

VareseNews

Cantucci e fiorentina: la Toscana protagonista a Cocquio

Pubblicato: Giovedì 10 Maggio 2007

Le serate a tema sono una delle peculiarità **dell'Antica Osteria Italia**, il locale di lunga tradizione situato nel cuore antico di Cocquio, una delle quattro "perle" inserite nella Guida alle Osterie 2007 pubblicata da Slow Food.

 La proposta che andrà in scena il prossimo **mercoledì, 16 maggio**, è forse una delle più attese: il titolo – "**La bistecca fiorentina**" svela molto ma non tutto. Quel che infatti va sottolineato è che la fiorentina in questione sarà di **pura chianina, la razza tradizionale e caratteristica della campagna toscana**, quella che rende al massimo il concetto di "fiorentina".

Ad accompagnare la pregiatissima bistecca, che sarà cotta a legna, ci saranno una portata di **bresaola di chianina e la pappa al pomodoro** mentre a chiudere la serata ci penserà un altro accostamento classico toscano: i **cantucci da intingere nel vin santo** della vendemmia 1989.

Le "escursioni" nella cucina toscana non sono una novità nel locale gestito con grande attenzione dai fratelli **Massimiliano e Cristian Condello**. Quest'ultimo, lo chef dell'Osteria (*foto sopra*), vanta infatti **una lunga esperienza** passata nelle cucine di Firenze, del Senese e del Chianti. Un passato che spesso ritorna anche nella carta del ristorante di Cocquio Trevisago dove è facile trovare pici e altre specialità, tra le quali la stessa fiorentina di razza fassona.

Toccherà invece a Massimiliano **proporre la carta dei vini**: le bottiglie saranno a discrezione dei clienti, anche se i gestori presenteranno una proposta di quattro etichette consigliate.

Appuntamento quindi per la sera di mercoledì 16. **La prenotazione per la cena è obbligatoria** (visto i posti limitati) al numero 0332/700150; il costo è di **55 euro**, vini esclusi.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it