

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*

Non vi sarà difficile trovare La Bucaccia, sempre che la sindrome di Stendhal che sicuramente vi farà avere la vertigine del bello, della storia, del tempo qui a Cortona vi lasci riorientare, perché basta costeggiare il Comune e scendere di qualche passo verso la Porta Bifora, di origine etrusca. Qui troverete in un antico palazzo medievale una sorta di cantina tutta in pietre quasi ciclopiche, deliziosa nell'ambientazione con tavolinetti dove le tovaglie sono linde e pinte, ricordi della civiltà rurale, bottiglie e un'accoglienza davvero di rara squisitezza. Agostina e Romano (hanno creato un antipasto che si chiama Gambero Rozzo in onore dell'ex titolo di questo libretto per dirvi quanto condividono la nostra gastrosofia) sono ristoratori di vecchio stampo: sanno interpretare il territorio, la tradizione e la stagionalità mettendo però l'ospite al centro del loro interesse. E agiscono la cucina come un impegno culturale, tant'è che organizzano periodicamente corsi dove insegnano a riprodurre antiche ricette. Sono più o meno le stesse che troverete squadernate in un menù mutevole che si avvantaggia di 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. 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. 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 480 di cui 60 della Strada del Vino Terre di Arezzo. Francesca, la figlia, che aiuta in sala è perfetta sommelier ma vi potrà anche guidare attraverso una degustazione di formaggi di pecora, di capra e di mucca come pecorino, ricotta, mozzarella, stracchino primosale, ravaggiolo. Con il fascino della storia a fare da contorno a cennette a lume di candela cullati dalla poesia del cibo.