



**LA MADIA**

www.lamadia.com

ANNO XIX  
Aprile 2004  
N. 190  
€ 3,00

**travelfood**

**La cultura della qualità**  
**secondo Alfonso Iaccarino**

**DIRETTORE**  
**ELSA MAZZOLINI**

**STRAVAGANZA  
MEDITERRANEA  
A BARCELLONA**

**TOSCANA  
A TAVOLA**

**GLI INVESTIMENTI  
DEL NORD NEL  
VINO DEL SUD**

PERSEUS S.P.A. - IN ABIL. POST. - GRUPPO IIR - 45% - ART. 2 COPPA 20/01 LEGGE 662/96 - TEL. 051/24114653 - DEL. 14/6/94  
DIR. RESP. ELSA MAZZOLINI - GOMMADIA S.R.L. - VIA DISMANO, 28/35 - CESTINA - EDIZ. 3,00 - IN CASO DI MANCANO RICOPIRTO RESTITUIRE AL MOTTEBTE CHE SI APPRESENTA - MAGAZINE LA REALTÀ/ASSA

VERA PIZZA ITALIANA

## “La Fornarina”

*Panificio, vineria, pizzeria di pregio in Toscana*

**Arrivata a San Casciano** qualche anno fa, la designer d'interni Tricia Guild ha sparso ad arte i suoi magnifici colori in questo piccolo borgo toscano. Tre in particolare i locali che portano il suo segno inconfondibile legati anche dal fatto che la gestione è unica.

Nel primo, la **Locanda Sette Querce**, una piccola casa nel bosco, si dorme tra pareti coloratissime, tappezzerie vivaci, mobili legno e ferro battuto, atmosfera calda e raffinata.

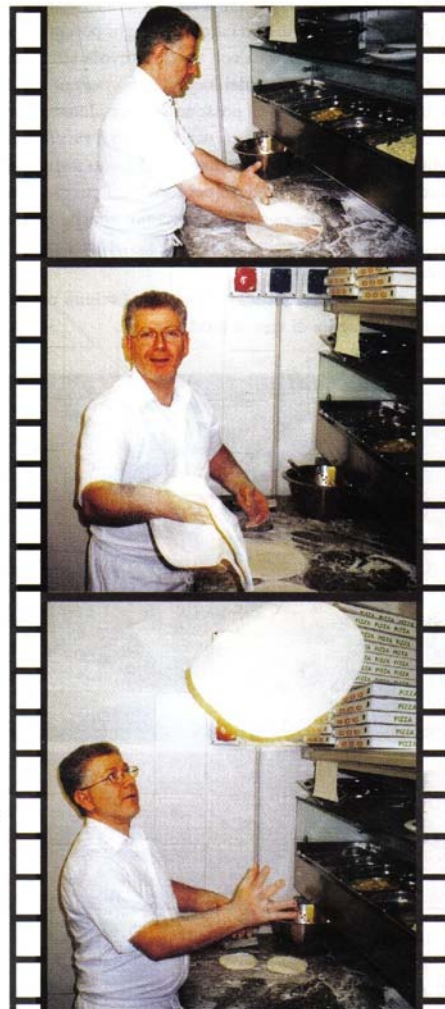
Nel secondo, il **Ristorante Daniela**, si mangia un'ottima cucina toscana che mischia ad arte tradizione, creatività e soprattutto colore anche nei piatti. Gli ambienti sono antichi, gli arredi e la mise en place di un rustico solo apparente giocato sulle gamme dei colori pastello.

Nel terzo, ultimo nato, **La Fornarina**, che è anche un forno tradizionale, si va per degustare ottimo vino accompagnato da salumi e formaggi eccellenti, o, soprattutto, per una pizza al forno a legna. Lo stile degli arredi rivisita la tradizione secondo criteri di design modernissimo in cui prevalgono diverse gamme di grigio e i toni del rosso, arancio e rosa shocking. Un locale, insomma, informale rivolto ad un pubblico ampio, giovane e aperto, ma dove qualità e stile hanno la meglio.

Secondo questi criteri l'estate scorsa è nata "La Fornarina", (panificio, vineria, pizzeria) nei locali di un vecchio bar del centro storico di San Casciano dei Bagni.

Oltre a Tricia Guild è stato l'architetto Francesco Miani e lo studio Archidomus a lavorare sui colori come sui materiali, creando un ambiente minimale ma dall'atmosfera calda e accogliente.

Risultato raggiunto anche grazie ad un sapiente gioco di luci e di specchi, su due piani che restano in comunicazione grazie ad un ampio taglio del solaio.



VERA PIZZA ITALIANA

Effetti di designer e architettura contemporaneissima che ben si sposano all'antico e alla tradizione: anche perché non dimentichiamo che siamo in uno dei borghi più belli nel cuore della campagna toscana. E allora, ecco due ampie volte utilizzate per la sala ed i servizi, una vecchia scalinata costruita con il travertino locale, i soffitti con travi e correnti debitamente tinteggiati come usava un tempo.

Anche a tavola innovazione nelle proposte e nel modo di presentarle, ma senza dimenticare la tradizione più autentica, toscana e non solo, dal momento che qui si fa la pizza. La vera pizza!

E' la pizza di Luciano, napoletano verace; in uno spazio essenziale, Luciano prepara e cuoce nel forno a legna una quindicina di tipi di pizza di grande qualità, fondendo con la sua arte la farina proveniente da mulini locali con il pomodoro e la mozzarella della sua terra natale. E allora ecco sfornare l'*Amiatina* con carciofi, funghi porcini, cipolle e mozzarella; la *Fumo*, una pizza bianca con speck, provola affumicata e prosciutto di Praga e poi il pezzo forte del locale, la *Fornarina*, tartufo, lardo e pecorino. In attesa della pizza si possono gustare alcune zuppe di tradizione come la *ribollita* oppure una *crema di piselli e zucchine*, e per finire i dolci, budini e crostate, cotti anche questi nel forno a legna. Il piano inferiore, invece, è il regno dei prodotti del forno, tra cui risaltano la pizza a taglio, la ciabatta integrale, i grissini al sesamo, nonché la squisita pasticceria secca tipicamente toscana, cantucci, biscotti ai cereali, l'ottimo Pan dei Santi.

Al bancone l'offerta prosegue con alcuni salumi e formaggi locali ed una carta ben assortita di vini al bicchiere.



LA FORNARINA

Via San Cassiano 16, San Casciano dei Bagni (SI) - Tel. 0578.59022  
Aperto dalle 7 alle 24,30; chiuso il martedì; in estate non effettua  
giorno di chiusura

Costo per pizza, antipasto e bevanda euro 14  
Carte di credito tutte escluse American Express

