DOVE MANGIARE I MIGLIORI TORTELLI DI PATATE DEL MUGELLO



Breve guida ai 5 migliori ristoranti dove mangiare i tortelli di patate del Mugello, il piatto tipico toscano che mette d'accordo grandi e piccini, uomini e donne, pisani e livornesi.

- "La Casa del Prosciutto" di Ponte a Vicchio
- Ristorante Badia di Moscheta a Firenzuola
- La Bottega del Cornocchio a Barberino di Mugello
- Agriturismo da Donato a Vicchio
- Ristorante da Sergio a Dicomano
- Pizzeria Bar Valeri a Luco di Mugello

Dove mangiare i tortelli di patate in Mugello

I tortelli di patate sono un primo piatto tipico della Toscana e precisamente del Mugello. Si tratta di grossi quadratoni di pasta (talvolta sono fatti anche a forma di “mezzaluna”) ripieni di un impasto di patate bollite, aglio e prezzemolo. I tortelli di patate, dal sapore ricco e gustoso, devono essere realizzati rigorosamente a mano.

Questo primo piatto in Mugello deve la sua peculiarità alla combinazione degli ingredienti e ai sistemi di lavorazione, che sono rimasti sempre gli stessi da secoli. Hanno una tradizione antichissima tanto è vero che già Luigi Pulci, poeta del Quattrocento della corte di Lorenzo il Magnifico, ne decantava la bontà nei suoi versi. Vi proponiamo qui una mini-guida ai 5 migliori ristoranti dove mangiare i tortelli di patate del Mugello.



“La Casa del Prosciutto” di Ponte a Vicchio

Il primo posto di cui vogliamo parlare si chiama “La Casa del Prosciutto” che si trova a Vicchio, in provincia di Firenze, e precisamente nella frazione che si chiama Ponte a Vicchio. Il locale è molto caratteristico e sorge proprio sul Ponte di Vicchio, al centro delle campagne del Mugello. Prima di diventare una trattoria, il

locale era uno storico alimentari trasformato poi, più di venti anni fa, da tre mugellani anche in una trattoria.

La saletta della trattoria dove si pranza non è grande, ma molto accogliente. I tortelli sono ottimi e ripieni con una crema di patate che vengono ripassate in padella con pomodoro, rosmarino e uno spicchio d'aglio. Vengono conditi con burro e salvia, con il ragù o con altri sughi a scelta. I tortelli di patate, oltre ad essere gustati in trattoria, possono essere richiesti anche da asporto. Oltre ai buonissimi tortelli, a "La Casa del Prosciutto", si possono provare altri prodotti tipici della Toscana: ribollita, prosciutto al forno, fiori di zucca fritti, coniglio ripieno, funghi fritti e carne alla griglia.

Leggi anche: Mugello: storici borghi tra i più belli d’Italia, e non solo



Ristorante Badia di Moscheta a Firenzuola

Il secondo ristorante dove mangiare eccellenti tortelli di patate in Mugello, si chiama "Ristorante Badia di Moscheta" a Firenzuola. Il ristorante è immerso nella natura: sorge nel bellissimo bosco sopra il borgo, vicino ad un torrente. Il locale è stato realizzato nell'antica Abbazia dei monaci benedettini che la edificarono nell'anno 1000. Intorno si trovano boschi di faggio, abeti e castagneti secolari. I tortelli di patate del "Ristorante Badia di Moscheta" sono piccoli concentrati di gusto, realizzati rigorosamente con la pasta fresca fatta in casa.

Tutti i primi piatti, del resto, sono fatti a base di pasta fresca: come i ravioli di ricotta e spinaci e le tagliatelle (condite con ragù o i funghi porcini o anche con i prugnoli durante i mesi di aprile e maggio). Le altre specialità appartengono tutte alla tradizione toscana: affettati tipici (come la finocchiona sbriciolona, il salame, il prosciutto stagionato), cinghiale in umido, carne alla griglia, grigliate miste con salsicce, bistecche di maiale, i porcini e i prugnoli, il pregiato tartufo bianco e i dolci fatti in casa.



