

Scritto da Marco

Venerdì 27 Aprile 2012 16:37 - Ultimo aggiornamento Venerdì 27 Aprile 2012 17:29

Officina della Cucina Popolare
via Gracco del Secco, 86
53034 Colle di Val d'Elsa (Siena)
Tel. 0577/92.17.96

www.cucina-popolare.com

officina@cucina-popolare.com

Chiusura: mai.

Parcheggio non troppo difficile nelle vicinanze.

Carte: tutte le principali.

Senza nulla togliere al resto del Bel Paese, quando si parla di Toscana a me vengono i lucciconi agli occhi. Le ragioni sono molteplici e non sto qui ad elencarle. Una però la devo menzionare gioco forza e, ovviamente, è legata alla qualità del cibo e della ristorazione locale.

{gallery}officina{/gallery}

In occasione di un fine settimana di aprile, che sembrava tuttavia di marzo data la pioggia battente, una delegazione dei Goderecci si è recata in quel di Colle Val d'Elsa, località non molto distante da Siena. Si trattava di una delegazione che, almeno sulla carta, dovrebbe essere particolarmente qualificata, se non altro perché composta dal presidente e da tre membri fondatori. La località meta della gita, situata sulla Via Francigena, è un borgo la cui storia sarebbe troppo lungo andare anche soltanto a riassumere. Un episodio a caso: la battaglia tra guelfi e ghibellini del 1269. Attualmente la cittadina conta ben 20.000 abitanti e vale sicuramente una visita.

La meta nella meta della nostra gita è stata l'Officina della cucina popolare, un locale all'interno del centro storico di Colle, in Via Gracco del Secco, una strada che prende avvio dalla porta medievale chiamata Porta Nova.

Come biglietto da visita mi permetto di riportare le parole che trovate sul sito del Ristorante: "l'Officina della Cucina Popolare è un'idea di persone e personalità diverse con passioni e convinzioni comuni. La ricerca enogastronomica, la tradizione e la cultura del cibo e del vino sono quello che amiamo di più... e cerchiamo di proporvelo con più allegria e schiettezza possibile! Sosteniamo che mangiare e bere sia un piacere ma anche un atto culturale nel rispetto della Terra e di chi la lavora, valorizzando il più possibile il nostro territorio. Per questo ci riforniamo da amici contadini e produttori della zona che condividono la nostra filosofia." Con cotanta premessa, i quattro delegati non potevano che trovarsi a loro agio. Ma veniamo dunque a noi. L'interno del locale è accogliente, con luci soffuse e tavoli ben distanziati per un totale di circa una trentina di coperti. Sui tavoli in legno sono adagiate delle tovagliette di carta, posateria normale e due bicchieri, di cui uno è un calice per il vino.

La gentil donzella che si occupa di noi ci porta subito il menu: si tratta di una tavoletta di legno sulla quale si trovano impilati alcuni foglietti di carta tenuti insieme da un mollettone. Ci sono 7 "entrate", 8 "pappe e paste fatte in casa", una decina circa di "ciccia e erbaggi" nonché 6 "finali". Il menu precisa anche che la pasta è di produzione propria, fatta a mano con la trafila al bronzo.

L'OFFICINA DELLA CUCINA POPOLARE - Colle Val d'Elsa (SI)

Scritto da Marco

Venerdì 27 Aprile 2012 16:37 - Ultimo aggiornamento Venerdì 27 Aprile 2012 17:29

C'è anche la lista dei vini, abbastanza fornita, ma noi preferiamo andare sul "vino della casa", un rosso prodotto dall'azienda agricola biologica Colombaia e Casanova (di Colle Val d'Elsa, naturalmente). Toscana IGT rosso, di color rosso rubino, 12,5%, ottimo per accompagnare quello che seguirà.

Per quanto riguarda le "entrate", prendiamo:

- l'antipastone della casa, ovvero un piatto di salumi, formaggi e crostini. Per i salumi troviamo il prosciutto, il capocollo ed il salame toscano; il formaggio è un pecorino di media stagionatura; i crostini sono quello classico toscano ai fegatelli, uno con lardo battuto con rosmarino ed uno con sedano, mandorle e pecorino. Tutti molto buoni, ma imbattibili quelli ai fegatelli;
- i "crostoni" con mucchino - un formaggio più delicato del pecorino - e carciofi;
- degli sformatini di spinaci, ottimi;
- un piattino con un altro pecorino servito con noci e miele.

Quasi storditi da questo primo trionfo di sapori, passiamo ai primi piatti ed in particolare a:

- una classica ribollita, squisita (forse un tantino saporita);
- i picci all'aglione, altro classico immarcescibile ed eseguito con assoluta maestria;
- i sedanini al sugo etrusco, ovvero con cipollina, capocollo e pecorino, anche questi veramente ottimi.

Inutile precisare il nostro stato, giunti a questo punto del pranzo: tutti quanti di ottimo umore, complice anche il vinello, nonché praticamente sazi, decidiamo comunque di assaggiare la mitica "fiorentina d.o.p." (e chiediamo anche la seconda bottiglia di Colombaia). La nostra anfitrione ci porta di lì a poco "l'animale", ovvero una bistecca alta quattro dita dal peso di 1,3 Kg.: una roba da timor reverentialis. Cottura rigorosamente al sangue, la carne in questione è quanto di meglio si possa addentare: ad onta dell'aspetto massiccio, si scioglie in bocca sprigionando un sapore unico.

L'insalata con pere, mandorle tostate e sedano che arriva di lì a poco, seppur buonissima, non può non passare in secondo piano.

Per quanto riguarda i dolci, cioè i "finali", sicuramente invitanti sulla carta, ci limitiamo a prendere i cantuccini fatti in casa con il vin santo. Seguono anche i caffè.

Il conto ammonta a 145 Euro (mai spesi meglio).

Ma passiamo senza indugio ai voti:

AMBIENTE: 8 (accogliente e sobrio);

SERVIZIO: 9 (gentilezza, competenza e, cosa non così diffusa, amore per il proprio lavoro);

CANTINA: 8 (buona la scelta);

CUCINA: 9 (tutto veramente ottimo);

RAPPORTO Q/P: 8 e mezzo (una spesa di 37 euro a testa per un simile pranzo è sicuramente un eccellente rapporto).

GIUDIZIO FINALE: Strepitoso ristorante toscano Punto e a capo

Marco

L'OFFICINA DELLA CUCINA POPOLARE - Colle Val d'Elsa (SI)

Scritto da Marco

Venerdì 27 Aprile 2012 16:37 - Ultimo aggiornamento Venerdì 27 Aprile 2012 17:29

Data della visita: 14 aprile 2012