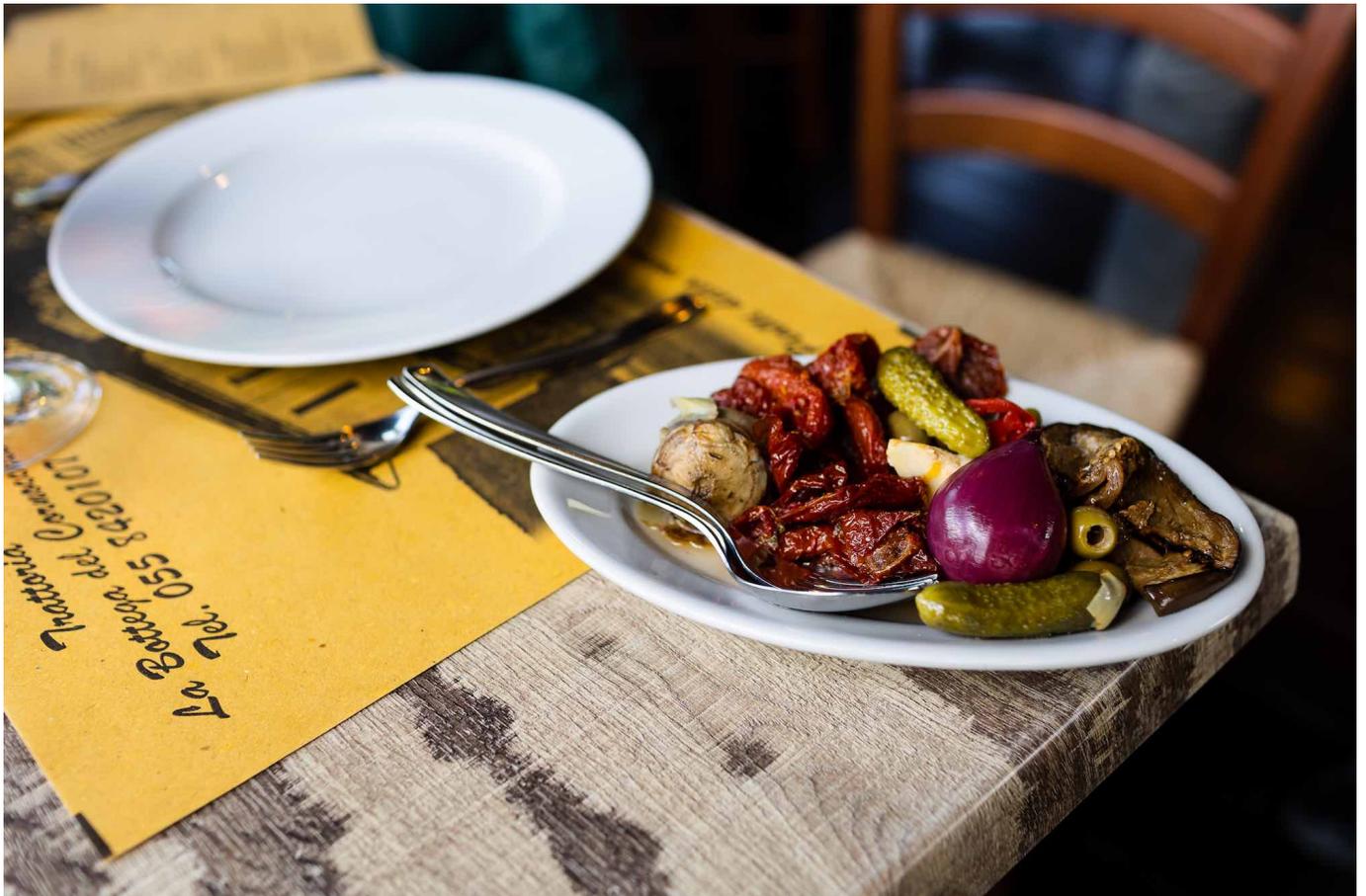


## TRATTORIA LA BOTTEGA DEL CORNOCCHIO: SEMPLICITÀ E TRADIZIONE AL SERVIZIO DEL GUSTO



Siamo stati a pranzo in Mugello alla Bottega del Cornocchio, trattoria storica dove mangiare eccellenti prodotti locali e piatti tipici toscani.

