



Chianti Classico, Osteria Volpaia: aria nuova nel segno della qualità

Filippo Giuntini è il nuovo chef del ristorante di punta che fa capo alla prestigiosa cantina

La cornice è quella di un affascinante borgo fortificato nel cuore del **Chianti Classico** i cui primi documenti si perdono nel lontano 1172. E dove la spettacolare visita all'azienda vinicola – suddivisa com'è tra cantine ricavate in antichi sotterranei, vinsantaie poste nei sottotetti del castello ma ammirando anche altri luoghi deputati alla produzione di questo vino assai premiato sparsi tra palazzetti patrizi e chiese un tempo consacrate – offre all'enoturista esigente una vacanza a tutto tondo, rigenerante tanto nel corpo che per lo spirito.



La Fattoria Castello di Volpaia (Foto © Volpaia).

Fattoria Castello di Volpaia: ospitalità diffusa e una nuova cucina

Quella che si vive alla [Fattoria Castello di Volpaia](#) a **Radda in Chianti (SI)**, di proprietà della famiglia **Mascheroni Stianti**, è un'ospitalità diffusa divisa tra ville, appartamenti e camere in affitto e che contempla ovviamente degustazioni di vini ma anche una scuola di cucina. E dove la ristorazione – che è voce fondamentale – oggi ha trovato (finalmente) in una coppia affiatata (nel lavoro e nella vita) di giovani fiorentini – **Filippo Giuntini**, cuoco, e **Martina Presenti** a guidare con il sorriso la sala – una nuova regia (inaugurata lo scorso marzo) del ristorante di punta del Castello, l'**Osteria Volpaia**.



La sala dell'Osteria Volpaia (Foto © Giovanni Caldara).

Menu dell'Osteria Volpaia, tra vegetali e cacciagione

Al centro dell'offerta ristorativa troveremo un'attenzione spiccata rivolta ai **vegetali** e alla **cacciagione**, ma anche ai grandi classici (vedi alla voce **Bistecca**) che in un luogo dalla forte vocazione turistica non possono mancare. Il tutto però inserito – ed è questo ciò che ci racconteranno i nuovi protagonisti di quest'avventura gastronomica – all'interno di un progetto più ampio.



Bistecca alla fiorentina (Foto © Giovanni Caldara).

Prendiamo le **verdure**, protagoniste di un piatto ambizioso (e riuscito) come l'***Insalata al forno con carote all'agro***.

«Qui a Volpaia abbiamo la fortuna di approvvigionarci da tre orti, che però non ci bastano. – Spiega lo **chef Filippo Giuntini** – E dunque mi servo anche di un network di qualità come **Typiqo** che seleziona vegetali provenienti da piccole aziende biologiche. In questo periodo dell'anno serviamo la zuccina fiorentina, le carote, l'insalata. Nel nostro piatto, prima di metterli in forno, spennello i vegetali con una demi-glace di verdure accompagnate da una salsa al miso».



Insalata (Foto © Giovanni Caldara).

La **cacciagione**, colonna portante della tradizione chiantigiana, è anzitutto presente nei primi piatti. Dalle eccellenti **Tagliatelle con ragù d'anatra** ai **Ravioli di fagiano alla piastra** serviti con il suo fondo e un miso di ceci (piatto tra i più rappresentativi di chef Filippo) e ancora con i tradizionali **Pici al cinghiale in bianco** e impreziositi dal limone candito e da salmoriglio di Volpaia (qui difatti si produce un ottimo olio).



Tagliatelle con ragù d'anatra (Foto © Giovanni Caldara).

Un capitolo importante è dedicato alla **Bistecca alla fiorentina**. Quella servita è di **vacca Reggiana** frollata 60 giorni (e accompagnata da una rinfrescante insalatina primaverile, che come è facile immaginare restituirà una volta in più i sapori autentici dell'orto).

«Noi ci orientiamo per lo più verso una cucina vegetale, ma non disdegniamo nemmeno una proposta onnivora che ha posto però al suo centro il benessere animale. – Prosegue chef Filippo – Per non intaccare tale concetto di fondo siamo andati alla ricerca delle migliori razze, quelle cioè che hanno goduto di una vita migliore. Utilizziamo le vacche reggiane che hanno sempre vissuto in alpeggio: sono quelle, per intenderci, dal cui latte nasce il Parmigiano Reggiano. Quando sono giunte a fine carriera vengono riportate in pianura, messe sei o sette mesi all'ingrasso quindi macellate. Avendo vissuto in alpeggio sono come delle atlete: la loro carne non ha un filo di grasso».



La vinsantaia dove riposano i vini del Castello (Foto © Volpaia).

Filippo Giuntini e Martina Presenti

Dopo differenti percorsi professionali – **Filippo Giuntini** è stato all'Essenziale di Firenze, ma anche al ristorante "Quel che" di Siena; Martina invece proviene da una famiglia di tartufai da generazioni ed è **tartufaia** lei stessa – hanno deciso d'intraprendere questa nuova avventura accomunati da un forte legame tanto personale che da tenaci valori comuni. Ed è proprio **Martina Presenti** che, salutandoci, sintetizza la filosofia alla base del loro progetto:

«Stiamo insieme da una decina d'anni e abbiamo sempre voluto dare vita a una sorta di *home restaurant* dove promuovere la nostra idea di cucina etica incentrata sul rispetto e sul chilometro zero. Filippo ad esempio, che è un pescatore subacqueo, viene da me obbligato a pescare con le mani così da essere ad armi pari con il pesce. E se il pesce pescato è troppo piccolo viene subito ributtato in acqua. Non usiamo prodotti surgelati. Utilizziamo solo ingredienti di Volpaia oppure del Chianti, al più della Toscana».

Un'avventura, quella di Osteria Volpaia, che merita attenzione anzitutto nel seguirne gli sviluppi ma la cui sosta vale oggi anche per l'opportunità di valorizzare i piatti di Filippo e Martina con gli eccellenti vini dell'azienda.

Osteria Volpaia

Località Volpaia, Radda in Chianti (SI)
Tel. 0577 738622 | www.volpaia.com

Data di creazione

16/07/2024

Autore

giovanni-caldara