

## LOCANDA LO SCOPICCIO: IL GOURMET TOSCANO CON MOLTE IDEE INTERNAZIONALI



A Perignano, in provincia di Pisa, esiste un luogo dove il tuo cuore si allarga, subito, di primo acchito, non appena entri. La Locanda Lo Scopiccio è un luogo altro rispetto al mondo contemporaneo, una dimensione diversa, di campagna vera, di sapori dimenticati, che ti fa subito pensare: di non voler essere da nessun'altra parte del globo.

**Locanda Lo Scopiccio: il gourmet toscano con molte idee internazionali**

**D**i notte il nostro arrivo sembra quasi la scena di **“Non ci resta che piangere”** in cui Mario e Saverio bussano alla porta della taverna. Solo che qui, invece di una rozza bettola quattrocentesca (quasi millecinque), ci ritroviamo in una **chicca curatissima nei minimi particolari**.



Sembra che **Barbara Simoncini** e **Fabrizio Becherini** - i coniugi proprietari (lei chef, lui appassionato di vini) che ci accolgono affabili, simpatici - abbiano sminuzzato la loro estrosa anima spargendola dappertutto con **amore**. Sì, la **Locanda Lo Scopiccio**, è un ristorante in provincia di Pisa ([mappa](#)), in cui trovare benessere fisico ma anche spirituale, si intuisce all'istante.

## **Locanda Lo Scopiccio, the restaurant to be**

Di fronte all'entrata, sopra due consolle di legno, i riconoscimenti ottenuti nei **7 anni di attività** e le foto con attori come **Giancarlo Giannini**. A sinistra, un cuore intrecciato di metallo conserva multipli bigliettini da visita della locanda. Qualche centimetro oltre, le **cantinette frigo** coi vini a temperatura controllata nascoste da tende di tela grezza probabilmente ricavate da sacchi di juta. Oltre le consolle, una porta cela l'antibagno che a una prima occhiata sa di **Provenza** e di tempi in cui, prima di mangiare, ci si preparava alla toelette davanti allo specchio.



La **sala** dove ci sediamo è simpaticamente divisa in due da sei botti con sopra un **vecchio vomero di legno**, dei portacandele, gabbiette per uccelli e altri ninnoi. Un geniale pot-pourri di oggetti che si armonizzano l'uno con l'altro in una **visione meravigliosamente bohémien**. Un punto del soffitto, laggiù, è cosparso di sugheri.

Dietro il nostro tavolo, una vetrinetta di legno chiusa da retine metalliche contiene **bottiglie di piccole aziende di nicchia**: chiara dichiarazione di intenti. E a proposito di dichiarazioni, su una lavagnetta appesa al muro Barbara ha scritto: **“Allo stato attuale delle cose la felicità batte ancora la stanchezza...”**. Ma è davanti a noi, sulla parete opposta, l'idea più stupefacente di un'intera **sala stupefacente**: molti libri antichi aperti e appesi al muro. Come pensieri sempre vivi, come parole colte nell'atto del loro eterno accadere.



## Un vero percorso degustativo

Inizia adesso il nostro **percorso degustativo** alla Locanda Lo Scopiccio. Dopo due sorsi di prosecco, ecco una piccola, deliziosa, entrée, una sablé breton salata con paté di fegatini.

Il **primo vino** è un bianco fermo, a base di **Moscato Bianco di Canelli** in purezza. Si chiama **Enigma** (annata 2018) ed è prodotto dalla **499**, un'azienda piemontese della provincia di Cuneo: profumi di agrumi, beverino, piacevolissimo.

Fabrizio, che ci serve e ci spiega i vini, ci racconta che in carta non tiene più di **60 etichette**. Niente blasonati, solo piccole realtà che lui sceglie accuratamente secondo una **logica di qualità-prezzo** che abbia un senso.

Il **pane** è fatto in casa con la farina del **Molino Bardazzi di Vaiano**, a Prato. Talvolta Barbara acquista le farine anche a Montespertoli, dal **Molino Paciscopi**.



Ecco che arriva la **seconda entrée**: *Filetto di rana pescatrice cotta in un juice di vitello*. Sul fondo, crema di latte di cocco, miso (pasta di soia) e tosazu, un aceto di riso affumicato giapponese. La carne del pesce è sufficientemente morbida, il **contrasto** tra il dolce del latte di cocco e l'affumicato dell'aceto funziona alla grande. I sapori si mescolano in bocca con **buon equilibrio**.

## Un mix di culture e cucine

Il menù della Locanda Lo Scopiccio è costruito in base alla **stagionalità**: cambia ogni due mesi. Barbara ama cucinare con una **solida base di toscanità** che mescola però col **Giappone**, la **Francia**, oltre a qualche **influenza spagnola**. Una delle parole chiave per la sua creatività è: **curiosità**. Ad esempio, un piatto che è andato alla grande in autunno prevedeva delle chiocchie con una base di fagioli cannellini e una salsa chimichurri toscanizzata.

Per loro è importante costruire un **giusto rapporto qualità-prezzo**, nel cibo e nei vini, con aziende di nicchia, sempre però con una forte attenzione alle intolleranze alimentari.

La **terza entrée** è un **Carciofo alla giudia** con una crema di pecorino maremmano semi stagionato, cala-

*mari cotti brevemente in padella*, oltre a sfoglino di pomodoro per conferire quel po' di acidità atta a "sgrassare" il pecorino. Un **agrodolce piacevolissimo** e ben mixato.



