

# Il Natale

**SI FA SEMPRE PIU' DIFFUSA LA TENDENZA DI CELEBRARE LA VIGILIA E IL PRANZO DI NATALE AL RISTORANTE, SOPRATTUTTO NELLE LOCALITA' TURISTICHE DI MONTAGNA DOVE OLTRE ALLA NEVE SI PUO' GODERE ANCHE DI UN OFFERTA ENOGASTRONOMIA DI ALTA QUALITA'**

DI ALIDA BONIFACIO

La fiducia nel ristorante è uno dei motivi che guidano la scelta delle famiglie «Il nostro è un cliente che ci sceglie perché siamo un ristorante di cui si "fida", dove è sicuro di trascorrere un momento sereno e tranquillo oltre che di mangiare piatti ben cucinati e di grande qualità». La conferma arriva anche da Nicola Borbui chef dell'Osteria di **Fonterutoli** ([www.mazzei.it/ita\\_291/](http://www.mazzei.it/ita_291/)). Siamo nel cuore storico del Chianti Classico e **Fonterutoli** è un borgo che si trova lungo la via Chiantigiana che collega Castellina in Chianti a Siena. L'Osteria è caratterizzata da una cucina semplice quanto curata, in gran parte ispirata a ricette di casa Mazzei, tutta realizzata con materie prime di qualità scelte in zona, mentre erbe e verdure provengono dall'orto dell'Osteria stessa. E Mazzei è un altro nome importante nel mondo del vino. «A me piace pensare che il nostro albero genealogico sia una robusta e generosa pianta di vite perché tutta la storia dei Mazzei è legata costantemente alle vigne, alle cantine e al vino». Con queste parole Lapo Mazzei, presidente della Marchesi Mazzei, sintetizza la storia della sua famiglia, la cui attività è stata sempre intrecciata alla storia e alla cultura della Toscana. Va da sé che il menu di Natale sia stato pensato da Nicola in abbinamento alle etichette della proprietà, oltre che attingendo dalle ricette natalizie tipiche della Famiglia Mazzei e a quelle tradizionali della zona del Chianti:

«I piatti classici come il cappone non devono mancare mai, anche se noi amiamo affiancarli con piatti più elaborati e particolari». Ed ecco quindi che nasce una lista che a dir poco ingolosisce: flan di pecorino con fonduta e tartufo bianco di San Miniato e terrina di fagiano con toast di brioche e mostarda d'uva accompagnati a un Serrata 2006, quindi cappelletti in brodo di cappone e timballo di tagliolini in crosta di prosciutto con ragout di porcini in abbinamento a un Castello di **Fonterutoli** 2005, per proseguire con una faraona ripiena alle castagne con patate alle erbe del Chianti e zucca caramellata pensata accanto a un Siepi 2005 e in chiusura soufflé di castagne con salsa di cioccolato fondente e semifreddo al mandarino nella sua buccia con Vinsanto.



## Esterno

dell'Osteria di Fonterutoli  
a Castellina in Chianti (SI)