

# BLUARTE

## Castello Banfi. Wine, Taste and ospitality

**A Castello Banfi - Il Borgo il piacere del gusto scopre nuove dimensioni, è come vivere nella bellezza di un desiderio che dipinge i suoi ricordi e li modula in prospettive del sogno. Evocazioni che lo Chef sembra tradurre in piatti come racconti di viaggio.**

*di Antonella Iozzo*



**Montalcino** - Castello Banfi - Il Borgo. Tra le mura del sontuoso castello, La Taverna Restaurant improvvisi tocchi di arte enogastronomica accendono il calore in un ambiente raffinato che coniuga tipicità toscana e creatività misurata.

Sotto le volte delle vecchie cantine del Castello, la tradizione, il buon gusto, la storia nel nitore di spazi luminosi che ridefiniscono il senso del passato. Archi a tutto sesto, cura per il dettaglio e richiami artistici sulle pareti per un affresco che parla di antiche glorie e posa lo sguardo sul gesto culinario dello Chef Riccardo Cappelli.

Discrezione e tatto sono le parole d'ordine di un ottimo servizio che segue l'ospite durante l'esperienza enogastronomica, suggerendogli abbinamenti e lasciandolo spaziare nel menu à la carte e nella carta vini, naturalmente, sotto il segno Banfi.

L'aperitivo eclettico e dinamico grazie alla vivacità de La Pettegola, Vermentino Toscana IGT, è un'ouverture di freschezza che sigla l'originale abbinamento con le prugne Castello Banfi essiccate, melodia di contrasti in chiave suadente degustate nell'Enoteca e Wine Bar, una vetrina, oltre che per i Vini Banfi per moltissimi prodotti di gastronomia e artigianato locale. Il calore e il colore del legno lambiscono gli arredi di un classico senza tempo che rilascia l'armonia dell'insieme.



Alla Taverna sensazioni in divenire in soluzione di continuità con le proposte dello Chef Cappelli. Petit amuse-bouche morbidamente distesa nella seduzione dei sensi: crema di

asparagi con uovo di lombo. Sapidità e contrasti in elevazione di sapori che subito incontrano l'equilibrio delle Fontanelle Toscana IGT chardonnay, intenso e sapido. Il solstizio dell'inventiva elogia il perfetto equilibrio dei sapori "Capasanta su lenticchie con brodetto di crostacei". Gusto deciso e delicato, ottima consistenza della capasanta in un continuo rimando emozionale che rinasce dall'armonia e dalla morbidezza che si accosta alla voluttà del crostaceo. Per un abbinamento fuori dagli schemi perfetto il Chianti Classico Docg Fonte alla Selva, persistenza che ritorna con moderazione.



La classicità si veste di nuovo con l'interpretazione raffinata dello Chef che lascia alla materia prima il compito di affascinare il palato con il "Battuto di manzo con chips di parmigiano e salsa all'uovo". La tenerezza del manzo è superlativa e va a completarsi con la ricchezza mitigata della salsa all'uovo. Quasi semplicità elevata a padronanza tecnica che riprende il suo dialogo nel Rosso di Montalcino Doc Poggio alle Mura È il Sangiovese nella sua natura a divenire espressione elettiva del suo

carattere. Eleganza, persistenza armonia.

Il piacere del gusto scopre nuove dimensioni a Castello Banfi - Il Borgo, è come vivere nella bellezza di un desiderio che dipinge i suoi ricordi e contemporaneamente li modula in prospettive del sogno. Evocazioni che lo Chef sembra tradurre in piatti come racconti di viaggio nel territorio, nella natura, nella qualità degli ingredienti, "Tagliatelle di borragine con asparagi, pomodorini e frutti di mare" ne sono il sunto. La freschezza e la nota dominante del piatto, fil rouge tra il sapore mediterraneo e il gusto delicato della borragine, la croccantezza degli asparagi e l'acidità dei pomodorini, i frutti di mare cesellano l'opera con un tocco di sapidità.

Inspirazioni che descrivono la qualità e scoprono la voce della tradizione in una triade di formaggi: pecorino nelle diverse stagionature esaltato con miele, marmellata di susine e la Salsa balsamica Etrusca. Nettare vellutato, suadente succo d'uva trasformato in elisir denso e sonoro che risuona di notte profonda. La sua complessità ricorda una morbidezza rotonda leggermente sfalsata in note agrodolci, che esalta come un controcanto armonico il sapore deciso e persistenze del formaggio.



Moderna tradizione toscana nell'abilità dello Chef Cappelli che non dimentica la presentazione, e nel dessert il gioco delle proporzioni e delle linee compone un affresco di mandorle e prugne Banfi, in antitesi la freschezza di un sorbetto al mandarino, incontri di vibrazioni sensoriali per ogni papilla gustativa, subito rapita dal Moscadello di Montalcino D.O.C. Vendemmia Tardiva Florus. Profumi e aromi scivolano in una setosità mai stucchevole, anzi rilancia la nota acida in un plus varietale che esulta di bellezza liquida sulla pelle della storicità enoica.

**Castello Banfi - Il Borgo**  
**Poggio alle Mura- 53024 Montalcino (Siena)**

**Tel. +39 0577 877524 - Fax. +39 0577 877530**  
**<http://castellobanfiilborgo.com/it/home/>**

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(03/05/2015)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](https://twitter.com/Bluarte1) - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)