

Osteria Grande

Cartella stampa



Il contesto

Il centro storico di Arezzo è un dedalo di viuzze dall'andamento medievale e rinascimentale, che spesso si incrociano e sfociano in bellissime piazze. Piazza Grande è forse la più nota nel mondo in primis per essere stata progettata da Giorgio Vasari su commissione di Cosimo de' Medici – che si erano impossessati della città sul finire del Trecento – e che dà al luogo la compagine attuale, con le caratteristiche logge. Nei secoli è rimasta fulcro della vita cittadina e ancora oggi è il simbolo e il luogo di ritrovo degli aretini, grazie a fiere ed eventi di richiamo nazionale e internazionale. Celebre è infatti la Fiera antiquaria che si svolge ogni primo fine settimana del mese, ideata dall'antiquario Ivan Bruschi, e che ospita centinaia di stand d'antiquariato che espongono mobili, argenteria, ceramiche, stoffe e oggetti di ogni genere. Ma a renderla ancora più celebre è la Giostra del Saracino, che si tiene in due momenti dell'anno, a giugno e a settembre, e consiste in una simulazione di un esercizio di addestramento militare, in cui gli aspiranti cavalieri, due per quartiere, devono colpire un fantoccio dalle sembianze di un saracino, storicamente simbolo del maggior nemico della cristianità. Per tale occasione la piazza cambia completamente veste e i le facciate degli edifici vengono addobbate con la rappresentazione degli stemmi dei quartieri, delle famiglie nobili, delle istituzioni comunali e del contado medievali.





Più di recente, ma altrettanto importante per il richiamo esercitato a livello turistico, è la scelta che il regista e attore Roberto Benigni ha voluto per utilizzare la piazza quale scenario per alcuni bellissimi momenti del film *La vita è bella*, nel 1997.



Il ristorante

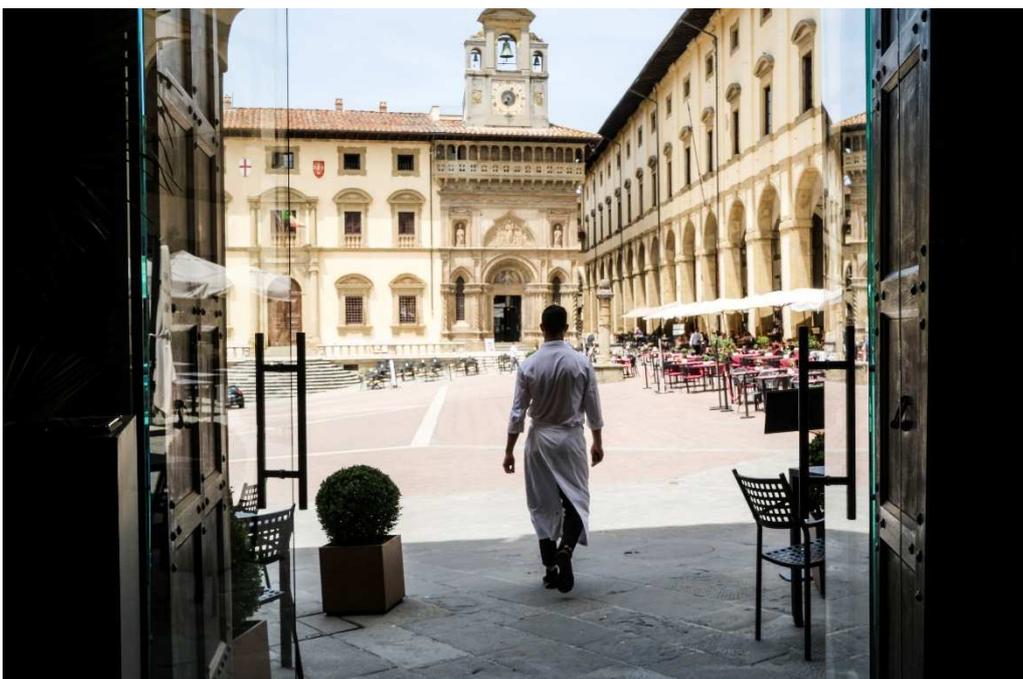
Aperto nel giugno 2022, Osteria Grande è il nuovo concept ristorativo ideato e fortemente voluto dallo chef e patron Fatjon Goga, già noto al pubblico aretino per essere lo chef del ristorante Lo Zafferano e l'Amorosa. Il suo desiderio di avvicinarsi ancora di più allo spirito della città, insieme al suo spiccato amore per l'arte e la bellezza, lo hanno portato a investire nuove energie in questo luogo che ha ristrutturato in pochi mesi. Idee chiare, come si dichiara già nel nome, l'omaggio è all'italianità pura e alla sua città. La veste stilistica con cui ha arredato la sala è semplice e lineare, e fonde la storia con la contemporaneità.



