



Bettolle (Si)

LA BANDITA

Via Bandita, 72

tel. **0577623447**

chiuso: **il martedì**

ferie: **gennaio**

prezzi: **circa € 25,82 (50.000 lire)**

carte di credito: **tutte**

A poca distanza dal casello autostradale di Bettolle è la località Bandita, che letteralmente è la "riserva", cioè zona riservata alla caccia e un tempo delimitata, bandita, vietata. La Bandita è da qualche tempo anche una locanda, in una casa colonica del 1800, circondata da un bel cortile ed un ampio giardino. A condurla c'è Walter che dalla famosa e lussuosa Locanda dell'Amorosa, è passato in questa struttura di più semplice ospitalità.

All'esterno un ampio cortile con parcheggio e un bel colpo d'occhio sul casolare, che alterna il rosso dei mattoni a vista degli archetti e delle finiture, al bianco candido dell'edificio, tutt'intorno piante colorate e vasi di fiori ben sistemati. Il ristorante è un locale accogliente ricavato nelle antiche stalle della casa, una sola saletta con grande camino, cotto a terra e volte basse a cupola in mattoni rossi. Pochi tavoli molto semplici con sedie in legno per 20 coperti, mentre all'esterno, durante la bella stagione, ce ne sono poco di più.

La cucina è semplice, come quella di una casa privata, privilegia le ottime materie prime locali. Una cinquantina di etichette di vino disponibili anche a bicchiere, l'olio è di produzione di Walter e il pane è quello casereccio del forno di Sinalunga. Menzione particolare meritano gli ottimi affettati dell'Azienda Belsedere, poco distante, dotata di un piccolo salumificio, con annesso mattatoio, dove i suini vengono selezionati, macellati e trasformati in insaccati, e di un piccolo caseificio dove il latte prodotto diviene pecorino e ricotta di alta qualità. Questa azienda si distingue per l'ottimo lavoro che svolge per il recupero di strutture contadine e artigianali che rischiavano l'abbandono, per l'impegno nella valorizzazione dei prodotti locali. Oltre ai formaggi di questa azienda troverete anche i formaggi di Putzolu di Pienza, le carni di Torrita, mentre le verdure sono quelle dell'orto, quando è stagione.

Alcuni piatti: insalata di asparagi e baccalà in pastella, ribollita, ravioloni di ricotta in salsa al pecorino, cinghiale al vino rosso, bocconcini di coniglio ai fiori di finocchio, torta di mele e fondente al cioccolato.