

OSTERIA CINQUE DI VINO: SAPORE DIVINO DEL CHIANTI



L'Osteria Cinque di Vino a San Casciano Val di Pesa offre ai suoi clienti una vera e propria esperienza culinaria: un crescendo di sapori nel rispetto dell'antica tradizione toscana.

Osteria Cinque di Vino, un ristorante vicino Firenze da provare

Oggi vi voglio parlare di un ristorante nel Chianti, l'Osteria Cinque di Vino, che a mio avviso merita sicuramente una visita! Si trova nel centro di San Casciano Val di Pesa, a pochi chilometri da Firenze.



Osteria Cinque di Vino, un ottimo ristorante a San Casciano Val di Pesa

L'ambiente dell'Osteria Cinque di Vino è molto semplice: tavoli di legno, pareti giallo ocra, apparecchiatura rustica. Nel complesso l'atmosfera è calda e piacevole. La sala non è grande (circa 20 posti), ma c'è un piccolo dehors a vetri che si affaccia sui giardini e sull'antica Chiesa di San Francesco.

Appena entrati nel locale si capisce subito che non sarà una semplice cena, ma un'indimenticabile esperienza culinaria. Marco Baldi, titolare dell'Osteria Cinque di Vino, è venuto al nostro tavolo a salutarci e ci ha messo subito a nostro agio.

Perché cinque di vino

La prima domanda che abbiamo fatto a Marco è stata: *“Perché cinque di vino?”*. Marco prontamente ci ha spiegato che il nome deriva dall'antica caraffa di vetro utilizzata nelle taverne per mescolare il vino ai suoi commensali e sulla quale veniva apposto un bollo vitreo comunale che certificava la quantità contenuta ed evitava che l'oste servisse una quantità minore di vino agli avventori.

Beh, direi un nome azzeccato perché, oltre ad evocare le antiche tradizioni, ben radicate in questa terra toscana, l'Osteria Cinque di Vino offre davvero un cibo divino!!

Il titolare dell'osteria

La presentazione di Marco è stata, per me, il miglior biglietto da visita del locale: è così raro entrare in sintonia con il titolare di un ristorante che ho trovato la cosa di buon auspicio per il prosieguo della serata. Vi confesso che “odio” i ristoranti dove non riesco ad individuare un responsabile di sala oppure dove, dopo più volte che lo frequento, non vengo riconosciuta!

Questo non è il caso dell'Osteria Cinque di Vino! Il titolare presenta di persona i piatti del menù e ti sa consigliare riuscendo a capire perfettamente quali sono le tue aspettative. Il suo intervento non è né entrante, né invasivo, ma semplicemente professionale.



Un menù tipicamente toscano

Ma passiamo alle pietanze... Per antipasto mi sono lasciata tentare dalle "Delizie del cinque di vino" un crescendo di sapori che parte da un delicato sformatino di verdure, passa per la salvia fritta, per un involtino di melanzana ripieno, fino ad arrivare al culmine del gusto con il Tonno del Chianti.

Tonno del Chianti? Vi suona strano? Ebbene, per chi non lo conoscesse, vi dico che non è davvero tonno, ma maiale aromatizzato e speziato sott'olio servito su un letto di fagioli tondini, pomodorini e cipolla fresca. Cosa dire? Sono senza parole, niente da eccepire...tutto davvero fantastico. Solitamente non amo i vassoi di antipasti ma, credetemi, questa è tutta un'altra storia!

Per seconda portata ho scelto delle Mezzelune al tartufo e pera, mentre mio marito ha preferito il Marburger al tartufo. Essendo l'ultimo periodo per poter gustare il famoso scorzone di San Miniato, abbiamo seguito il consiglio di Marco e abbiamo optato per questi due piatti del menù a base di tarufo. Ottima anche la cantina: nella logica del Km zero la nostra scelta è ricaduta su un'ottima bottiglia di "Il Manunzio" dell'Azienda Agricola Panzanello ubicata a Panzano, celebre Conca d'oro del Chianti Classico.

