





Tra le colline senesi di Castelnuovo Berardenga, c'è un'azienda agricola che fa capo a un borgo medioevale perfettamente restaurato. Un viaggio nel tempo tra 350 ettari di boschi, 70 di vigne e 50 di ulivi. I sapori? 100% autoctoni

ricette del ristorante La Tinaia
Foto di Marta Giaccone

Tagliatelle fatte a mano al ragù di Chianina. Pagina accanto, il viale che porta a Borgo Scopeto, sulle colline senesi del Chianti (borgoscopeto.com).

CUCINA



BORGO SCOPETO NACQUE nell'XI secolo come borgo medievale autonomo: vi si produceva di tutto. E, per lo più, è ancora così. Tutti i cibi offerti dal ristorante La Tinaia (l'antica cantina del borgo, vedi le ricette che pubblichiamo) provengono dai loro terreni o da piccoli produttori a km 0. Abitato per cinque secoli dalla dinastia senese dei Sozzini, il borgo è stato ristrutturato ed è uno dei più esclusivi luoghi di soggiorno della zona che sovrasta Siena. Da qui, nelle giornate limpide, si vedono il campanile del Duomo e la Torre del Mangia.

Panzanella con verdure e cipolla rossa di Certaldo servita con prosciutto D.o.p Toscano
Per 4 persone

12 fette di prosciutto D.o.p. Toscano, 500 g di pane toscano, 2 cipolle rosse, 2 cetrioli, 2 zucchine, 4 pomodori maturi, 10 foglie di basilico, aceto bianco, sale, pepe, olio extra vergine. Sbucciare e tagliare la cipolla finemente, metterla in ammollo con acqua e un cucchiaino di aceto per circa 1 ora.

Tagliare il pane a cubetti e tostarli in forno; una volta freddi aggiungere tutte le verdure tagliate precedentemente a cubetti, il basilico e condire con olio, sale e aceto. Servire con le fette di prosciutto..

Tagliatelle con farina di grano Senatore Cappelli al ragù di Chianina sfumato al vino Chianti
Per 4 persone

Per le tagliatelle (ma all'occorrenza potete comprarle già fatte)
300 g di farina 00, 200 g di semola, 5 uova intere, 10 ml olio extravergine di oliva, 15 g sale. Impastare le farine insieme alle uova, il sale e l'olio fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Farlo riposare, coperto da pellicola per 30 minuti a temperatura ambiente. Con un mattarello stendere l'impasto fino a ottenere una sfoglia. Dopodiché arrotolare la sfoglia su se stessa e tagliare a fette di circa un centimetro.

Per il ragù di Chianina
1 kg di macinato di carne Chianina, 1 cipolla rossa, 1 cipolla bianca,

1 costa di sedano, 1 carota, 200 ml di vino Chianti, 1 l brodo vegetale, 50 ml olio extra vergine, 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, qualche rametto di timo, rosmarino, maggiorana. Fare rosolare il battuto di verdure insieme alle erbe con l'olio, aggiungere la carne e rosolare a fuoco vivo, sfumare con il vino e fare evaporare. Aggiungere il concentrato di pomodoro, allungare con il brodo e fare cuocere per circa 2 ore. Cuocere la pasta e condire con il ragù.

Zuppa di cioccolato bianco con frutti di bosco e fragole
Per 4 persone

500 ml di panna fresca, 75 ml di latte scremato, 350 g di cioccolato bianco, 200 g di frutti di bosco, 200 g di fragole, 4 foglie di menta. Fare sciogliere il cioccolato bianco con il latte e la panna a fuoco lento. Fare raffreddare in frigo. Servire la zuppa fredda con frutti di bosco e fragole tagliate a cubetti. Completare il piatto decorando con qualche fogliolina di menta. ■



Panzanella con
verdure e prosciutto
D.o.p. Toscano.
Pagina accanto,
la zuppa di cioccolato
bianco e fragole.
L'antica casa colonica
del Podere Fornacino,
nel cuore della tenuta,
tra vigneti e uliveti
secolari dispone di
6 appartamenti.
Intorno, un giardino
di oltre 6mila mq,
una grande piscina,
una loggia.