

# C'è Tavola & tavola

Da "Daniela"  
a San Casciano  
dei Bagni

A CURA DI  
GIACOMO A. DENTE

## Toscana raffinata tra crostini, tortelli e anatre ai carciofi

**SAN CASCIANO**, una Toscana severa, raccolta, felicemente sperduta tra valli verdi sulle quali incombe il profilo del Radicofani di Ghino di Tacco. E dal sottosuolo tutta un'eruzione di polle, di acque, di sorgenti che punteggiano una realtà termale affascinosa, che avvolge senza schiamazzo. Il paese è piccolo, tutto rannicchiato intorno a un castello turrito. Due passi fino in piazza - una autentica terrazza spalancata sul paesaggio circostante - e poi la sosta della gola. Qui la fanno da protagonisti Silvestro e Daniela Baraldo, una gran voglia di non farsi cogliere dal demone scialtone della banalità, un approccio amoroso al gioco della cucina. E pensare che Silvestro, prima di trovarsi con le pentole e il cucchiaino di legno tra le mani, si occupava della terra col cipiglio serio dell'agronomo. Tant'è, seguendo la passione, è stato più forte il gioco di inventare piatti nuovi, di stupire con la semplicità delle buone cose della tavola di tutti i giorni, di misurarsi

ogni giorno con un pubblico di clienti, diventati amici sul filo del passaparola.

L'ambiente è fascino, sotto le volte a botte di antiche scuderie. Le tovaglie sono di carta-paglia e giochi sapienti di ferro battuto producono un garbato matrimonio tra pietre secolari e inserimenti intelligenti di design modernissimo. L'ambiente è quello di un'osteria rivista col sorriso. Per questo il pubblico affolla volentieri questi tavoli senza timidezze, né tantome-

no con arie sussiegose da iniziati. La carta è ricca e subito colpisce la bella scelta di vini, quasi tutta giocata sul meglio della produzione regionale, coi grandi nomi in prima fila, ma anche con tanti piccoli produttori emergenti, per il piacere di un buon bicchiere senza ricarichi stratosferici. L'approccio ai piatti è subito convincente con eccellenti affettati, buon pesce spada affumicato e un ghiotto formaggio fuso tartufato. I crostini di funghi sono



**DANIELA**  
San Casciano dei Bagni  
(SI) Piazza Matteotti,  
7tel.057859841  
chiuso il mercoledì  
(mai in estate)  
Carte di credito: CSI  
Visa MC EC  
Prezzo medio:  
50-60000 lire  
VOTO: 7+



I titolari di "Daniela" in provincia di Siena

discreti, mentre sale il tono con la variante ai fegatini, di felice classicità e col fantastico paté di tordi. Gli appassionati di zuppe trovano qui pane per i loro denti; volendo se ne può anche fare una degustazione che spazia dal farro, alla ribollita. Un filone al-

ternativo è quello delle paste: i ravioli di ricotta cacio e pepe sono discreti, forse un poco languidi di condimento, meglio a coreggioli all'aglione (sugo totem del territorio), o i tortelli di patate ripieni di rosata e succulente carni di piccione. Si prosegue con in-

teressante anatra con carciofi, ottimo agnello alle erbe e con squisiti carciofi fritti, prima di una mousse di torrone della casa. Qualche veniale ingenuità di servizio, e un'eccezionale opportunità di riposare al *Sette Querce*, pacifico, raffinato relais di Daniela e Silvestro.

### LA GITA



**CORSETTIMARE**  
Torvaianica (Roma)  
Lungomare delle  
Meduse, 58  
tel. 069157256  
sempre aperto in estate  
Carte di credito: tutte  
Prezzo medio:  
60-70000 lire  
VOTO: 6+

## In terrazza a Torvaianica: movida e grigliate

Litorale romano, tra voglia di tintarella e "movida" notturna, con una rete inascuribile di gelaterie, pizze al taglio e locali tutto-pesce, pronti a raccogliere il peccato di gola condito di voglia di sole e di fresco della prima estate. Una stagione partita alla grande, insomma, con un'offerta quasi senza limite di opportunità. O meglio, un limite c'è. Ed è quello segnato dalla desolazione sbadigliante di molte offerte, dalla prevalenza irresistibile del surgelato, della vongola affa-

ticata, dell'oratina monoporzione, dell'insalata di snare ancora rattappita di brividi di frigorifero. Di fronte a questo zoccolo duro di tavole "d'assalto", anche tra i ristoranti da grandi numeri, si possono però trovare buone sorprese. A Torvaianica, per esempio, c'è *Corsettimare*, una tradizione di lungo corso alle spalle, con una cucina che, senza voli pindarici, si tiene solidamente agganciata a una tradizione più che corretta. La terrazza vista mare è molto piacevole e

il servizio gentile fanno così dimenticare un'offerta di vini senza fremiti, insieme a qualche compiacimento di troppo della cucina verso quei piatti e quei tie gastronomici immortalati nei film della commedia all'italiana. Detto questo, insieme a una grigliata di tutto rispetto, da non perdere gli spaghetti della casa, dove il sapiente lavoro della padella, insieme a quel giusto di pomodoro, pesce di scoglio e frutti di mare non fanno rimpiangere davvero il viaggio.