

Da Bad² - Volterra

Se sali a Volterra, non solo monumenti e Museo Etrusco, ma un terroir di grande ricchezza gastronomica e chez Giacomo...

Borgo di San Lazzaro a Volterra, è sulla strada che sale verso il Colle caro agli Etruschi, siamo a poche centinaia di metri da Piazza dei Priori cuore pulsante della città. Salendo, sulla sinistra si vedono due lunghe tende bianche: siamo arrivati da Badò.

Tempo fa ci era stato suggerito da Giovanni Cannas, gran capo della Fattoria Lischeto.

Sapendo che Giovanni è un suggeritore di tutta attendibilità, abbiamo deciso di provare la cucina di questa, che resta a nostro giudizio, una delle ultime vere trattorie di Volterra.

Della trattoria di una volta Badò conserva l'impostazione e merito di Giacomo non averla stravolta, lasciando fuori dall'uscio tentazioni modaiole.

Qui si mangia Volterrano, senza se, senza ma.

In cucina donna Lucia è un baluardo inespugnabile delle tradizioni volterrane e di questo non possiamo non compiacerci. Intanto l'ambiente...si accede al bar che è aperto fin dalla mattina presto per offrire ai clienti mattinieri, fumanti cappuccini e paste profumate di cioccolata, crema e vaniglia.

Ma non solo prime colazioni... vi prepareranno panini con salumi e formaggi di gran livello, niente a che vedere con certe tristi shifezzuole, che troppo spesso propongono ai turisti su in città a Volterra. I frequentatori abituali rendono il bar una vera Schola de humanità, con l'arguzia tipica della gente di Toscana.

Poi sulla destra si aprono le due salette, in tutto una quarantina di coperti.

Belle apparecchiature, eleganti nella loro semplicità con una ulteriore nota di merito: Giacomo e mamma, Lucia non contrabbandano nulla: tutto è esattamente come deve essere in una trattoria.

E noi diciamo finalmente.

Ottima selezione di vini nelle nicche alla pareti, che sottolineano l'attenzione verso il buon bere di Giacomo, a iniziare dal vino della casa, che viene da una cantina super fidata di Suvereto. Poi ci sono tutti i toscani che devono esserci. A Partire da Ornellaia, fino ai vini di Pieve de' Pitti, ai vini di Marcampo di Genuino del Duca, prodotti proprio a Volterra.

Per i vini ci fermiamo qua...correremmo il rischio di qualche dimenticanza e questo non lo vogliamo.

Non mancano le Bollicine, vedi Bellavista, tanto per capire il livello

La cucina della signora Lucia, riconduce alle antiche ricette di Volterra e nell'autunno che tra poco farà capolino questa cucina sapida dai sapori decisi, dà il meglio di sé, quando cioè i boschi e le campagne dei dintorni offrono abbondante selvaggina, abbondanza di funghi e ottimi tartufi.

Non che nelle altre stagioni manchino i manicaretti come le zuppe, le minestre, le carni alla griglia, i formaggi e salumi (alcuni prodotti in proprio) di straordinario e genuino sapore, vera espressione del territorio.

Quindi bisogna tenere conto della stagione.

Adesso è tempo dei primi con i sughi di selvaggina, è il trionfo del cinghiale in salmi, oppure il quasi introvabile cinghiale in dolce forte. Ottima la trippa alla volterrana, da farci scarpetta con il pane rigorosamente sciapo.

Ma raccontarvi tutto vi toglierebbe il gusto della scoperta.

Un discorso a parte lo meritano i dolci, dove la signora Lucia si colloca su un piano ancor più alto...sublimi!

Per un ottimismo pasto spenderete sui 30/35 €, vini esclusi, e salderete in conto felici e contenti

Trattoria "da Badò"

Borgo San Lazzerò n.9

56048 Volterra (Pisa)

www.trattoriadabado.com

Tel. +39 0588 80402

Mob. +39 342 39 58 385

Chiuso mercoledì