi preparata in precedenza.

minciare dagli oli della zona, fruttati e leggeri, e dalla carne chianina D.o.c. E poi, salumi di Cinta affettati: fiocco di spalla, capocollo, prosciutto, finocchiona. E ancora, preparazioni in pentola: fegatelli con finocchiet-

PICI ALL'AGLIATA DELL'AGOSTINA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta: 400 g di farina 8 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 uovo intero, 1 tuorlo, sale, 1 bicchiere di acqua tiepida.

Per la pasta agliata: 400 g di pomodoro, 5 spicchi d'aglio in camicia (con la buccia), 6 cucchiaini di olio extravergine, peperoncino, prezzemolo.

Preparazione

Impastare e preparare i picci. Rosolare in una padella bassa gli spicchi d'aglio; aggiungere prezzemolo, peperoncino e pomodoro. Cuocere a fuoco dolce un'ora e poi passare la salsa, che deve risultare densa e cremosa. Condire i picci, aggiungendo il pecorino stravecchio.

to selvatico e alloro, arista al muffato e pecorino stravecchio. Il prezzo varia da 20 a 25 euro. **La Bucaccia**, via Ghibellina 17, Cortona, tel. 0575.606039.

di PICCI MANZARI