



Locanda Sant'Agata, la cucina autentica e riconoscibile di Nicola Micheletti

Nell'hotel con ristorante di San Giuliano Terme, ricavato dal recupero di una tenuta toscana del 1919, il giovane chef pisano si esprime con piatti dall'anima ancestrale ma con l'ambizione di scatenare delle emozioni in chi li gusta. «Solo a quel punto, puoi dire di aver fatto un buon piatto!», dice

Circondata dalla ridente campagna di San Giuliano Terme (PI), **Locanda Sant'Agata** è un hotel con ristorante nato dal recupero di una cascina toscana del 1919. La sua lunga storia è attestata da un'antica targa sulla quale, com'era consuetudine di tante case coloniche del territorio, sono riportati l'anno di costruzione della tenuta, il nome del primo proprietario e l'indicazione della colonia di appartenenza.

La famiglia Micheletti nel 2010 ha acquistato l'intera proprietà e il bosco circostante, provvedendo al completo restauro e senza intaccare il fascino originario.

E infatti, dopo aver percorso un lungo viale di ghiaia, si viene accolti in un contesto piacevole e silenzioso con il ristorante gourmet al piano terra, affidato allo **chef Nicola Micheletti**.



Esterno della Locanda Sant'Agata (Foto © Enzo Radunanza).

Nicola Micheletti, primo chef Euro-Toques dell'area pisana

Classe 1987 e primo chef Euro-Toques dell'area pisana, Nicola è cresciuto nella cucina del ristorante che papà Luca gestiva a San Giuliano Terme. Nonostante un diploma da ragioniere, non ha mai abbandonato l'amore per la cucina, continuando a collaborare in famiglia e a perfezionarsi da autodidatta. Tanto studio e sperimentazione gli hanno permesso di raggiungere una propria identità, basata su quella che lui stesso definisce "cucina autentica e riconoscibile".

«I ricordi di tutti in cucina, sono legati indissolubilmente al nostro passato. – spiega Micheletti, mentre fa gli onori di casa – La cucina diventa capace di emozionare se e quando riesce a toccare le corde dell'anima e richiamare i ricordi. Con i miei piatti, quindi, provo sempre a stimolare non solo i cinque sensi ma a riportare alla memoria i sapori di una cucina ancestrale e genuina».

Una chiarezza di intenti che si ritrova alla tavola della Locanda Sant'Agata con **portate dalla solida base classica ma moderne** nelle tecniche e nell'accostamento inconsueto dei sapori.

«Se è vero che un piatto deve ricondurre a sapori conosciuti, è anche vero che deve riuscire a superare la barriera e scatenare delle emozioni in chi lo gusta. Solo a quel punto, puoi dire di aver fatto un buon piatto», conclude lo chef prima di tornare in cucina e mettersi "all'opera".



Lo chef Nicola Micheletti (Foto © Facebook).

Locanda Sant'Agata a San Giuliano Terme, relax e buona cucina

Sul sito web, Locanda Sant'Agata viene definito "*boutique hotel*" ma non aspettatevi di trovare un'aristocratica eleganza. Siamo in una struttura in cui a lusso e formalismo si sostituiscono semplicità, buon servizio e calore familiare.

La cucina rivela un forte radicamento al territorio, **senza rinunciare a qualche effetto speciale e a sporadiche "incursioni" extra-regionali.**

Il ristorante ha 80 coperti di cui circa la metà all'aperto, quando il clima lo consente. L'atmosfera è gradevole: un prato ben curato, la protezione di alberi secolari, le comode poltroncine in vimini e la *mise en place* essenziale, predispongono alle premure del personale di sala.

L'approccio semplice non pregiudica la professionalità e la competenza del maître che propone un'alternativa tra la Carta o due Menù degustazione, con portate a discrezione dello chef, "**L'Essenziale**" (4 piatti a 66 €) e "**L'Esperienza**" (5 piatti a 76 €) da abbinare ad altrettanti percorsi in calice.

La carta dei vini appare ben costruita, con un sapiente viaggio enologico lungo lo Stivale e qualche referenza d'Oltralpe.

«Non ci limitiamo solo a etichette toscane ma selezioniamo anche vini del Nord Italia, della Campania, della Sicilia e della Francia, Borgogna in particolare. Cerchiamo ciò che è buono, – spiega il sommelier Francesco – e che si adatti meglio possibile ai piatti del momento».



I tavoli nel parco di Locanda Sant'Agata (Foto © Enzo Radunanza).

Un menù a Km zero

La stessa attenzione alla qualità e "alla ricerca prioritaria del buono" si riscontra anche in cucina

dove le materie prime vengono scelte con attenzione, seguendo la stagionalità e – quasi sempre – il Km zero. **Nicola Micheletti** si occupa di individuare personalmente piccoli produttori che interpretano un'agricoltura consapevole, capace di tutelare l'equilibrio e la dimensione etica che sostiene l'armonia di un territorio.

