

IL CAVALIERE, IL RISTORANTE COUNTRY CHIC DEL CASTELLO DI GABBIANO



Al ristorante Il Cavaliere, nel complesso del Castello di Gabbiano, nel comune di Mercatale in Val di Pesa, è possibile comprendere a pieno il valore del tempo, assaporando ogni istante, costruito con passione, conoscenza e qualità delle materie prime.

Il Cavaliere, il ristorante del Castello di Gabbiano

I tempo è prezioso, nobile e concreto. Lo comprendi e apprezzi a pieno, in particolare, quando ti trovi a condividere il piacere di una cena gourmet in un contesto d'eccezione, con amici che hanno occhio e

palato educati al bello: la sala a volte del ristorante Il Cavaliere, una perla di gusto all'interno del complesso del Castello di Gabbiano, nel comune di Mercatale in Val di Pesa.



La dimora apparteneva a una delle più prestigiose famiglie di banchieri di Firenze, i Bardi, che nella seconda metà del 1200 iniziarono i lavori di ampliamento della fortezza, costruendo le mura perimetrali, merlate, secondo la tendenza tipicamente guelfa dell'epoca. Fu, tuttavia, dopo il passaggio, ai primi del '400 quando, alla famiglia Soderini, che la turrata casa padronale di Gabbiano venne trasformata in fattoria, assumendo gradualmente la struttura che vediamo oggi, con le torri tonde di influenza architettonica francese poste ai quattro angoli del Castello.

Dopo un lungo periodo di declino nel XVI, il rientro dall'esilio dei Soderini segnò l'inizio di un nuovo rinascimento per il Castello, che da allora ha subito vari restauri ad opera delle famiglie proprietarie, nel rispetto del luogo e dello stile che ha fatto da cornice alla nostra suggestiva cena.



Cena al ristorante Il Cavaliere

Veniamo dunque alla cena, motivo per cui mi trovo a distanza di qualche settimana con la voglia urgente di scriverne, ma soprattutto di tornare, perché, come ben ha individuato lo Chef Francesco Berardinelli: *“In un ristorante, quello che ci vorrebbe in misura un po’ più preponderante è qualche ricordo di quelli che fanno emozionare. Per tornare - afferma e noi condividiamo - ci vuole un piatto che ti dica ‘me ne ricordo’, che ti instilli la voglia di provare sapori mai dimenticati.”*



La Faraona del Cavaliere

È il caso della Faraona: *“preparata secondo la ricetta di un ristorante degli anni Settanta che si trovava in cima alle colline sopra Montevarchi, a Monte Luco, dove tutte le domeniche - ci spiega Francesco - facevano solo pollo con ginepro e limone. L’idea alla base della cucina è proprio questa: ricercare e proporre pietanze che abbiano una storia, sapori e tradizioni che le persone possano ricordare, come la gente si ricordava di quel preciso posto, di quel pollo.”*

“Le note aromatiche particolari?” Gli chiediamo, cullando in bocca la nostalgia per profumi che appartenevano alla cucina della nonna, insieme al tavolo di legno, alla madia e soprattutto a lei. Lo chef ci svela gli ingredienti, disarmanti nella loro semplicità, e avvia un discorso sulle spezie che ci ripromettiamo di approfondire la prossima volta che passeremo di qua. Presto.



I piatti e le materie prime dello chef

Ora però, la nostra attenzione è catturata dai piatti; siamo curiosi di carpirne i segreti, dare un nome e una provenienza alle materie prime, vedere lo chef Berardinelli all'opera, magari, dato che lui certo non si nasconde dietro *cliché* o gesti spettacolari, bensì spiega e dispiega professionalità, consapevolezza, cultura del prodotto e del cibo lavorato ad arte.

Il ristorante Il Cavaliere propone una cucina che nel tempo scandisce la memoria, che la tramanda, la fa rivivere e insieme traccia nuove traiettorie di senso, nel rispetto della tradizione e della tipicità del territorio, selezionando ingredienti di stagione, provenienti da realtà locali e regionali, in qualche caso da mercati dove ancora i prodotti utilizzati sono realmente presenti e coltivati (è il caso del ginepro, del pepe nero e, più in generale, delle spezie), oppure, quando il microclima e la conformazione della terra lo consentono, dall'orto del Castello, per un risultato che sia il più possibile naturale, genuino, inedito e insieme familiare.