## Cos'è lo scopiccio?

Ma da cosa deriva il nome del ristorante Locanda Lo Scopiccio? È presto detto: lo **scopiccio**, nel vernacolo locale, è sinonimo di **terreno argilloso**, quindi non coltivabile, terreno in cui ci potevano crescere solo le stipe da cui poi venivano prodotte le scope. *"Questo terreno è scopiccio"*, dicevano. È scritto anche su un'insegna in pietra che hanno trovato. Ecco rivelato l'arcano.

Il **secondo vino** che degustiamo è un **kerner** (incrocio di schiava grossa e riesling) 2016, di **Lona Ester**, in Trentino, Val di Cembra. Fa solo acciaio. È un vino secco, mosso, non fruttato come il primo, più sobrio, sapore deciso. Ottima mineralità e acidità.



### I primi della Locanda Lo Scopiccio

Il **primo "primo"** è un **non-riso nero**. In pratica, un sedano rapa cotto come un risotto, con nero di seppia e vongole. Molto delicato, d'estrema gradevolezza.

Il **secondo primo** è uno **Spaghetti Benedetto Cavalieri** (Barbara alterna questa marca a Martelli) *saltato nel Garum, una colatura di alici di Cetara*. Iniziando per strati, dapprima c'è una crema di Guttus, un'erborinato dell'**Antica Fattoria La Parrina** di Albinia, poi delle nocciole tostate, e a finire un filo di miele salato prodotto da lei. Il gusto è deciso, con un retrogusto amaro che lo rende potente. **Piatto riuscitissimo**, a nostro avviso.

Barbara ci spiega che l'avventura della **Locanda Lo Scopiccio**, ristorante in provincia di Pisa, è iniziata 7 anni fa "oggettivamente", ma nella loro testa erano almeno vent'anni che degustavano e sperimentavano. Altre parole chiave per entrambi sono infatti: **ricerca** e **studio**. Fin dall'inizio l'idea è sempre stata, comunque, di non disturbare le realtà esistenti, di non mettersi in competizione con loro, ma al contrario di integrarle. Un buon punto di partenza.

👉 **Leggi anche: [Visitare Pisa in un weekend? Tutto è possibile!](#)**



## Cura dei dettagli a 360°

Il **terzo vino**, un rosso biologico, è un **ciliegiolo** della Bassa Maremma. **Rotulaia**, si chiama, dell'azienda **Rascioni & Cecconello**. È vinificato in cemento. Solo quattro mesi in barrique di terzo-quarto passaggio. Profumo fragrante, fresco. Al palato equilibrato, morbido, con finale persistente e piacevolissimo retrogusto amarognolo che esalta ancora di più l'amaro degli spaghetti senza nessuna esagerazione.

I **formaggi** dello Scopiccio vengono da **Terricciola** o dalla **Maremma**. Le **verdure** sono gli unici prodotti a km 0. Barbara non crede troppo nel **km 0** come concetto: l'importante è che la materia prima sia di alta qualità. Per il **pesce** usano un pescatore che gli fornisce la rintracciabilità e la possibilità di proporre il pescato del giorno.





## Il secondo

Ecco il **secondo**: una **Suprema di faraona arrosto** preparata con tutte le loro erbe aromatiche, finocchi gratinati e un sughetto con succo di juzu giapponese (misto tra limone e pompelmo) che dona l'agrumato. La chef della **Locanda Lo Scopiccio** ama alternare coniglio e faraona fino ad arrivare ad **esperimenti vintage** - ma riuscitissimi anche grazie alla scelta di carne di prima qualità - col pollo arrosto.

L'ultimo vino è un **Bonico 2013**: cabernet sauvignon 70% e 30% sangiovese. Viene da **Scorgiano**, sotto Monteriggioni, dalla **Tenuta Bichi Borghesi**. Fa legno di secondo e terzo passaggio in barrique da 225 lt. Tutti gli anni gli uvaggi cambiano a seconda del raccolto. Al naso ha note di frutta nera e sentori di spezie. Al gusto è pieno, rotondo, fine, buona struttura e notevole persistenza.

☛ **Leggi anche: [Fattoria La Maliosa, gli artigiani di naturalità, salubrità e sostenibilità](#)**



## Dessert e liquore

Dulcis in fundo: **Panna cotta** con una brunoise di pere e un caramello salato col miso. Delizia vera.

Il **liquore** di accompagnamento al dolce è **Amarancia**, di Emilio Borsi, a **Castagneto Carducci**, uno che serve Da Caino e Pinchiorri, per dire. È una lavorazione di arancio, limone e alcol, con pochissimo zucchero. Forte, ottimo.

**Locanda Lo Scopiccio**: un'altra bellissima esperienza di TuscanyPeople che vi consigliamo vivamente, cari lettori e care lettrici.

### ! PER APPROFONDIRE:

- ☞ [Dopo Leonardo, Ruffino: ristorante Le tre rane, il rinascimento del cibo](#)
- ☞ [Chef Maria Probst: stelle, amore e fantasia nella cucina de La Tenda Rossa](#)
- ☞ [Ristorante Butterfly: una stella di creatività e tradizione](#)

**La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!**

**Teniamoci in contatto**

---

Foto: ©ClaudioMollo

TuscanyPeople

Riproduzione Riservata ©Copyright