Immane alcuni ingredienti tipici del territorio, dalle carni di Chianina o cinta senese al cinghiale e al maiale, il piccione e il pesce fresco proveniente dal Tirreno ma anche il burro e i formaggi biologici, accanto ai celebri oli toscani.

Come si mangia a Locanda Sant'Agata

Inizia dal Sud la nostra cena alla Locanda Sant'Agata con una "*Sfogliatella salata con ripieno di pesce*" che spiazza per il contesto toscano in cui viene servita e che ci conquista per la freschezza travolgente e il morso croccantissimo e goloso. Scopriamo che si tratta dell'eredità di uno chef di Acerra (NA) che ha lavorato qui ben otto anni, prima di tornare a casa per amore.



La sfogliatella salata e il burro di Maremmana (Foto © Enzo Radunanza).

Ad accompagnare questa bontà, un delicato e leggero "*Burro di bufala della Maremma, con ortica e limone*" da spalmare su focacce e pane fragrante serviti in un cestino generoso.

Se il gusto è l'asse portante della cucina di Micheletti, non manca qualche **concessione all'aspetto scenografico**. L'ottimo "*Rocher di Chianina*", infatti, viene servito sotto una campana di vetro e avvolto da una fitta nuvola di vapore che si libera al momento del servizio. Emerge una **tartare di battuta del Giusti in crosta di pane alle erbe aromatiche, su crema di pecorino del Parco di San Rossore e lamelle di tartufo nero**

. Gli ingredienti parlano da soli esprimendo profumo e sapore propri, ma tutti insieme contribuiscono a un risultato complessivo che regala piacevoli emozioni per armonia ed equilibrio (costo 18 €).



Il Rocher di Chianina (Foto © Enzo Radunanza).

Buono l'accostamento del baccalà con i sapori mediterranei nel "*Total Black*", terzo antipasto in cui il pesce è adagiato su un nido di scarole con pinoli in consommè e con una cialda di riso nero a dare croccantezza (costo 19 €).



Total Black: baccalà su scarole e pinoli in consommè (Foto © Enzo Radunanza).

Il “*Gambero in rosso*”, invece, è un primo piatto perfetto per l'estate in cui lo **spaghetto Martelli** assume una bellissima colorazione purpurea grazie all'estrazione di barbabietola rossa. Viene condito da un crudo di gamberetti rosa e da una spolverata di croccanti **scaglie di prosciutto di piccione** dell'azienda La Vallata di Lajatico, sulle colline pisane (costo 18 €).

Racconta di terra e tradizioni ancestrali il “*Maiale nel bosco*”, un secondo piatto confortevole, succulento ed elegante. La tenerezza della carne cotta lentamente, si accompagna ai **buonissimi fagioli all'uccelletta** e riceve un'inconsueta **aromaticità dalle foglie di camomilla**. In accompagnamento, un purè alle [erbe aromatiche](#) a confermare una semplicità che rassicura riportando alla mente le cucine di casa (costo 29 €).



Maiale nel bosco (Foto © Enzo Radunanza).

Il Sud Italia si riaffaccia nel finale quando i dolci sono l'ultima carezza di una cena che ci ha portato tra campagna e città, mare e montagna. Ottimo il cannolo dalla cialda friabile, accostato a un macaron rosa e seguito da un gelato artigianale al cioccolato con fragole e crema Chantilly.



I dolci (Foto © Enzo Radunanza).

L'inclusività della cucina di Nicola Micheletti si conferma anche nell'attenzione a gratificare, con diverse proposte, i clienti vegetariani o vegano oppure chi soffre di allergie e intolleranze alimentari.

La nostra serata alla Locanda Sant'Agata volge al termine e siamo felici di aver provato una cucina completa e senza barriere culturali o geografiche. Abbiamo apprezzato la bella composizione dei piatti, la maestria di muoversi tra carne e pesce, crudo e cotto, creme e brodi, pane e tartufo, dolcezza e acidità, morbidezza e croccantezza. Tecnica e conoscenza dei processi di cottura e di elaborazione degli ingredienti, per Nicola Micheletti non sono l'obiettivo ma il **mezzo per regalare piacere** attraverso proposte divertenti e golose, che rifuggono da provocazioni estetiche e si basano sulla concretezza e la capacità di lasciare un buon ricordo.

Interessante, infine, la **Carta dei caffè** con diverse miscele "socialmente responsabili" ossia ottenute rispettando i principi della sostenibilità, tracciabilità ed eticità.

Locanda Sant'Agata

SS12 dell'Abetone e del Brennero km5 + 812 – San Giuliano Terme (PI)

Tel. 050 820328 | info@locandasantagata.it | www.locandasantagata.it

Data di creazione

27/06/2023

Autore

enzo-radunanza