

UNO CHEF AUSTRIACO A CORTONA: STEFAN SZOMBAT



Claudio Zemi

Cucina di stagione, di ispirazione istintiva, che impiega i materiali a disposizione divertendosi ad incrociare tradizioni umbre e tradizioni toscane con piccoli tocchi austriaci: questa è la cucina dello chef Stefan Szombat, alla guida del Ristorante interno alla Villa di Piazzano nella splendida campagna nei dintorni di Cortona. Sorta nel 1464 come residenza di caccia del Cardinale Silvio Passerini, Villa di Piazzano è oggi annoverata fra le dimore storiche, con tanto di riconoscimento della Sovrintendenza ai Beni Ambientali. Questo gioiello nascosto fra il verde e i cipressi che caratterizzano il paesaggio del territorio cortonese, al confine tra la Toscana e l'Umbria, fu in passato casina di caccia del Cardinale Passerini, convento di suore e poi azienda agricola. Nel 1999 è stato completamente restaurato e trasformato in relais di charme dalla famiglia italo-australiana Wimpole. In questo contesto entra in gioco lo chef Stefan Szombat. Nato a Vienna nel 1968 e formatosi alla scuola alberghiera della capitale austriaca, dove fino al 2000 ha lavorato facendo esperienza - fra l'altro - presso il ristorante del prestigioso Hotel Sacher, Szombat è giunto in Italia per amore "Ma non della cucina italiana, o meglio non solo per quello", confida scherzosamente, raccontando come è avvenuto che si sia trovato improvvisamente catapultato, nel giugno 2000, al Falconiere di Cortona, e di come poi non abbia più lasciato questa incantevole zona. "Mi trovo bene con la cucina italiana, soprattutto con quella più semplice dove carne e pesce si sposano con le verdure senza troppe elaborazioni: la mia filosofia è quella di non perdere mai il sapore originale degli ingredienti. I sapori naturali devono essere ben riconoscibili" e la sua regola trova conferma nella carta di primavera. Dagli antipasti, dove agli Involchini di peperoni, caprino fresco e zucchine fanno eco la Galantina di pollo con misticanze dell'orto e la Tartar di salmone su gazpacho, si passa ai primi fra i quali i Pici con Fave e Pomodorini che da subito è diventato il piatto più richiesto dai clienti

del ristorante.

Le proposte per i secondi spaziano dalla Tagliata di Chianina su caviale di melanzane con erbe alla Rollatina di pancia di maiale con verza stufata al Petto di faraona con cipollotti al balsamico. Ed in questo piatto, per esempio, Szombat nasconde un piccolo segreto che si porta dall'Austria, ovvero quello di avvolgere la faraona con della pancetta per mantenere la carne più morbida in cottura. Unico piatto di pesce il Trancio di Branzino profumato al limone e zenzero con patate al timo "dove il timo proviene, come le altre erbe aromatiche, da nostro piccolo erbario" puntualizza Szombat, il quale anticipa che l'Hotel sta elaborando comunque un progetto futuro per la creazione di un proprio orto personale. "I prodotti per quanto possibile provengono da piccoli norcini, contadini e casari locali, come il prosciutto toscano servito nell'antipasto e la selezione dei formaggi che proponiamo prima del dessert. Per il resto, ci riforniamo dei migliori prodotti in assoluto rivolgendoci a produttori di fiducia in varie parti d'Italia".

La carta dei vini rende omaggio all'Italia, presentando una selezione di circa un centinaio di etichette fra cui spiccano - ovviamente - i rossi Toscani. Una curiosità, la presenza in carta di due etichette dell'Azienda vinicola Al Bano Carrisi, fondata dal noto cantante Al Bano.

I dessert, fra i quali imperdibile è la Perla nera, ovvero una mousse al cioccolato con crème brûlée e frutti rossi, o la Bavarese alla vaniglia con banane caramellate, possono invece essere accompagnati con una buona scelta di vini specifici mentre sono circa 70 le proposte per chi desidera terminare con un liquore o un distillato (fra queste, presente anche la Grappa Alexander: un privilegio non così consueto e di cui approfittare).



IL CASENTINO RISCOPRE L'ANTICA TRADIZIONE DEL VINO DEI MONTI

Poggiotondo

L'azienda Poggiotondo è di proprietà di Lorenzo Massart e di Cinzia Chiarion. Lui originario di Poggiotondo, lei, di origini venete, vive in Toscana fin dai tempi dell'Università. Loro due hanno realizzato nei monti del Casentino un presidio di viticoltura moderna e innovativa utilizzando uve autoctone, quali il Sangiovese e il Canaiolo. L'Azienda Poggiotondo si estende per 54 ettari nei pressi di Subbiano e comprende tre località: Poggiotondo (500 metri s.l.m.), Le Rancole e Valloni. La vendemmia, tardiva tra novembre e dicembre, viene fatta solo a mano, con piccole casse di plastica da 15 kg, per evitare che i grappoli vengano sbattuti e perdano le caratteristiche indispensabili per ottenere vino di qualità. La vinificazione avviene in una cantina di recente costruzione. Attualmente ha una capienza di 400 ettolitri in botti di vetrocemento e di 30 ettolitri in botti di legno. Uno dei locali della cantina è riservato al vinsanto. Dopo la raccolta, l'uva viene sistemata ad essiccare e a febbraio/marzo, viene diraspata, pigiata e messa in caratelli di legno dove resta per 5 anni prima dell'imbottigliamento. Durante la fermentazione si effettuano almeno due rimontaggi al giorno per ottenere il massimo del colore e del profumo. Dopo 10/15 giorni (la durata dipende dall'annata) ultimata la fermentazione, il vino viene posto in botti più piccole di cemento e/o di legno, dove resta fino all'imbottigliamento.



POGGIOTONDO

di Lorenzo Massart
località Poggiotondo
52010 Subbiano
Sede amministrativa:
via Brunelleschi n. 2,
50123 Firenze
Tel. 055.28.80.95
Fax 055.29.46.42
info@poggiotondo.it
www.poggiotondo.it