

chef **20**anni

Chef

Federico Sgorbini**Sous-chef e ai dolci**
Vilma Mascha**In sala e cantina**
Jacopo Aglieri+39.0577.887263, cap 52023
osteriaperilla.it
info@osteriaperilla.it**Chiusura:** l'intero lunedì
e martedì a pranzo**Ferie:** 1 novembre-30 gennaio**Prezzi medi:** antipasto 12; primo 12;
secondo 16; dolce 5 euro**Menu degustazione:** 45 euro**Carte di credito:** no American Express
e Diners**Cosa ama cucinare lo chef**
il maialino di Cinta senese allevato
in Podere Forte**Perché fermarsi**
per la travolgente simpatia
e competenza dei due ragazzi
che gestiscono l'osteria**Singolarità**
un locale di design moderno e di grande
personalità ed effetto, in un suggestivo
borgo medievale**Castiglione d'Orcia (Si)****Osteria Perillà**borgo Maestro, 72
località Rocca d'Orcia

Rocca d'Orcia, immerso nella Val D'Orcia, territorio di struggente bellezza dichiarato patrimonio mondiale dell'Unesco, è un borgo medievale ristrutturato con rispetto e armonia. In un caratteristico vicolo raggiungibile a piedi troviamo l'Osteria Perillà, un piccolo ma grazioso locale che fa parte dell'ambizioso e lodevole progetto dell'azienda agricola Podere Forte, volto a ridare vita agli spazi di questo luogo di antica storia quale è Rocca D'Orcia.

La cucina si avvale della collaborazione di Enrico Bartolini (chef del ristorante Devero, stella Michelin) e propone piatti tradizionali spesso realizzati con ingredienti di propria produzione, come la Cinta senese, i pecorini (l'Uovo basotto, peperone e pecorino grigliato è tanto semplice quanto memorabile), il miele e l'olio extravergine di oliva.

Federico e Jacopo, rispettivamente in cucina e in sala, hanno talento e bravura nel creare la giusta atmosfera. L'attimo dopo l'arrivo ci si dimentica di essere un cliente: si è a casa, tra amici in grado di prendersi cura di noi come avremmo sempre voluto. Certo, aiuta molto anche l'ambiente: l'audace ristrutturazione ha regalato al locale grande personalità. Un tavolo dalla forma insolita, la lampada dove sono appesi messaggi e note, la dimensione intima... si sta bene e ci si diverte. Cucina di tradizione ma di chiara impronta bartoliana: essenziale, fine, nitida. Da segnalare, su tutti, i ravioli e il piccione.

Nella carta dei vini sveltano le etichette di propria produzione ma non manca qualche chicca fuori regione. Un posto così lo si vorrebbe avere sotto casa.

Tunde Pecsvari**Lo chef consiglia**Devero Ristorante, largo Kennedy 1,
Cavenago di Brianza (Mb), +39.02.95335412**Dove dormire**Osteria dell'Orcia, località Bagno Vignoni,
Castiglione Orcia (Si), +39.0577.887111