Di questo spazio antico Fatjon ha voluto mantenere l'essenza, nel soffitto a botte, i muri in mattoncini, le pareti nei toni caldi ed eleganti del cioccolato, la ricerca sui materiali naturali come legno, ferro e pietra, e i loro colori neutri e caldi. Una vetrata d'ingresso con l'insegna luminosa sulla soglia, per non voler deturpare l'armonia artistica della piazza e a dare l'idea di un varco verso un luogo semplice, come osteria vuole. Eppure un luogo di ritrovo, contemporaneo, come dichiara già allo sguardo il bancone da bar con la bottigliera sullo sfondo e gli sgabelli su cui accomodarsi per una cena o un aperitivo o un after dinner più informali, ma sempre con la cifra dell'eleganza sobria che caratterizza tutto il ristorante.



Aperto a cena, con una ventina di posti a sedere, Osteria Grande vuol essere un nuovo riferimento per chi arriva in città e desidera godere di una cena o di un momento di benessere immerso in un'atmosfera intima, borghese, smart, in armoniosa continuità con la bellezza storica della piazza – su cui si affacciano i tavoli nella stagione estiva – che entra dirompente dalla porta e si fonde con le geometrie e i cromatismi del locale.



Lo chef e la cucina



Classe 1991, Fatjon Goga nasce in Albania ma arriva da piccolo in Italia, dove è cresciuto e si è innamorato prestissimo della cucina e inizia a muovere i primi passi subito nell'alta ristorazione, mosso da determinazione e desiderio di imparare. A 19 anni lavora come commis nella cucina del Don Alfonso e poi in un resort di Montepulciano. La facilità di apprendere e la capacità di mettersi in gioco lo portano nel 2015 ad assumere la guida del comparto ristorativo del Marriott Hotel di Arezzo, dove apre il suo ristorante fine dining Lo Zafferano che gli dà la possibilità di maturare il proprio pensiero di cucina, complice il modello di maestri indiscussi quali Ducasse e Marchesi. Insieme al sodale Lorenzo Milazzo, maître e sommelier, riesce a farsi conoscere e apprezzare dalla clientela aretina, oltre che dagli ospiti business dell'hotel, conquistandosi varie collaborazioni anche in altre strutture di pregio come L'Amorosa di Sinalunga.

La sua idea di cucina artigianale, parte dalla selezione accurata della materia prima, dalle carni preziose di Simone Fracassi, i tartufi di Savini, ai vegetali, da elaborare coniugando i canoni di eleganza e toscanità, in modo da proporre una cucina aderente al territorio ma letta con un filtro personale e creativo.

Di questa parte della Toscana ripropone paste fresche fatte in casa, come i picci, e ingredienti come l'aglione che sottopone a una fermentazione controllata in modo da renderlo più elegante ed etereo.

I piatti

La proposta di Osteria Grande si divide in 3 menu degustazione che dichiarano il proprio amore per la Toscana e la sua geografia straordinaria: *I Ricordi dell'antiquario* (5 portate a 95 euro), *Cogliere la nostra terra* (5 portate a 85 euro), *Interpretare il mare* (5 portate a 95 euro), oltre a La vita è bella, il menu a mano libera (6 portate a 130 euro), e la possibilità di estrarre ogni portata alla carta.

Ogni menu ha il proprio filo conduttore, ma ognuno poggia sull'esigenza di selezionare la migliore materia prima per esaltare ogni luogo attraverso le proprie eccellenze gastronomiche e andare a inscrivere così la toscanità in un concetto di cucina mediterranea e gusto italiano, in cui entrano anche ricordi primigeni della cucina di casa e le suggestioni dei viaggi compiuti nel tempo dallo chef.

Ogni menu e ogni cena iniziano con gli amuse bouche da piluccare con le mani: crema di finocchio, crumble di olive, fagiolina della Val di Chiana, polvere di pane al finocchietto; cracker croccante farcito con cacio e pepe; tartelletta con bavarese di salmone magro e insalata leggera leggera di cime di rapa e uova di salmone; cono con fegatini, mandorla e passion fruit. Sapori che sintonizzano e geolocalizzano il gusto assestandolo tra Arezzo e la Toscana.



Calamaro in cottura confit, caramello di zenzero, yuzu e soia, salicornia e tuorlo d'uovo di quaglia.
Come uno spaghetti, da inforcare un boccone dopo l'altro, sul ricordo di una carbonara di mare.

Il menu degustazione I ricordi dell'Antiquario percorre in ogni stagione il gusto di una cucina che omaggia la figura di mercante sempre in viaggio in cerca di mobili e monili preziosi e rappresentativi di varie epoche. L'antipasto che lo introduce è a base di *rollé di lombetto di coniglio* lavorato come una porchetta con tutte le erbe aromatiche come timo, rosmarino, ginepro, finocchietto, condito da una salsa a base di fondo di cottura, foie gras e senape a dare un contrasto di freschezza.