- [A pranzo nel Mugello a La Bottega del Cornocchio](#)
- [Una trattoria centenaria a Barberino di Mugello](#)
- [Cosa si mangia di buono a La Bottega del Cornocchio?](#)
- [Perché La Bottega del Cornocchio è aperta solo a pranzo?](#)
- [A pranzo a La Bottega del Cornocchio, il ristorante perfetto dove mangiare in Mugello](#)
- [Gli antipasti: prodotti locali, selezione di formaggi e altre leccornie](#)
- [Il tortello più buono del Mugello](#)
- [Tagliatelle al sugo di gallo, un primo piatto davvero eccezionale](#)
- [Bistecca di scottona per chiudere in bellezza il pranzo in Mugello](#)

- [Un ristorante in Mugello ideale per ogni tipo di pranzo](#)

## La Bottega del Cornocchio, la trattoria del tortello più buono del Mugello

**A**pochi chilometri dall'uscita del casello autostradale di Barberino di Mugello, in via del Cornocchio, ci appare sereno, classico, il casale rustico toscano della trattoria La bottega del Cornocchio, dove già intuiamo che staremo bene. Lasciamo la macchina nell'ampio parcheggio di fronte, è una giornata fresca ma assolata, nuvolette pannose si rincorrono nel cielo, il clima ideale per mangiare fuori.



### A pranzo nel Mugello a La Bottega del Cornocchio

Qui si pranza e basta, non si cena: d'estate all'aperto, protetti da un delizioso gazebo in legno che può contenere una trentina di coperti circa; d'inverno nella sala interna a cui si accede dalla bottega di alimentari, col suo bancone bar e la sua vetrina per formaggi e salumi su cui una schiera di prosciutti stagionati appesi ai ganci crea un notevole effetto.

Entriamo nello spazio del gazebo. A destra, un bancone esterno per servire le bevande, a sinistra, i tavoli. Oltre, il prato. Tutto è molto carino, ben tenuto, ci sono anche un grazioso pozzo sui cui ricadono voluttuose surfinie viola, e la ruota di un carro dipinta di rosso. Insomma a La Bottega del Cornocchio non manca nessuno degli ingredienti adatti a trascorrere piacevoli ore in compagnia mangiando tipici piatti toscani.



## Una trattoria centenaria a Barberino di Mugello

La Trattoria La Bottega del Cornocchio ha compiuto 100 anni tondi tondi il 26 luglio 2018, e i festeggiamenti hanno visto tra i protagonisti Alessandro Borghese e Pupo, tra l'altro amico di famiglia. Sì perché da queste parti si sono succedute ben 4 generazioni familiari. E la longevità è forse la migliore testimonianza della bontà di un'attività.

È il 1918 quando Giulia Colzi, vedova di Antonio Cipriani, si trasferisce da Montemurlo a Cornocchio, insieme ai figli Nello e Virgilio, e mette su un ristorante-trattoria. Nella bottega si servono anche salumi e formaggi della migliore qualità. Dopo Nello Cipriani è la volta di Anselmina e Vanna Cipriani, infine ecco Massimiliano e Martina Grossi, gli attuali proprietari.



## Cosa si mangia di buono a La Bottega del Cornocchio?

Alla Trattoria La Bottega del Cornocchio i piatti forti sono la semplicità e la tradizione, così, senza tanti fronzoli, perché quando il cibo è buono, è buono sempre e non viene mai a noia. Ciononostante il menù alla carta è in costante mutazione: ogni giorno vengono cambiati due primi e due secondi, seguendo la stagionalità dei prodotti, pur con delle costanti, dei piatti chiave, come i tortelli di patate che, *ça va sans dire*, rimangono fissi.

Oltre al classico tortello mugellano, gli altri cavalli di battaglia sono gli antipasti toscani - salumi, formaggi, sottoli e bruschette -, la trippa, la bistecca alla fiorentina, il fritto, le polpette e il baccalà alla livornese, rigorosamente cucinato il venerdì, come nella migliore tradizione. Si pranza fin verso le 3, ma verso le 4 o le 5 del pomeriggio è sempre possibile concedersi una bella merenda in giardino. Un'esperienza *old style*, e per questo ancora più suggestiva.



