

Il **Ristorante**

un po' toscana molto nouvelle

UN CASOLARE NELLA CAMPAGNA SENESE, DOVE GUSTARE IN MODO NUOVO I PIATTI E I SAPORI DEL TERRITORIO. È IL REGNO DI WALTER REDAELLI, VALENTE CHEF ALLIEVO DI MARCHESI

di marzia tempestini



Immerso tra i verdi colli della campagna senese, dove i profumi della natura si fondono con il silenzio e la quiete che circondano solitari rustici di campagna, ecco un ristorante dove la cucina toscana si amalgama con i segreti della nouvelle cuisine per dare vita a un successo collaudato: siamo a Sinalunga, alla corte dello chef Walter Redaelli. Giovane per età anagrafica (poco più che quarantenne), lo chef di origine comasca porta con sé un bagaglio formativo assolutamente invidiabile, tra cui una stella conquistata a soli 23 anni grazie all'esperienza acquisita alla Locanda dell'Amorosa di Sinalunga. Alla domanda su come riesca a coniugare la cucina toscana con la leggerezza della nouvelle

NELLE FOTO:

Walter Redaelli, chef patron dell'omonimo ristorante a Sinalunga (SI). Uno scorcio del déhor e della sala da pranzo, che ospitano un massimo di 50 coperti.





cuisine, Walter risponde che il segreto sta nel coniugare i sapori e che la sua non è altro che la riproposizione sulla cucina tradizionale delle tecniche carpite alla corte del suo mentore, Gualtiero Marchesi, che - rafforzando le basi solide fornitegli dalla Scuola Alberghiera di Bellagio (CO) - lo ha istruito sulla via della *nouvelle cuisine* quando ancora era vista come una provocazione per la sua leggerezza, i metodi di cottura innovativi e le porzioni microscopiche.

Tre anni passati con un re della cucina che lo hanno segnato nella mano e nella testa: mano leggera e filosofia di cucina orientata alla qualità dei prodotti, al rispetto del territorio e al benessere del cliente. Esperienza ravvivata anche dalla frequentazione delle cucine di grandi alberghi come il Du Lac e Du Parc di Riva del Garda (TN) e dagli stage di cucina francese a Rouen e a Parigi. Nel 2000, Walter si accorge che è giunta l'ora di volare con le proprie ali e si ritira in un casolare di campagna tra Sinalunga e Bettolle, immerso tra le bellezze storiche e naturali di Siena, Montepulciano, Cortona, Pienza e Montalcino, dove apre un'attività per conto proprio. Cinquanta coperti in tutto: 25 interni e altrettanti esterni. «Ho deciso di orientarmi su un locale con pochi coperti», spiega Redaelli, «così posso dedicarmi con più attenzione ai commensali. Chi arriva qui sa che cosa trova, conosce la mia cucina e sa già quello che vuole. Da me non si arriva per caso». E, in effetti, il casolare che ospita il ristorante Wal-

ter Redaelli si trova in aperta campagna, dove il rumore della città e lo smog non arrivano, né tantomeno le macchine dei turisti di passaggio.

La sala da pranzo, ricavata dalle vecchie stalle del rustico è stata ristrutturata con gusto e armonia e un grande camino riscalda e fa da scenografia ai pochi tavoli che si affacciano sul cortile interno della tenuta. Poche sono anche le persone che gestiscono l'attività, il *factotum* è Walter, coadiuvato dal direttore di sala, Massimo Fringuello, che insieme a lui si occupa delle oltre 200 etichette dei vini, quasi esclusivamente toscani, che innaffiano i pranzi e le cene che qui si consumano. I piatti che arrivano in tavola sono dei piccoli capolavori della cucina toscana: carne di chianina, cinta senese e pecorini locali, il tutto condito da olio toscano da scegliere *à la carte* in degustazione. «Al mattino sono io personalmente a pensare alla spesa», precisa Redaelli, «perché già selezionare che cosa portare in tavola per me è un'emozione. Quando sono lì a scegliere, mi immagino il piatto che andrò a preparare, un qualcosa di particolare e di unico che il cliente non ritroverà da nessun'altra parte».

RISTORANTE WALTER REDAELLI

Bettolle - Sinalunga (SI)

Tel. 0577.623447

Chiuso: il martedì.

Prenotazione obbligatoria.

Coperti: 25 all'interno e 25 nel *déhor*.

Menu degustazione: 40 euro, vini esclusi.

www.ristoranteredaelli.it