

RISTORANTI STELLATI IN PROVINCIA DI SIENA, UN TOUR ENOGASTRONOMICO IN TOSCANA



Un tour enogastronomico in Toscana tra i ristoranti stellati in provincia di Siena, per scoprire l'eccellenza della cucina regionale di un territorio amato in tutto il mondo, tra vini, fiorentina, chianina, cinta senese, cacciucco e piatti di pesce. Emozioni autentiche tra mare e terra.

Ristoranti stellati in provincia di Siena

Quando ricevo l'incarico da **TuscanyPeople**, salto in piedi dalla sedia dalla felicità: visitare tutti i **ristoranti stellati in provincia di Siena** non é solamente un mio desiderio da sempre, ma l'occasione di vivere un'esperienza enogastronomica tra paesaggio e cucina, territorio e tradizione toscana. Decido di intraprendere questo **percorso culinario** assieme al mio caro amico Domenico che conosco da anni e ha da qualche mese aperto un rivenditore di lame e coltelli nel centro di **Siena**: "*Ti ci porto io!*" - mi dice.



Un tour enogastronomico in Toscana

Partiamo un sabato mattino soleggiato e raggiungiamo il **Colle della Val d'Elsa**, un paesaggio meraviglioso, arroccato sulla **parte più alta ed antica di un poggio** che custodisce il comune omonimo, celebre per la produzione di cristallo. Il primo dei **ristoranti stellati in provincia di Siena** (ne ha ben 2), è un omaggio ad **Arnolfo di Cambio**, un artista della fine del Duecento, attivo sia a Firenze che a Roma.

Arnolfo – Colle Val d'Elsa

L'edificio del ristorante **Arnolfo** di **Gaetano Trovato** si sviluppa su due sale da pranzo, all'interno di una stupenda terrazza panoramica: qui, sono sublimi le *mazzancolle*, gli *agnolotti* ed il *fegato d'oca*. Ordiniamo il menu delle **evoluzioni contemporanee** per assaggiare dei prodotti tipicamente toscani, rivisitati sia nella *mise en place* che nei sentori.

👉 **Leggi anche: [La cucina senza confini dello chef Gaetano Trovato e del nuovo ristorante Arnolfo](#)**



Il Colombaio – Colle Val d’Elsa

Continuiamo il nostro tour enogastronomico per i ristoranti stellati in provincia di Siena, sabato sera, e raggiungiamo **Il Colombaio**, **1 stella**, sempre a **Colle Val d’Elsa**, un piccolo scrigno di paradiso toscano, un residence con piscina e camere arredate di tutto punto, travi a vista e lampadari di cristallo. Il menu proposto racchiude tanti **prodotti tipici toscani** presentati ad arte, tra cui *tartare di vitellone maremmano*, *cacciucco di pesce*, cicale.

Dopo aver bevuto qualche bicchiere di ottimo **Montepulciano**, io e Domenico facciamo una scelta coscienziosa e decidiamo di prendere una stanza.

Bottega dei 30 – Castelnuovo Berardenga

L’indomani, partiamo per **Castelnuovo Berardenga**, un comune situato nella parte orientale della provincia di Siena, tra il Chianti e le Crete senesi. Tra i **ristoranti stellati in provincia di Siena** c’è la **Bottega dei 30**, ha **1 stella Michelin** ed è un tripudio di legno e pietra a vista, gestito con passione da Franco e la moglie Elena, parigina, amanti della Toscana e del buon vino. La **cantina**, infatti, è fornitissima e conserva dei nettari pregiati e unici.



*Ravioli di ricotta, minestra di ceci, quaglia, guancia di vitello condita con salsa di tartufo del territorio delle **Crete senesi**, il tutto annaffiato da ottimo **Chianti**... che pranzo delizioso! E per finire, una fetta del dolce al cioccolato fondente della nonna di Elena, la firma calorosa ad un menu sincero, cordiale ed accogliente.*

👉 **Leggi anche: [Castelnuovo Berardenga: borgo toscano senza tempo](#)**

Meo Modo – Chiusdino

Palazzetto, vicino Chiusdino è la tappa per la cena, un comune senese situato a sud-ovest della città, dove si trova l'esclusivo ristorante ad **1 stella [Meo Modo](#)**.