## Perché La Bottega del Cornocchio è aperta solo a pranzo?

*“La sera non serviamo la cena per una ben precisa scelta di qualità.” - ci spiega Massimiliano Grossi - “Stamani, ad esempio, abbiamo lavorato 8 chili di patate, passando la pasta e mano e chiudendo noi tutti i tortelli. Per farlo occorrono circa 3 ore. Non potremmo ripeterci dopo poche ore senza andare a scapito dell’attenzione, che invece deve sempre rimanere al massimo livello se vogliamo ottenere i migliori risultati. Un tortello, ad esempio, che dopo un po’ di ore s’indurisce sul bordo, è una cosa assolutamente da evitare: la pasta deve restare sempre freschissima e, arrivata a sera, non potrebbe esserlo come a mezzogiorno.”*

Sono parole che suonano come musica per noi. Il proprietario e l’esperta brigata di cucina che la mattina lavorano per ore, senza lasciare nulla al caso, per poi poter servire ai clienti piatti di alta qualità, è qualcosa che rasenta il romanticismo culinario e che ci sentiamo di premiare con una nota speciale. Bene, a questo punto diamo inizio alle danze ed entriamo finalmente nel vivo dell’esperienza vera e propria, che poi è quella che conta e che fa il nostro celebre storydoing.



## A pranzo a La Bottega del Cornocchio, il ristorante perfetto dove mangiare in Mugello

Iniziamo con un Nobile di Montepulciano di Avignonesi del 2016. Ce lo serve Egidio, esperto sommelier, che si presenta in camicia e grembiule nero, entrambi marchiati con la scritta: La Bottega del Cornocchio. Bellissimo, sapore d'altri tempi, di una vita diversa, meno qualunquistica, meno dozzinale.

Affascinate anche il colore aranciato del vino che sa d'invecchiamento corretto: fa 12 mesi in barrique francesi e 6 mesi in botti di rovere di Slavonia. Al naso ha un profumo intenso con note di frutta, spezie, e sottobosco. Al gusto è strutturato, elegante, rotondo, tannini vellutati, finale persistente. Ottima scelta. Bravo Egidio.



## Gli antipasti: prodotti locali, selezione di formaggi e altre leccornie

Si succede a Egidio la gentile Simona per servirci l'antipasto misto. Ci hanno preparato una selezione di formaggi, tra cui due di mucca, del Mugello, il cremino e il Gran Riserva stagionato della Fattoria il Palagiaccio, oltre a una selezione di pecorini che va dal fresco sardo, al grottarello, al mezzano, accompagnati da salsa di more e miele selvatico. Completano gli antipasti dei sottoli di Montemurlo e alcune bruschette con fagioli e lardo di Castelfiorentino. Quanto al pane e alla schiacciata, provengono da un forno locale di Barberino.

Anche la scelta dei formaggi è ottima, non possiamo che convenirne.

Il servizio è rapido, preciso, si aspetta poco, siamo a pranzo, tutto deve funzionare alla perfezione, sempre col pensiero che gli avventori sono comunque attesi, almeno durante la settimana, da un nuovo pomeriggio di lavoro.

Certo che portare qui un cliente, italiano o straniero, tra questi profumi, sotto questo gazebo, ad assaporare cotanta cucina, significa avere già mezzo contratto in tasca. L'altro mezzo, poi, arriva di sicuro a fine pranzo.



### Il tortello più buono del Mugello

Torna Simona insieme a un primo assaggio di quello che molti definiscono “il tortello più buono del Mugello”. Ma noi non ci sbilanciamo, non ancora. Tortelli di patate al cacio e pepe. Che dire? Sono pari alla loro fama: si sciolgono in bocca. Le 3 ore di preparazione si sentono tutte.

Anche i Tortelli di patate al sugo di carne che si succedono a ruota mantengono alto il buon nome della Trattoria La Bottega del Cornocchio. Altro doveroso assenso.



## Tagliatelle al sugo di gallo, un primo piatto davvero eccezionale

Mentre continuiamo a sorseggiare il Nobile, che si apre sempre di più schiudendo tutta una serie di sentori e possibilità che all'inizio erano solo potenzialità, ci vengono servite le Tagliatelle al sugo di gallo. E qui, signori, siamo di fronte a qualcosa di veramente eccezionale, in inglese si direbbe: *outstanding*. Un sapore sconosciuto, diverso, marcato e delicato al tempo stesso.

Assolutamente da *special mention*. Oltretutto, e in questo caso si rasenta la perfezione, non c'è nel piatto un filo di sugo oleoso. Questo accade perché in cucina la pasta condita col sugo subisce anche fino a tre passaggi in piatti diversi finché non viene "drenata" a dovere. Incredibile. Non andate via senza averli provati, vi perdereste moltissimo.



## Bistecca di scottona per chiudere in bellezza il pranzo in Mugello

Prima della carne viene aperto il secondo vino: un Chianti Classico Riserva dell'azienda Ormanni - Borro del Diavolo DOCG 2016 - Biologico. Un sangiovese in purezza, perfetto per bistecche, arrosti e caccagione. Di un bel rosso granato, rilascia sentori di frutti di bosco maturi, arancia, cuoio, tabacco e spezie. Al gusto, armonico ed elegante, di lunga persistenza. Nuovo *chapeau* per Egidio.

È il momento della bistecca di scottona, cotta al sangue, saporita, ben condita, che dona quel tocco di forza e sostanza al lungo, e fruttuoso, lo ammettiamo, corteggiamento portato avanti dagli antipasti e dai primi. Siamo definitivamente conquistati.

Dentro di noi è rimasto solo un piccolo posticino alcuni biscotti di Prato fatti in casa abbinati ad un ottimo Vin Santo del Chianti per chiudere in bellezza un'altra avvincente esperienza di TuscanyPeople che consigliamo a tutti gli amanti di una cucina semplice, verace, sincera, di sostanza, ma dal gusto assolutamente fine ed educato.



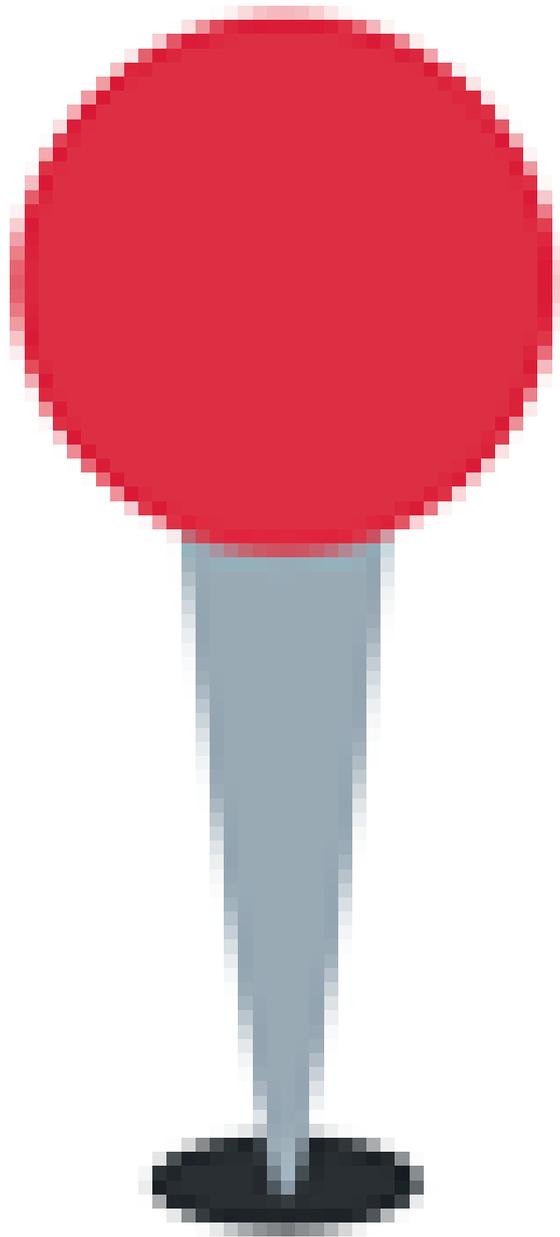
Un ristorante in Mugello ideale per ogni tipo di pranzo

La Bottega del Cornocchio è un ristorante adattissimo a famiglie, a pause pranzo lavorative, a turisti o visitatori di ogni genere. Ricordate che accettano al massimo 8-10 persone per tavolo e che non dispongono di menù di lavoro né accettano tickets. Per il sabato/domenica, meglio prenotare con due mesi di anticipo, altrimenti rischiate di non trovare posto.

Un sincero ringraziamento a Massimiliano Grossi e al personale di sala per la loro cortese ospitalità, e un augurio di altri cento anni come i primi cento. O anche meglio.



Caro lettore affamato, cara lettrice affamata (ne siamo sicuri), ora tocca a te raccontarci le tue sensazioni o la tua esperienza in questa fantastica trattoria in Mugello. Scrivici qui sotto, sulla nostra pagina [Facebook](#), su [Instagram](#). Ti aspettiamo.



PER APPROFONDIRE:

- [Toscana in moto: 5 percorsi da favola sulle due ruote](#)
- [Locanda Senio, la squisita ospitalità diffusa in un paese incantato](#)
- [Mugello: storici borghi tra i più belli d'Italia, e non solo](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

La Bottega del Cornocchio - Via Cornocchio, 13 - Barberino di Mugello (Fi) - Tel. +39 055 8420107

---

Foto ©David Glauso - Foto di copertina di Simone Detti

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