La Bottega del Cornocchio a Barberino di Mugello
Una menzione speciale va senz'altro alla "Trattoria La Bottega di Cornocchio" (vedi link), sulla strada omonima, a pochi chilometri dall'uscita del casello autostradale di Barberino di Mugello.

Qui si mangia solo a pranzo per una ben precisa scelta di qualità. Ogni mattina, infatti, viene fatta la pasta, e i tortelli sono lavorati a mano uno per uno, per potere ottenere il massimo risultato. Ovvio che questa accurata operazione non potrebbe essere ripetuta la sera, dopo un'intera giornata di lavoro, con la stessa felice energia.

I Tortelli cacio a pepe, o al sugo di carne, hanno una perfetta consistenza sia al centro che ai bordi, in altre parole: si sciolgono in bocca. Tuttavia, quello che delizia letteralmente il palato è il sugo di gallo, scelta inconsueta ma azzeccatissima. Un sapore sconosciuto, di personalità e delicato al tempo stesso, oltretutto privo anche di un minimo residuo di sugo oleoso nel piatto. Questo perché in cucina la pasta condita subisce anche fino a tre passaggi in piatti diversi finché non viene "drenata" a dovere. Non provarli sarebbe un attentato al buon gusto.



Agriturismo da Donato a Vicchio

Altro luogo dove mangiare ottimi tortelli mugellani è il "Ristorante Agriturismo da Donato", a Vicchio, conosciuto anche con il nome "Montelleri".

La pasta dei tortelli non è né troppo sottile né troppo spessa: possiamo dichiarare che ha una consistenza ottimale e il tortello si scioglie deliziosamente in bocca. Vengono conditi in diversi modi: con il ragù classico, al sugo di cinghiale, con l'anatra, i funghi porcini, il burro e la salvia. Un piatto con 10 tortelli del ristorante "Da Donato" è sufficiente per saziarsi, ma è davvero un peccato non assaggiare le altre specialità toscane come la tagliata, la bistecca e diversi piatti di cacciagione. Quando è bel tempo, si può mangiare anche all'aperto.



Ristorante da Sergio a Dicomano
Il Ristorante da Sergio è uno dei locali storici del Mugello dove tradizione e antichi sapori vengono rispettati e preservati. I tortelli di patate sono ovviamente tra le specialità, condite con ragout, con sughi di cacciagione, di funghi o semplicemente burro e salvia.

Da Sergio sono inoltre esperti di cottura della carne: non perdetevi il loro arrosto, una vero tripudio di sapori. Ristorante ampio, ben arredato e con un ottimo servizio è una vera istituzione della zona: non dimenticatevi di prenotare per tempo, soprattutto nel fine settimana.



Pizzeria Bar Valeri a Luco di Mugello
Last but not least, il Bar Ristorante Valeri a Luco di Mugello è una tappa obbligata nel tour dei migliori luoghi dove mangiare i tipici tortelli di patate. Nel cuore del Mugello, non lontano dall'Autodromo, il Valeri è un esercizio storico, famoso nella zona dagli albori del tempo.

Oltre ai tortelli, realizzati ovviamente a regola d'arte, potrete mangiare eccellenti piatti tradizionali che seguono la stagionalità dei prodotti del territorio e ottime pizze con condimenti sfiziosi e biologici.

Leggi anche: Per i boschi e i borghi dell’Alto Mugello



Paese che vai, usanza che trovi. In Toscana, tanto la nostra cultura culinaria è variegata, potremmo anche parafrasare: città che vai, piatto che trovi. Perché allora non ci racconti i piatti tipici della tua zona? Oltre che curiosi siamo anche golosi. Scrivici qui sotto, su Facebook oppure tagga i tuoi piatti toscani preferiti su Instagram, usando #tuscanypeople.

PER APPRROFONDIRE:

- Prosciutto toscano DOP: dai Medici ai nostri giorni, una tradizione di qualità
- Tortelli di barbabietola rossa: la Maremma nel piatto
- Viaggio culinario tra i prodotti tipici del Casentino
- Mugello: terra verde, antica e genuina vicino a Firenze

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Foto 1-4-7: ©LaBottegaDelCornocchio by David Glauso

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople