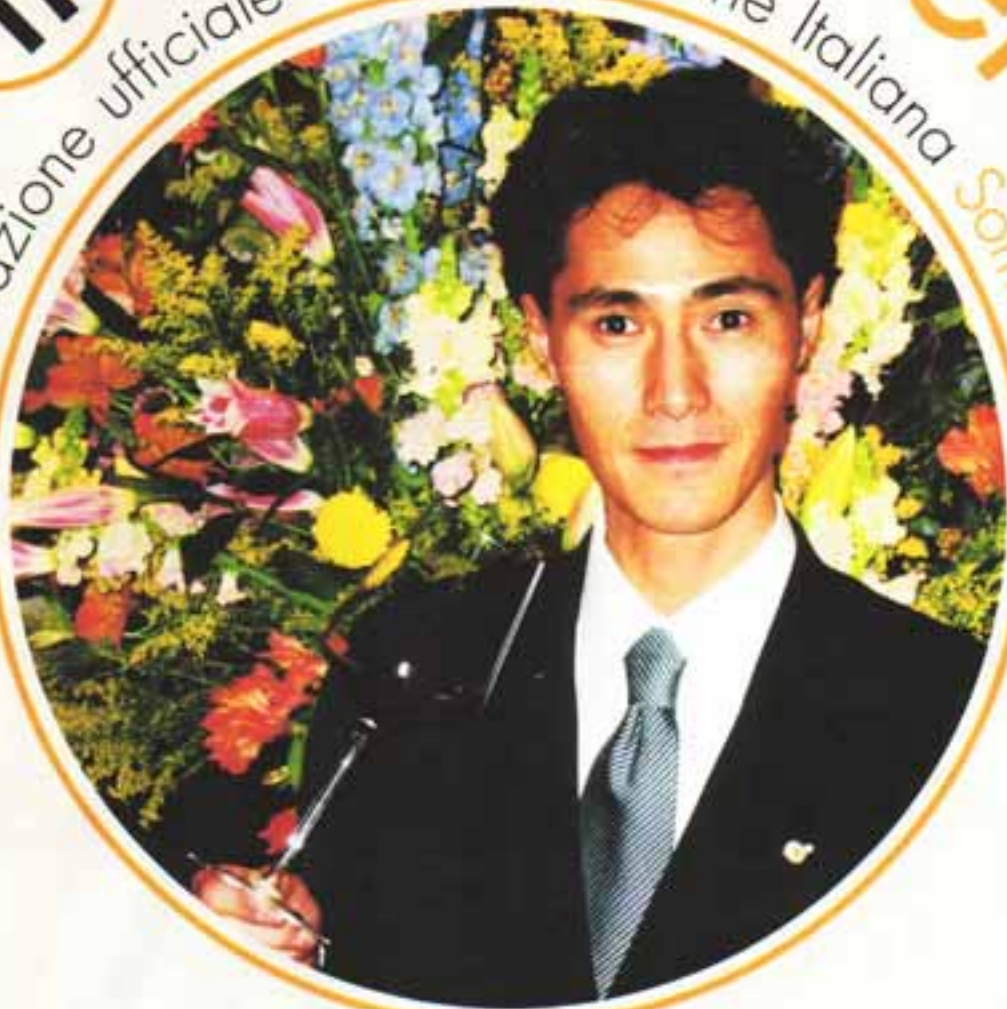




# sommelier

pubblicazione ufficiale dell'Associazione Italiana Sommeliers



# italiano

numero IX - Euro 2,38 - sped. abb. post. 4535 - art. 2 comma 20/b legge 0047/90 - invio in abb. post. autorizz. min. post. 0047/90 - art. 1 comma 10/b legge 0047/90 - art. 1 comma 10/b legge 0047/90

no  
44  
luglio 2002



# La Bandita delle colline



**S**ono andata in Val di Chiana, e precisamente a Bettolle, perché volevo incontrare un personaggio eccezionale e, attraverso la mia breve intervista, farvelo conoscere: Walter Redaelli, chef e proprietario della Locanda La Bandita. Walter è dolce, affabile e disponibile proprio come il Vin Santo a cui lui vorrebbe, per sua stessa ammissione, assomigliare, e dolce, serena, rilassante è anche la valle in cui è situata la locanda.

*Travandomi in un posto così incantevole, domando subito a Walter come abbia scoperto questo luogo di sogno e la locanda stessa.*

Da anni ho messo le mie radici in questa zona di cui sono innamorato sia per il clima sia per la tradizione enogastronomica. Quando un paio d'anni fa seppi che la locanda era in vendita, la visitai e ne rimasi incantato e ritenni il luogo ideale per stabilirmi definitivamente. Professionalmente, inoltre, un ristorante in cui vengono serviti al massimo 20 pasti mi permette di curare cucina e clientela in prima persona. Qui ho realizzato uno dei miei sogni: colloquiare continuamente con la mia clientela, coltivando così un rapporto di fiducia e sicurezza.

