

RISTORANTI IN CASENTINO: 5 LOCATION DI LIVELLO



Ristoranti in Casentino, dove andare a mangiare tartufi, tortelli di patate, selvaggina e alta cucina in una delle zone più incontaminate e boschive della Toscana, proprio dove le dolci colline, cedono il passo all'imponente Appennino toscano.

Tour enogastronomico tra alcuni dei più buoni Ristoranti in Casentino

I Casentino è una piccola valle immersa nella natura a cavallo tra le province di Firenze e Arezzo. Una terra ricca di bellezze paesaggistiche, antiche tradizioni e una cucina di qualità con prodotti e piatti tipici tutti da scoprire e gustare. Proprio per questo vi voglio raccontare il mio weekend spumeggiante alla ricer-

ca di buoni ristoranti. Questo fine settimana infatti hanno deciso di venire a trovarmi Alessandra e Marco direttamente da Bologna. Panico totale, il preavviso è poco e io sono un vero disastro a cucinare....e ora cosa faccio?

Idea geniale, decido di portarli ad assaggiare i nostri migliori prodotti tipici in un tour enogastronomico per il Casentino e così venerdì andiamo direttamente a Stia, all'Osteria del Caranbar.



Osteria del Caranbar – Stia

L'Osteria del Caranbar nasce nel 2004 e si trova in un piccolo paesino ai piedi del Monte Falterona, proprio dove nasce l'Arno. La cucina di Massimo, Vilma e Daniela è una cucina locale rivisitata in chiave moderna con particolare cura per le materie prime. Sia la pasta che i dolci sono fatti a mano e tutti i prodotti serviti sono km 0.

Appena entrati troviamo un locale curato e i proprietari ci accolgono con gentilezza, seduti al tavolo controlliamo il menù e decidiamo di prendere come primi i *Pici alla carbonara con scaglie di tartufo* e i classici *Tortelli di Patate con sugo di Vilma*. Per i secondi optiamo per gli *Straccetti di tacchino con pecorino fuso tartufato* e *Filetto di vitella con cipolline sfumate nel Chianti*.

Scegliamo di accompagnare la buonissima cena con un rosso della casa direttamente dalla cantina Leonar-

do da Vinci di Montalcino. La serata è un vero successo!!! E domani, dove andiamo? Decido di provare un locale piccolo ma con un'atmosfera davvero unica: La Tana degli Orsi a Pratovecchio.

Osteria del Caranbar - [Via Adamo Ricci, 17 Stia \(Arezzo\)](#) - Tel. +39 0575 504500





Foto: www.osteriadelcaranbar.com

Ristoranti in Casentino: La Tana degli Orsi (Pratovecchio)

Nata nel 1987 La Tana degli Orsi è un piccolo locale dove si respira cordialità e professionalità. La sua cucina punta a valorizzare i prodotti tipici in maniera personale; si possono assaporare le antiche ricette toscane reinterpretate in modo personale dallo chef. Particolarità del locale è inoltre la grande varietà di vini serviti con una costante ricerca di produttori emergenti.

Stasera i miei amici ed io ordiniamo i *Cappellacci ai Funghi Porcini* e *Formaggio di Fossa al sapore di Montagna* e un *Hamburger km zero* e la *Tagliata di Manzo Nostrano con Patate bianche di Cavallena*. Vista la varietà di vini ci facciamo consigliare e ci propongono un vino prodotto proprio a Pratovecchio, un Pinot Nero podere della Civettaja, veramente di grande impatto.

In questi due giorni Alessandra e Marco sono stati benissimo e decidono di rimanere un'altra sera, ma ora dove li porto? Ho sentito parlare molto bene di un ristorante a Bibbiena, il Tirabusciò, proviamo ad andare lì.

La Tana degli Orsi - [Via Roma, 1 Pratovecchio \(Arezzo\)](#) Tel. +39 0575 583377



Il Tirabusciò – Bibbiena

L'elegante ristorante si trova nel vecchio borgo di Bibbiena e propone piatti tipici della tradizione casentinese cucinati con fantasia e innovazione. Il menù cambia in base alla stagione e i soli 30 coperti garantiscono maggiore qualità dei prodotti offerti. Ci sediamo e dopo una veloce occhiata al menù scegliamo i *Tortelli di Patata di Cetica con sugo al Grigio del Casentino* e *Gnocchi di Pane allo Scalogno e Peposo di Chianina IGP*.

