



nicola ciuffoletti • foto bruno bruchi

# IN SELLA A PERILLÀ FEDERICO E VILMA

**All'osteria Perillà - uno dei tasselli fondamentali del "Progetto Rocca d'Orcia", ideato e portato avanti con gran determinazione dal Cavalier Pasquale Forte e imperniato sul rifiorire delle tradizioni locali - è arrivata dal 2 luglio scorso, data importante per Siena, visto che si corre il Palio dedicato alla Madonna di Provenzano, una nuova "coppia" di chef residenti, i compagni di cucina e di vita Federico Sgorbini e Vilma Masha, sempre con la supervisione dello chef Enrico Bartolini.**

Quello di Forte è un disegno la cui filosofia si basa sulla rinascita degli spazi che, da sempre, in questo borgo, dove oggi abitano ormai soltanto una quarantina di persone, avevano ospitato le attività legate alla quotidianità, nel pieno rispetto di un luogo unico, capace di trasmettere il fascino della storia. Questo sogno, dopo quasi quattro anni di lavori di recupero e restauro meticolosi, realizzati nel pieno rispetto delle ordinanze Unesco, essendo la località all'interno "Parco Artistico Naturale e Culturale della Val d'Orcia", tutelato come "Patrimonio Mondiale dell'Umanità", si è materializzato con l'osteria Perillà,



l'enoteca Perinquà, l'emporio Riamà - espressioni dialettali che più toscane di così proprio non si può - e lo Spazio Se, uno locale espositivo che ospiterà autori di fama internazionale. Federico Sgorbini, già per tre anni nella brigata dello chef Bartolini a le Robinie di Montescano e successivamente per due anni al fianco dello chef Ribaldone a "La Fermata" e nel parigino Taillevent, è coadiuvato dal-

*Tartare di pomodorini vesuviani, pesto, olive taggiasche e menta piperita  
Benfatti di ricotta e spinaci con ragù di manzo chianino  
Lingua salmistrata, semolino, capperi e salsa verde  
Cheese cake in versione toscana*

la pasticciera Vilma Masha con un'importante esperienza a fianco di Antonio Guida al Pellicano di Porto Ercole, mentre il puntuale servizio di sala è affidato a Jacopo Aglieri. L'Osteria Perillà, ospitata all'interno del più importante palazzo di Rocca d'Orcia, si sviluppa su più misteriose stanze, occupando con una saletta anche quella che fu la cella della santa donna Caterina da Siena, Patrona d'Italia e d'Europa, seguendo un suggestivo percorso che termina in una cantina a vista con suggestive salette per il relax e la lettura. Un'osteria moderna in una struttura con pareti in pietra, molto fresca e curata, nel rispetto dell'architettura locale con pavimenti in cotto e travi in legno a vista, ben integrata con la raffinatezza del design di sapore firmato dall'architetto Fabrizio Zambelli. Divertente anche il sinuoso, grande tavolo dell'ingresso, quasi una "tavola della scienza". Il menù, d'impronta toscana, propone piatti cromaticamente molto intriganti, dalla suggestiva presentazione e perfettamente elaborati, in cui la tradizione della cucina del luogo viene reinterpretata per dar vita a nuove esperienze sensoriali fra antichi e nuovi sapori. Ogni giorno selezionate proposte con protagoniste vere specialità, provenienti da agricoltura biologica, in primis del Podere Forte, che fornisce molte delle genuine materie prime - verdure biologiche ed erbe aromatiche dal curatissimo orto, uova, pollame, antiche farine macinate a pietra, carne chianina, maialini di Cinta Senese, salumi, mieli, olio - e da selezionati fornitori locali, privilegiando le risorse naturali delle stagioni, in un'ottica di eco-sostenibilità, salvaguardia ambientale e tutela della salute del consumatore. La tradizione territoriale toscana viene rivisitata con un tocco creativo negli accostamenti e nell'uso delle più moderne tecniche di cucina con alle spalle la solida realtà di Podere Forte - duecento ettari in cui davvero produce ogni ben di Dio - per ridar voce al territorio. E proprio per ringraziare chi fa lo sforzo di arrivare fin qua, l'osteria Perilla, che vuol essere un locale aperto sia al turista che al gourmet e all'abitante della Val d'Orcia, propone un rapporto qualità prezzo davvero raro in Toscana.