Carne cruda al coltello

Ne è un esempio la carne cruda tagliata al coltello, l'antipasto che ci ha introdotto con estrema delicatezza alle *secrete meraviglie* di una cucina profumata di bontà e bellezza, una cucina che non vuole stupire, ma solo migliorarsi, e in un mondo dove la caccia alla novità sembra essere diventata la regola imperante, ecco, a noi questo sembra già un ottimo traguardo.

"Cerchiamo di essere buoni - ammette senza filtri e con una spontaneità che è pari alla sua competenza - un messaggio non sempre facile da far capire a persone che sono educate all'estero ad una cucina italiana, che qui non trovano."



Trovano, però, le carni selezionate da un macellaio di Mercatale, che garantisce un prodotto eccellente, le erbe raccolte sotto casa (e se la casa in questione è il Castello di Gabbiano, il dettaglio non può che aggiungere magia), il profumo *quello vero* e le piccole novità che interagiscono di volta in volta con i piatti già testati e presenti in carta, senza stravolgere il menù, andando semplicemente a migliorarlo, appunto, ad esaltarne la composizione finale, toscana ed italiana nel suo mostrarsi sempre per quel che in fondo è : una cucina misurata, in delicato equilibrio tra passato e presente, giocata su consistenze e sensazioni multisensoriali di grande fascino e anacronistica sobrietà.



Il risotto mantecato alle punte di asparagi

Ecco che al ristorante Il Cavaliere il risotto parla piemontese, un omaggio alla terra natia dello chef, secondo la ricetta di Nino Bergese: *“ultimo cuoco del Regno d’Italia - racconta Francesco - che poi ha aperto un suo ristorante a Genova, dove ha preso la stella, aggiungendone una seconda qualche anno più tardi con l’inaugurazione del San Domenico.*

È un classico piemontese - continua - la cipolla viene cotta per 3-4 ore solamente con acqua e olio EVO del Castello fino a che non caramella, e poi passata. Il risotto è tirato su con quella cipolla, nocciole tritate e sugo d’arrosto.



D'inverno viene servito con il tartufo bianco, ma a parte questo tocco, che si sposa perfettamente con la regione da cui proviene e qui non avrebbe lo stesso sapore, ingredienti e metodo di preparazione sono rimasti immutati nel tempo." Capaci ancora di emozionare, aggiungiamo noi, un po' scettici quando si parla di risotti, ma stavolta pienamente appagati e pronti ad ascoltare la prossima storia.

Pappardelle di farina macina a pietra, battuto di carni toscane

Una storia che lega la ruvida consistenza delle pappardelle a un ragù bianco realizzato: *"con quello che abbiamo - conferma - in questo caso carne mista di maiale, manzo, agnello e un'aggiunta di cinghiale, una punta di concentrato di pomodoro e a legare, come alcolico, il vinsanto."*

Il menù dei dolci del ristorante Il Cavaliere

Il menù dei dolci, infine, è un inno all'arte del piacere, la pasticceria nelle sue diverse interpretazioni (secca, cremosa, consistenza gelato) con dolci *non moderni*, golosi, fatti apposta per attirare.



I vini del Castello di Gabbiano

Al Castello di Gabbiano c'è tutto, e non solo per quanto riguarda il dessert. Scendendo nelle cantine, sfilano i vini del Castello di Gabbiano: Chianti Classico Riserva e "Bellezza Chianti Classico Gran Selezione". *"La prima - illustra Cornelia, con quell'allure che la contraddistingue - è il nostro vino simbolo, quello che più ci rappresenta e viene sicuramente apprezzato anche da chi non è un intenditore.*

"Bellezza Chianti Classico Gran Selezione", invece, le fa eco Silvia, "ha un gusto più strutturato, più complesso, e richiede una conoscenza e un approccio più consapevoli al bicchiere. L'idea - conclude - è quella di seguire il territorio che ci accoglie, quindi il Chianti Classico nostro e di altre realtà attorno ha la priorità in carta, ma abbiamo rappresentanze anche delle altre zone di Italia, a cui si aggiungono qualche vino francese e alcune etichette provenienti dal Nuovo Mondo".