Questa volta per finire in bellezza ordiniamo anche un attimo *Millefoglie con Crema al Mascarpone e scaglie di cioccolato toscano black "Amedei"* accompagnato da un Moscadello di Montalcino DOC "Pasce-na".

La tre giorni di tour gastronomico è stata un vero successo i miei amici sono rimasti estasiati dai nostri prodotti tipici. Anche il prossimo fine settimana non sarò sola, verranno a trovarmi Elena ed Elisa, ma questa volta non mi farò trovare impreparata: ho già scelto due ristoranti particolari che ho provato personalmente. Venerdì infatti ho deciso che le porterò nel caratteristico borgo di Ortignano Raggiolo al ristorante Il Convivio dei Corsi.

Il Tirabusciò – [Via Scoti, 12 Bibbiena \(Arezzo\)](#) – Tel. +39 0575 595474



Ristoranti in Casentino: Il Convivio dei Corsi – Ortignano Raggiolo

A *Il Convivio dei Corsi* da due anni Ante e Annalisa deliziano i loro ospiti con un menù a base di prodotti sempre freschi e stagionali. Tra questi spiccano sicuramente pane, pasta e dolci fatti in casa e ancora carni, salumi e formaggi provenienti dagli allevamenti del Casentino. L'ultima volta che sono venuta a mangiare qui sono rimasta piacevolmente sorpresa dalla cura e dalla scelta delle materie prime e credo che anche alle mie due amiche proporrò il menù che ho assaggiato l'ultima volta.

Per i primi *Tortelli di pasta al cavolo nero ripieni di baccalà e ceci con astice saltato e Pappardelle al Capriolo e cioccolato speziato* mentre per i secondi *Medaglioni di capesante al lardo con frittelle di castagne e rosmarino* e *Zampone d'anatra al mandarino con purea di sedano rapa*. Il tutto accompagnato da una bottiglia di Ornina, un IGT del Casentino e Uvaggio Psycho IGT. La cena è stata squisita, ma domani le stupirò con una location d'eccezione: il Castello di Valenzano.

Il Convivio dei Corsi – [Piazza S. Michele, 3 Raggiolo \(Arezzo\)](#) – Tel. +39 0575 514274





Foto: www.borgodeicorsi.it

Ristoranti in Casentino: Castello di Valenzano

A pochi chilometri da Arezzo si trova il Castello di Valenzano, una magnifica residenza creata prima del X secolo e appartenuta ai Longobardi. All'interno del Castello troviamo il ristorante caratterizzato da una cucina che cambia ogni mese e propone ricette tipiche rivisitate dallo chef. Ritroviamo le gustose specialità toscane con pasta fatta in casa, verdura fresca, carne di qualità.

I grandi saloni, il loggiato, la terrazza, rendono inoltre il Castello luogo ideale per matrimoni, cerimonie, convegni. Una vera e propria reggia immersa nel verde. Stavolta le voglio stupire con qualcosa di diverso, una cena a base di carne di maiale. Cominceremo con una *Zuppa di cicerchie e cavolo nero con gnocchi di pane profumati al lardo e rosmarino* accompagnata da un "Lamelle" IGT Toscana vendemmia 2014 dell'Azienda Agricola Il Borro.

Per secondo una *Scamerita in lunga cottura su tortino di patate e verza* in abbinamento a un Meriggio, un sauvignon blanc dell'Azienda Fonto e se poi hanno ancora fame concluderei con un *Flan di Fondente con Salsa allo zabaione*.

Castello di Valenzano - [Loc. Valenzano, 97 Subbiano \(Arezzo\)](#) - Tel. +39 0575 487294



Foto: www.residenzedepoca.it

Sono sicura che con questi menù buoni e particolari anche il prossimo fine settimana sarà un vero trionfo di sapori!!!

E voi amici di TuscanyPeople cosa ne pensate? Vi è venuta voglia di scoprire o riscoprire il Casentino?

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople