

# TerredelVino

VIAGGIARE ► BERE ► MANGIARE ► VIVERE MEGLIO

Trib. di Siena del 2/05/2002 n.724  
Italiane s.p.a. Spedizione in abbonamento postale  
353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 Comma 1, DCB Roma



Mensile dell'Associazione Nazionale Città del Vino  
Anno V - Numero 11 - Novembre 2006 - € 2,40



**Torrecuso**  
Comune d'Europa  
Detruciolizzato

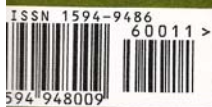
Torrecuso  
Il Comune  
dice stop  
ai trucoli



Convention  
d'Autunno  
Città del Vino  
Il programma  
2007



Isole Lipari  
La Malvasia  
tira bene  
sul mercato



ISSN 1594-9486  
60011 >  
594 948009



► Sua Maestà  
il Bue Grasso



► Val Tiglione  
Un paradiso della natura



► Aymavilles. Paese da vivere



Forchette  
d'autore

All'estremo sud della provincia di Siena si trova il suggestivo borgo di **San Casciano dei Bagni**, rinomato per il suo centro termale, sulla cui piazza si trova il ristorante Daniela

### Ristorante Daniela

Piazza Matteotti, 7  
53040 San Casciano dei Bagni (Siena)  
Tel. 0578.58041 - 0578.58234  
Info@settequerce.it  
www.settequerce.it

Giorno di chiusura: mercoledì (in estate sempre aperto).  
Ferie: tra metà gennaio e metà febbraio.

Carte di credito: tutte.  
Cucina: toscana.

Specialità: terrina di fagiano con puré di castagne; ravioli di ricotta con asparagi (in stagione) e pecorino e i tagliolini con i prugnoli; zuppa di cipolle; gnocchetti verdi con verza e tartufo; petto d'anatra con carciofi e finocchio selvatico; carré di cinghiale con castagne; agnello in umido; tortino al cioccolato; fragole con gelato alla crema.

Prezzo medio: 35 euro.

Come arrivare: in auto uscita A1 Chiusi-Chianciano, il paese è a circa 20 km dal casello; in treno fermata alla stazione di Chiusi e poi prendere un taxi o i servizi di linea.

## Il fascino di Daniela

di Claudio Zeni - zclaudio@interfree.it



All'estremo sud della provincia di Siena, al confine con Umbria e Lazio, ad un'altitudine di 582 metri s.l.m., si trova il suggestivo borgo di San Casciano dei Bagni, rinomato per la particolarità del suo centro termale, sulla cui piazza apre le sue porte il ristorante Daniela. Ricavato nelle vecchie scuderie del castello in un ambiente esclusivo e raffinato (in estate vi è la possibilità di cenare sotto le stelle con la vista di un orizzonte infinito), il locale prende il nome dalla sua gentile proprietaria ed è diventato, nel breve volgere di pochi lustri, una delle mete preferite, non solo dei tanti vip che trascorrono i loro fine settimana nel borgo poco lontano dalla capitale romana, ma anche dai tanti residenti del territorio circostante e dalla gente del posto, che qui trovano una cucina autentica, frutto di tradizione ed innovazione, scampata all'appiattimento della ristorazione di massa e senza alcun rapporto col falso regional-popolare di molti nuovi locali aperti di recente in questo lembo di terra toscana. Le proposte gastronomiche elaborate da Silvestro, chef e marito di Daniela, sorprendono per la sua originalità e ricerca, per il rispetto del corso delle stagioni, per la

fedeltà dei prodotti e dei sapori senesi, oltre che per la cura e il garbo con le quali vengono presentate ai clienti. Tra i piatti, presentati in una semplice ma bella carta che fa il paio con quella dei vini (quest'ultima, varia ed interessante, presenta etichette nazionali di prestigio e un'attenta selezione di bottiglie del territorio) meritano un assaggio i tagliolini con i prugnoli, l'agnello in umido e il tortino al cioccolato. Oltre al ristorante Daniela, di proprietà della famiglia è l'Albergo Sette Querce, ubicato all'ingresso del paese. Il locale, frutto di un'accurata



ristrutturazione di una vecchia locanda degli anni '30, riprende la tradizione toscana, con i colori e le tinte vivaci della designer inglese Mrs. Tricia Guild e dispone di nove eleganti suite, divise in quattro tipologie, tutte dotate di ingresso indipendente, riscaldamento e aria condizionata autonomi, di terrazze all'ombra di querce secolari, ottime per il relax.

### GNOCCHI VERDI CON CAVOLO VERZA E TARTUFO

**Ingredienti (per 4 persone)**  
kg 1 patate, g 200 spinaci, 2 uova, g 100 burro, farina, mezza cipolla, g 400 di verza, mezzo bicchiere di vino bianco, mezzo litro di brodo di carne, g 100 di tartufo estivo, sale e pepe q.b.

**Procedimento per gli gnocchi**  
Lessare le patate in acqua salata; pelarle e passarle con il passaverdura. Lasciarle raffreddare. Sbollentare a parte le spinaci; strizzarle e ridurle finemente con il cutter. Quando le patate hanno raggiunto la temperatura ambiente aggiungere le spinaci, le uova e il burro fuso. Amalgamare velocemente l'impasto aggiustandone la consistenza con farina di grano. Stendere l'impasto su una spianatoia formando dei cordoni del diametro di un dito; tagliarli 2 cm circa. Quindi passare gli gnocchi nella farina di grano per evitare che si incollino l'un con l'altro.

### Per il condimento

In una casseruola preparare un soffritto di mezza cipolla; quando inizia ad imbiandire aggiungere la verza tagliata. Far rosolare il tutto per circa un quarto d'ora; aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco. Quando è evaporato aggiungere il brodo e completare la cottura a fuoco lento per mezz'ora.

### Preparazione

Mettere in una padella il burro fuso, il tartufo grattugiato, la verza ed un pizzico di pepe nero macinato. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata. Appena gli gnocchi vengono a galla raccoglierteli e condirli nella padella. Servire gli gnocchi in piatti piani sfogliando sopra il tartufo a piacere.