Cogliere la nostra terra è il percorso di degustazione che racconta la stagionalità attraverso il vegetale protagonista. E negli orti dei piccoli produttori intorno ad Arezzo trionfano gli asparagi che qui vengono abbinati a un'emulsione di agretti – anche detti barba di frate, speciali per il loro alto contenuto di omega 3 – emulsione di avena a dare una sensazione di morbida cremosità, quinoa e avena.

In *Cogliere la nostra terra* il primo piatto completamente vegetale e completamente toscano, con la pasta secca della Val d'Orcia, il formaggio Giglio, coi petali croccanti, conditi con burro al cedro affumicato, fave e piselli, filetti di pomodoro confit in filetti a dare contrasto sapido e carnosità vegetale.



Un signature dello chef, in carta tutto l'anno e qui inserito nella narrazione dei Ricordi dell'Antiquario, è il *Picio tirato a mano, crema di aglione di Valdichiana, oro*. Una crema delicata data dall'ossidazione del pregiatissimo aglione, va a intridersi nel piccio, e nella mise en place compare la foglia d'oro, omaggio al celebre gesto di Marchesi che ha voluto sancire l'elevazione del risotto alla milanese da tradizionale a gourmet, e che si ritrova nell'intento di chef Goga, ma anche con l'omaggio alla città di Arezzo, celebre nel mondo per l'arte orafa.

Dal menu dei Ricordi dell'Antiquario arriva la Pappardella di pasta di semola, per un morso più croccante della pappardella all'uovo, partner perfetta per un ragù all'antica con capocollo e animella di Chianina tagliato al coltello cucinato a fuoco lento con gli odori e una spolverata finale di salsa verde.



La profondità iodata della costa toscana arriva con questo *Risotto di mare*, carnaroli con bisque di crostacei, estratto di ricci di mare, gamberi rosa, asparagi selvatici e aria di asparagi.

Come fuori menu in alternativa al Piccione nei Ricordi dell'Antiquario, e a seconda della disponibilità del macellaio Fracassi, c'è l'*Agnello* cotto in purezza, il suo fondo bruno a glassare e un contorno di verdure di stagione.



Tra i vari fuori menu può capitare anche il *Capretto* della Macelleria Fracassi, una straordinaria carne locale che trattata alla maniera toscana, con erbe aromatiche e cottura su brace che sigillano il grasso dolce e burroso. Il suo fondo di cottura, una verdura di stagione appena saltata, perché l'eleganza chiede grande materia prima e semplicità senza orpelli.

Nell'ispirarsi al film *La vita è bella* che è stato girato proprio in Piazza Grande, ecco l'idea di questo dessert a base di *Gelato al cioccolato*, con cioccolato amaro, fava tonka, crema di nocciole del Casentino senza zucchero.



A conclusione del menu Interpretare il mare, la Torta limonata è un'eco della torta della nonna ma senza pinoli. Un guscio di pasta frolla, gocce di arancia e limone, crema al limone, cialda croccante al pompelmo a dare freschezza, con un gradiente zuccherino molto controllato.

La sala

Lorenzo Milazzo, fedele amico e alter ego dello chef in sala, coordina ogni giorno un team di ragazzi nell'accogliere i clienti con una cura maniacale e una passione innata. La sua professionalità di maître e sommelier in continua crescita è stata sancita dall'ottimo piazzamento nella finale nazionale della competizione *Emergente Sala* nel 2023. Grande amante dei vini, ha creato una selezione di etichette espressive del territorio chiantigiano (anche aretino) ma che allargano lo sguardo anche al resto d'Italia e del mondo, con una buona scansione geografica delle migliori zone vitivinicole, e un focus speciale su bollicine e champagne, in continuo progress.



In Osteria si può andare anche per un aperitivo e un after dinner, così Lorenzo e Fatjon si sono affidati a un giovane barman per approntare una drink list che include sia i grandi classici della cocktailerie internazionale, sia un'interpretazione personale del bere miscelato, contemporanea e originale. Tra questi il Balthazar, twist sullo spritz senza prosecco, a base di Aperol, gin, vermouth rosato di Cocchi e tonica al pompelmo rosa; e ancora l'Electric Margarita con bitter Electric, tequila reposado, triple sec all'agave e crosta di sale nero di Cipro; per continuare quindi con il Pisco Sour a base di grappa peruviana, sciroppo d'agave, succo di lime, bitter aromatico all'arancia.



Contatti

Osteria Grande
Piazza Grande, 28
52100 Arezzo AR
Tel. 348 691 0306

Sito web: <https://www.lozafferano.net/>

Orari: dal lunedì alla domenica h. 12,30-14,30 e 19,30-22,30



Credits:

testi di Sara Favilla
fotografie di Lido Vannucchi