Qui, il **lusso** fa da protagonista, è possibile cenare sotto le stelle o all'interno, accanto all'**opera dello chef**. Il concept del **menu** valorizza la **materia prima** del territorio, attraverso una scelta accurata di ingredienti a km 0 che vira tra le erbe aromatiche dell'orto, il latte di pecora stagionale, **prodotti di nicchia** realizzati appositamente da maestri artigiani.

La **cantina dei vini** è preziosa e racchiude sia nettari autoctoni che una linea che percorre tutto lo stivale italiano, dal Piemonte, al Veneto e al Friuli, fino alla Sicilia.



I Salotti del Petriarca – Chiusi

Dopo una settimana, riprendiamo il nostro **viaggio tra i ristoranti stellati** in provincia di Siena a **Chiusi**, in località **Querce al Pino**: ci troviamo nella parte più a sud, a cavallo tra la **Val d’Orcia** e la **Val di Chiana**. Il menu valorizza tutti **prodotti toscani più rinomati**, come la carne chianina, servita nella meravigliosa battuta, le capesante, il pescato del giorno, i *tagliolini al nero di seppia*, il maialino, il pecorino toscano.

I Salotti del Petriarca, di Chiusi, ha raggiunto **1 stella Michelin** grazie anche ai vini e ai primi piatti che provengono dal **pastificio locale**, un’azienda agricola con esperienza decennale nella lavorazione del grano duro.

👉 **Leggi anche: [7 cose da sapere sulla carne chianina](#)**

Castello di Fighine – San Casciano dei Bagni

Concludiamo questa meravigliosa esperienza tra i ristoranti stellati in provincia di Siena raggiungendo nel pomeriggio la località **San Casciano dei Bagni**, situata tra la Valle della Paglia e la **Val di Chiana**: il luogo è celebre per il **Castello di Fighine**, conteso nel Medio Evo tra le famiglie nobiliari Guelfe. Durante il Ri-

nascimento, l'edificio diviene un importante luogo di rappresentanza e di cultura (grazie all'antica biblioteca) della **Repubblica Senese**.



All'interno del maniero nasce il ristorante omonimo, **Castello di Fighine**, impreziosito da **1 stella Michelin** conquistata grazie alla guida del rinomato chef **Heinz Beck**. La scenografia è stupenda, io e Domenico rimaniamo estasiati dalle **terrazze in fiore**, a 650 metri sul livello del mare, ricche di rose e glicini. Il **menu** è ricco di prodotti tipici toscani come la cinta senese e il **foie gras**, presentati con una *mise en place* che evoca un vero e proprio quadro rinascimentale.

Ora che vi ho raccontato questo **tour enogastronomico in Toscana** tra i **ristoranti stellati in provincia di Siena**, assaporo ancora il profumo del cibo ed il calore della gente toscana, un **toccasana genuino** da toccare con mano, immerso nelle meraviglie del paesaggio delle colline, degli uliveti e delle ricchezze di questa **regione ricca di emozioni**.

📍 **PER APPROFONDIRE:**

- 👉 **Colle Val d'Elsa, il borgo toscano più (ingiustamente) ignorato dal turismo**
- 👉 **10 ristoranti stellati in Toscana per un intenso piacere gourmet**

☛ Una serata al Relais Le Jardin in compagnia del poliedrico Chef Sandro Baldini

Chi **vive in Toscana non si domanda** perché ci vive, o non se lo domanda spesso, **noi sappiamo bene il perché**. Ma se dovessi spiegarlo a chi non ci vive, aggiungerei qualcosa di diverso da quanto abbiamo detto noi? Scrivici, siamo molto curiosi.

Hai un'attività in Toscana? cerchi visibilità?

Clicca qui

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople