



Cronaca di 30 anni d'amore

... Quando si comincia a frequentare un luogo, si è un po' spaesati ed allora si chiede alle persone che si incontrano nei bar un consiglio per un buon posto dove mangiare. Andare a "pranzo fuori" è una piccola cerimonia che investe non solo i 5 sensi. La nostra fantasia ne è coinvolta ed ha bisogno di piccole vacanze per

to di quelli disegnati per le favole dei bimbi.

Lo chef Emiliano Rossi aveva saputo conservare i sapori tradizionali proponendoli con un suo gusto personale fatto di studio, esperienza e coraggio e la squisita ospitalità che riservava nelle sale sua moglie Ylenia, mi avevano conquistato.

Ho visto cambiare il locale ed ampliarsi in un edificio del cinquecento in tre diverse tipologie d'arredo: una rustica, che



Foto Ramacciotti

essere ossigenata. Spesso ci sentiamo spiriti stanchi oppressi dalla quotidianità, ed un piccolo svago ci ricarica.

È proprio quello che ho fatto durante le mie gite a Cortona. Quale occasione migliore conoscere un piccolo luogo per raccogliere le idee e la stanchezza, mangiare in intimità ed essere trasportati dai suoi arredi in luoghi incantati? Qualcuno allora mi indicò l'Osteria del Teatro per i suoi squisiti piatti di memoria Toscana presentati con una spontanea raffinatezza. Il ristorante era una piccola bomboniera, collocata poco distante da dove risiede attualmente. Aveva lo stile rustico della regione: travi scure sui soffitti, pareti gialline, cotto in terra e centinaia di quadretti che ritraevano le foto di famosi attori che dopo la rappresentazione al Teatro Signorelli, vi avevano cenato. Un gran numero di bottiglie di grappe dalle bizzarre forme in vetro erano esposte sulle mensole in legno insieme ad una egregia collezione di vini. Sui tavoli le candele ed i fiori freschi, insieme ai pizzi delle tende e dei centrini, ingentilivano l'atmosfera familiare.

Dai primi assaggi, con l'antipasto dell'Osteria, avevo subito proposto al mio palato ottimi sapori genuini e fantasiosi che stimolavano ancora di più la voglia di continuare.

Tra le dita stringevo lo stelo di un calice di Chianti che messaggero della generosità delle terre toscane, bagnava la mia gola con la stessa sincerità dell'acqua. Ero circondata da visioni fumanti di paste fatte in casa condite con sughi di cacciagione, carni profumate adagiate su letti di verdure colorate, mentre su un carrello i dolci erano presentati con l'aspet-

ricordava l'originale locale, una romantica affrescata sui toni dell'azzurro con i tavoli rotondi apparecchiati con tovaglie ricercate, mentre l'ultima ricordava le sale buone dei signorotti di campagna: velluto rosso alle finestre, dipinti propiziatori di grappoli d'uva, enorme camino in pietra, grandi quadri ad olio con romantici temi strumentali come la viola ed il mandolino. Ho visto degli amabili genitori aiutare un figlio, ho ammirato crescere professionalmente uno chef, ho guardato una nuova famiglia formarsi con due splendidi bimbi: Duccio e Gaddo. Ho osservato coltivare l'arte dell'accoglienza da parte di Ylenia e del suo affiatato staff: Ferruccio, Giovanni, Silvana e Stefania. In tavola c'è sempre una piccola novità, come un cuoricino per San Valentino, un mazzolino di fiori per un incontro romantico, una stella di Natale per le sante festività... C'è studio, ricerca di mercato, armonia fra i professionisti che non accompagnano solo i cibi in tavola ma sanno prima consigliarli ai loro ospiti. Ogni commensale è curato con la stessa attenzione, dalla star internazionale, al giovane che invita al suo primo appuntamento la sua morosa, tutti sono seguiti. Non manca mai l'acqua fresca, il cestino del pane è sempre pieno, ed i tempi tra un pasto e l'altro ben distanziati.

Questo locale offre ai fanatici clienti abituali di questo ottimo ristorante, la possibilità di essere frequentato spesso senza annoiarsi, perché cambiar stanza non significava sostituire la cucina... E poi l'eco della risata allegra dell'effervescente osteria Ylenia ci rimarrà per un po' nelle orecchie diffondendo allegria...

Roberta Ramacciotti