Molto buone le mezzelune, ma il marburger è davvero una scelta azzeccata! La qualità della carne è davvero ottima ed il connubio di sapori è impareggiabile. Il piatto è molto gustoso e originale nella sua presentazione in quanto è un hamburger senza il classico panino, sostituito egregiamente da una più tradizionale e toscana bruschetta al pecorino e tartufo!

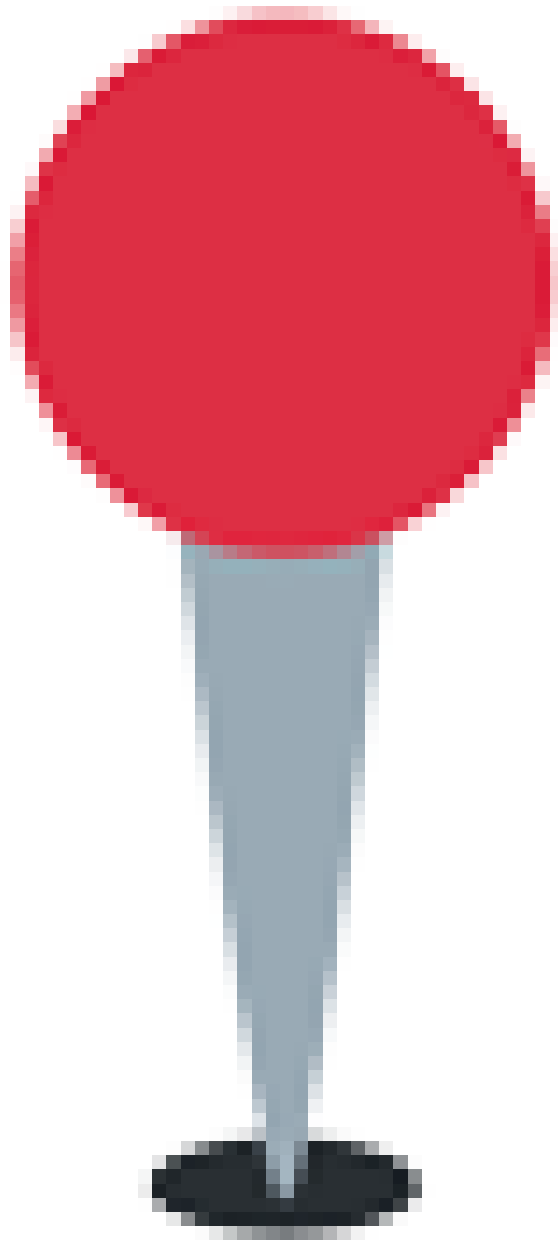


La bistecca alla fiorentina

La prossima volta proveremo sicuramente il cavallo di battaglia dell'Osteria Cinque di Vino: la [bistecca alla fiorentina](#) che viene sapientemente servita su dei bellissimi bracieri di ghisa. L'unico appunto da fare è che, essendo i tavoli ravvicinati, il fumo della griglia risulta essere un pò invadente; ma sicuramente il gusto della meravigliosa carne chianina, cotta al sangue, vale questo piccolo sacrificio!

Purtroppo eravamo talmente sazi che non abbiamo potuto gustare la magnifica torta al cioccolato, altra specialità del maestro pasticcere, ma abbiamo concluso la cena con un bicchierino di vin santo e cantuccini della casa fatti a mano.

Senza dubbio torneremo presto all'Osteria Cinque di Vino, per trovare Marco e apprezzare tutti i suoi piatti che rispecchiano al meglio la tradizione culinaria toscana, ricca di intensi sapori e di ingredienti di primaria qualità.



PER APPROFONDIRE:





Weekend in Toscana a Villa Mangiacane





Ristorante La Buchetta Food&Wine a Firenze





[Matto delle Giuncaie: un vino da perdere la testa](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