*Ma la passione per la cucina e la ristorazione, di cui tu hai fatto una delle ragioni della tua vita, da dove viene?*

Ho frequentato la scuola alberghiera regionale di Sondalo perché il mio babbo mi ci aveva iscritto, ma in realtà avrei voluto fare il perito elettronico. Terminata la scuola, decisi di "provare" come era questa strana professione ed ho lavorato in alcuni piccoli ristoranti. Ma la vera passione per la cucina mi venne quando lavorai presso il ristorante di Gualtiero Marchesi, a Milano. Fu in quel periodo che mi innamorai di questa professione e decisi che quella sarebbe stata la mia strada. Dopo quella illuminante esperienza, venni a lavorare in Toscana presso la locanda



Walter Redaelli

#### **Locanda La Bandita**

di Walter Redaelli

Bettolle (SI)

Tel. 0577/632447

[www.ristoranteredaelli.it](http://www.ristoranteredaelli.it)

*Facilmente raggiungibile, a pochi km. dall'uscita autostradale di Val di Chiana, ben segnalato.*

*Chiusura: martedì, tre settimane in gennaio.*

*Modalità di pagamento: contanti, carte di credito, assegno.*

*Caperti: fino a 20.*

*Possibilità di alloggiare in una delle 8 stanze dello stabile dell'agriturismo.*

*Gradita la prenotazione.*



dell'Amarosa, e lì ebbi la seconda folgorazione: la Toscana era la terra ideale dove passare la mia vita. La mia carriera professionale è stata completata anche da altre esperienze, come i periodi all'estero, in Francia all'Hostellerie du Bas-Bréau di Barbizon, locale Relais et Châteaux, e a New York a Le Cirque, e un lungo periodo in un grande albergo a Riva del Garda, dove ho imparato nozioni sulla gestione e l'organizzazione aziendale.

*Le materie prime sono alla base della tua cucina. Come provvedi agli acquisti?*

Gli approvvigionamenti li seguo personalmente e sono quotidiani. Inoltre godo dell'opportunità di acquistare prodotti freschi e particolari (ad



esempio gli asparagi selvatici) da coltivatori diretti della zona, grazie ai quali posso inventare piatti innovativi offrendoli in alternativa a quelli della carta, più tradizionali e classici.

*Come organizzate il menu?*

Abbiamo la carta, in cui sono elencate cinque o sei preparazioni per gli antipasti e altrettante per i primi, i secondi e i dolci, che cambiamo ogni stagione; ma la parte più interessante che offro ai clienti è una mini-carta aggiunta in cui proponiamo piatti più particolari e ricercati che studio giornalmente in funzione dei prodotti che trovo sul mercato. Ciò ci permette di proporre piatti che soddisfano esigenze particolari di alcuni clienti (vegetariani, allergici...) e permette a me personalmente di non annoiarmi mai mentre lavoro.

*Nella fase di creazione, i piatti vengono studiati in funzione dei cibi in sé o degli abbinamenti ai vini?*

Dei cibi sicuramente. Solo in seguito penso agli abbinamenti.

*Parliamo di vino. Quante etichette hai in cantina?*

Una sessantina, e la maggior parte sono vini rossi, per lo più Vino Nobile di Montepulciano, seguito da Brunello di Montalcino e da qualche Chianti; meno sono i vini bianchi e spumanti. Questa scelta è dovuta ad una grande richiesta di vini tipici locali. I miei clienti italiani e stranieri vengono in questa zona soprattutto per apprezzare i prodotti e i vini del territorio. Per quanto riguarda i vini da dessert, ho selezionato un certo numero di produttori interessanti ed ho stilato una lista a parte da proporre quando è il momento di prendere appunto l'ordinazione del dessert.

*Cosa ne pensi del servizio al bicchiere?*

Sono favorevole in quanto permette di offrire al cliente abbinamenti ottimali, e ai più curiosi e disponibili anche diverse combinazioni sullo stesso piatto.

*Quali criteri adottate per l'acquisto dei vini?*

Acquisto etichette solo dopo aver visitato la cantina, visto i vitigni e conosciuto il produttore. In questo modo è più piacevole proporre quel vino, in quanto con esso vendo anche la sua storia.

*Quali carte hai oltre al menu?*

La carta dei distillati e, come dicevo, dei vini da dessert. Ho anche una vasta scelta di oli, ma non ho la carta perché mi piace uscire dalla cucina e illustrare al cliente le caratteristiche di un certo olio e perché lo ritengo adatto a una certa preparazione. L'olio è un'altra delle mie passioni; infatti, partecipo ad una interessante iniziativa della zona, "La settimana dell'olio", in cui la possibilità di visitare un frantoio è abbinata ad un menu degustazione preparato con oli di diverso tipo.

*I dolci sono di vostra produzione?*

Sì, come i gelati, i sorbetti, le marmellate e i grissini serviti al tavolo.

*E' possibile fumare nel tuo locale?*

Preferibilmente no; a fine pasto, si invita il cliente ad uscire nel cortile.



Ritengo che il fumo possa infastidire gli altri clienti ed alterare i sapori del cibo e del vino.

*Quanto personale ha questo locale?*

In cucina io sono affiancato da un'altra persona; in sala c'è il maitre, che funge anche da sommelier, aiutato da uno stagiaire. Il personale è poco ma mi piace seguire personalmente ogni minimo dettaglio.

*Il tuo amore per la cucina ti porta ad essere in prima persona ai fornelli; non hai mai pensato di occuparti solo della gestione marketing del locale, affidando a qualcun altro il settore cucina?*

Quando entrerò in cucina senza la voglia di cucinare, mi accorgerò che è giunto il momento di lasciare la ristorazione.

Se vi trovate nei paraggi, non mancate di andare a trovare Walter Redaelli, persona piacevole e intraprendente ristoratore. Periodo azzeccato sarebbe il mese di dicembre, intorno a Sant' Ambrogio, quando, in questa terra, si celebra la settimana dell'Olio Nuovo cui si è già accennato.

*Valentina Bettuelli*

*valentina@sommeliersonline.it*



## Il pranzo

Un locale accogliente, in stile rustico, valorizzato da stoviglie raffinate e fiori freschi sui tavoli e nella sala; personale qualificato e gradevole;

da segnalare la presenza di un sommelier, caratteristica importante nella ristorazione moderna.

Buono il servizio, curata la presentazione delle pietanze, materie prime freschissime, preparazioni armoniche. Gli abbinamenti tra cibo e vino sono stati quasi sempre ottimali.