Sospesi fuori dal tempo

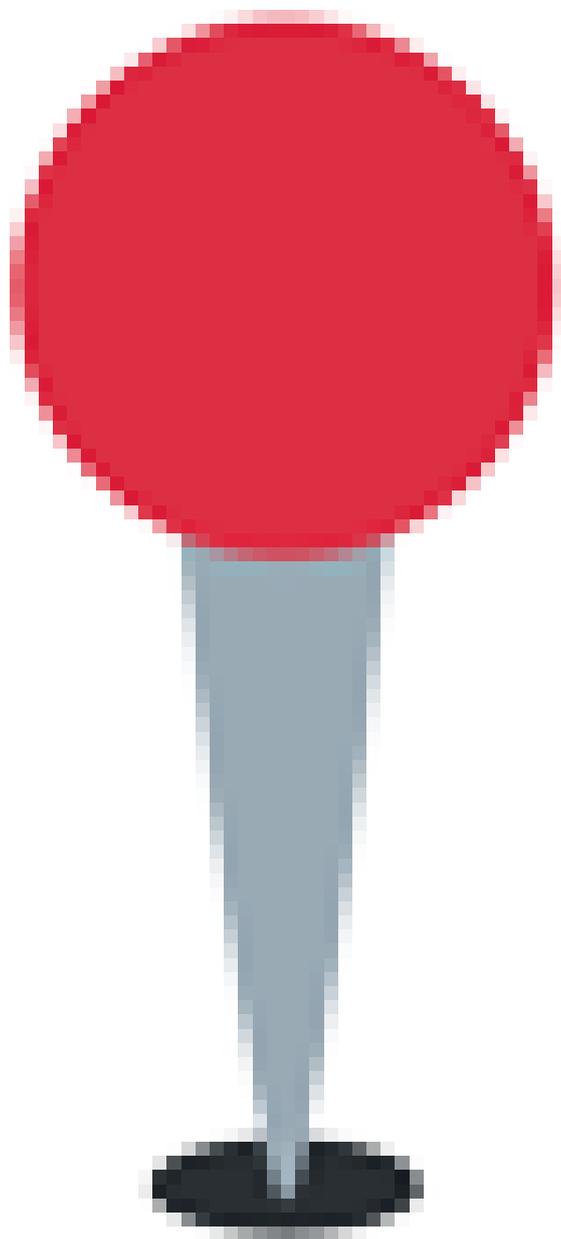
Il Ristorante Il Cavaliere è un locale capace di stupire, insieme al suo Chef Francesco Berardinelli, per il suo essere sospeso nel tempo eppure profondamente calato in esso, quasi una sua appendice umana, più rustica, assolutamente contemporanea. Immerso nel silenzio di una campagna che d'estate diventa un palcoscenico vista cielo, il ristorante da quest'anno avrà anche un angolo bucolico, protetto dalle siepi.

A un passo da quell'orto che diffonde nell'aria note fresche e pungenti, alcuni pratici sgabelli ricavati dal tronco di pini tagliati, una barrique e la lunga tavolata, perfetta per una decina di persone, attendono gli ospiti per un aperitivo, che all'occorrenza può prolungarsi in cena.



Un'alternativa *country chic* alla terrazza riscaldata, già aperta a pranzo e tra poche settimane anche la sera.

Noi abbiamo già prenotato il nostro posto sotto le stelle, e voi?



PER APPROFONDIRE:





Ristorante Bistrot Lo Zero, dalla Sicilia alla Toscana nel segno della naturale semplicità





Migliori hotel all'Argentario: 5 nomi da segnarsi sull'agenda





[7 borghi del Chianti da non perdere assolutamente](#)





Castello di Sammezzano: le “Mille e una notte” in Toscana

Ristorante Il Cavaliere - Via di Gabbiano, 12 Mercatale Val di Pesa (Fi) - Tel. +39 055 8218423 +39 334 6429535

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



TuscanyPeople.com - People and Stories from #Tuscany

Reportage fotografico realizzato da David Glauso per TuscanyPeople.com

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

In collaborazione con Ristorante Il Cavaliere

