

GOURMET TOUR: I MIGLIORI RISTORANTI A SIENA E DINTORNI



I nostri tour gastronomici per la Toscana, oggi ci portano nei Colli Senesi alla scoperta dei 5 migliori ristoranti a Siena e dintorni, una *full immersion* nel *Made in Tuscany*.

Ristoranti a Siena e dintorni

Un breve tour gastronomico nel territorio senese ispirato dalla curiosità per le fusioni insolite e accattivanti, piccole acrobazie per il palato. Un viaggio in bilico tra tradizione e creatività, per raccontarvi una cucina semplice e genuina che unisce il meglio delle materie prime e dei prodotti dop di altissima qualità: l'olio, il pecorino, i picci, i fagioli, la carne Chianina, il maiale di Cinta senese.

Tra i sapori forti della carne, la delicatezza del pescato e, perché no, delle sorprendenti incursioni vegane. Il tutto accompagnato da calici di vini pregiati come il Nobile di Montepulciano, il Chianti Classico, la Vernaccia di San Gimignano. E per concludere il pasto gli immancabili cantucci e vin santo!



Arnolfo

Tappa obbligatoria per gourmet è il ristorante Arnolfo (Colle di Val d'Elsa) del pluripremiato Gaetano Trovato. Ricerca e territorio sono i principi filosofici di questo straordinario Chef: una cucina che nasce dalla selezione dei migliori prodotti biologici del territorio elaborati con *mood* contemporaneo. I piatti dei Menù degustazione, dal "benvenuto della cucina" sino al "grand dessert" accompagnano i commensali lungo un viaggio sensoriale fatto di odori, colori e sapori al servizio della materia prima, assoluta protagonista di ogni composizione. Altro protagonista del ristorante Arnolfo è il sommelier Giovanni Trovato, esperto conoscitore, che con le sue proposte esalta e porta agli estremi la cucina del fratello.



Tuscanypeople





Ristoranti a Siena e dintorni: La Bottega del 30

La cuoca H el ene, di origine francese, ha sposato la cucina toscana e dal 1987 ha aperto con suo marito Franco, a Castelnuovo Berardenga nel cuore del Chianti, questo delizioso ristorante in cui maestria e simpatia fanno da padroni. In sala si respira aria familiare, nessun leziosismo ma molta professionalit , ci sono solo 30 posti (da qui il nome del ristorante), motivo per cui vi consiglio di prenotare in anticipo. Dalla cucina arriva puntualmente un cestino assortito di pane e grissini abilmente preparati a mano, come anche la pasta, fatta in casa con 30 tuorli per chilo di farina, da originale ricetta toscana. E' la meta ideale per gustare piatti della tradizione, a volte contaminati dalla cucina francese, che ben giustificano una stella Michelin mantenuta dal 1997.



Grotta del Gallo Nero - Siena

Nel mio tour gastronomico non poteva mancare la ricerca di antichi sapori, giungo così alla Grotta del Gallo Nero a Siena. Qui si recuperano ricette medievali per rievocare la storia del passato e portare in tavola usi e costumi dell'epoca, pranzo e cena diventano banchetti con intrattenimento di giullari e cantastorie. La *Tredura* (zuppa di porri e maialino con qualcos'altro) e un particolare vino speziato sono scelte quasi obbligate. Da segnalare il corso di cucina medievale, ogni venerdì dalle 18.30, su prenotazione.







Ristoranti a Siena e dintorni: Fattoria San Martino

Nella patria della "ciccia" (*carne* in gergo toscano), è salutare una tappa *green*. La proposta vegetariana è una fattoria nel cuore di Montepulciano, patria del vino Nobile ma anche tra le mete più richieste dei turisti internazionali. La Fattoria San Martino è un agriturismo dove la natura fa da padrona e si ritrova un equilibrio tra corpo e mente. La cucina di San Martino è biologica e genuina, senza tralasciare il gusto. Il menù è vegetariano e vegano, su richiesta è possibile farsi preparare piatti per celiaci o intolleranti. In abbinamento a questi piatti delicati, vini biologici a km 0 e carta delle birre artigianali.

La sala invernale è piccola ma eclettica, mentre in estate è possibile mangiare nel giardino di piante officinali ed aromatiche.



Il Colombaio – Casole d’Elsa

Per chi pensa che nel senese non si possa mangiare buon pesce consiglio di far visita a Il Colombaio (Casole d’Elsa), *location* di *charme*, curata in ogni dettaglio con terrazza panoramica sulle colline circostanti. Un luogo adatto ad occasioni importanti, cene romantiche e ricevimenti.

Cucina raffinata e ricercata affidata a giovani chef supervisionati dalla proprietaria Mariva Benucci, anima e *maître* di sala. Il pesce è freschissimo (Tagliolini all’Astice trascendentali!), le verdure e gli aromi sono raccolti nel loro orto privato, lo stesso per le lumache, mentre per tutte altre materie prime è rispettato il principio del Km 0, elevando il livello dei piatti ad una qualità degna della meritata stella Michelin.

Una menzione alla cantina, paradiso per cultori ed amatori del buon vino toscano e di tutto il mondo.

Appartieni anche tu alle “Tuscany People“, ovvero quelle persone che hanno contribuito a creare una Toscana migliore? Contattaci, siamo tutt’orecchi.

Sei un eroico imprenditore toscano?

[Teniamoci in contatto](#)





Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

