

Osteria dei Re: una cena a sorpresa in un sorprendente ristorante

scritto da Francesca Badiali | 10/01/2017



I pochi tavoli dell’Osteria dei Re, collocati in uno spazio curato ed accogliente, fanno sentire a casa propria. A Vicopelago (LU) si può vivere una serata tranquilla e rilassante mentre si compie un irresistibile percorso enogastronomico.

Ci sono alcuni posti che conosci per caso, magari durante una vacanza all’insegna del buongusto, e che non ti deludono. L’**Osteria dei Re** di Vicopelago, in provincia di Lucca, è uno di questi. Lo spazio è curato ed accogliente, con pochi tavoli che ti fanno sentire a casa: l’ideale per una serata tranquilla e rilassante.

La passione si percepisce immediatamente, posando gli occhi sul piccolo opuscolo presente su ogni tavolo dove è impressa la filosofia del ristorante: *“Un ponte tra innovazione e tradizione”*. A testimoniare la genuinità è anche il menù, il quale varia a seconda della reperibilità degli ingredienti, con un’attenzione particolare verso i produttori del territorio.

Una frase in particolare mi ha colpito: *«consentiteci di accompagnarvi nel percorso enogastronomico»*

dell'Osteria dei Re», un consiglio al ho dato completa fiducia, per cui ho chiuso il menù e mi sono affidata.



Il sorprendente viaggio a tavola dell'Osteria dei Re

La mia cena “a sorpresa” è partita con il **tonno del Chianti**, un inganno alla vista e uno stupore al palato. Quello che all'apparenza può sembrare tonno è, in realtà, carne di maiale preparata con un'antica ricetta toscana che prevede una lentissima cottura della carne, messa a riposare per giorni insieme al sale grosso. Dopo la cottura, viene raffreddata, sfilacciata e posta in un barattolo di vetro insieme all'olio extra vergine di oliva, rigorosamente toscano. Il piatto servito, si completava perfettamente con una composta agrodolce di cipolle rosse, ottimo accompagnamento della carne.

Come primo piatto ho assaggiato dei **gnocchetti preparati** con la farina di castagne, serviti su una fonduta insieme ad una spolverata di frutta secca. Non ho resistito e, quindi, ho assaggiato anche i **ravioli ripieni di barbabietole rosse** che avevano un aspetto molto invitante e non hanno deluso.

Ma il re della serata è stato senza dubbio il secondo: il **peposo**, un'appetitosa ricetta che ha radici nella più profonda tradizione toscana. Per il peposo non devi avere fretta, la cottura della carne di manzo è lenta e lunga; devi anche amare i sapori intensi, non si chiama infatti così senza un motivo. Il pepe è il *leit motiv* del piatto e lo avvolge rendendolo gustoso e interessante.

Che dire di più? È stata una cena inaspettata in cui alcune delle tante sfumature della Toscana gastronomica sono state messe in tavola e interpretate in un modo personale e divertente. Decisamente un locale che merita e che vale la pena scoprire.

Osteria dei Re
via Vecchia di Vicopelago, 120 - Lucca
www.osteriadeire.lucca.it