

RISTORO L'ANTICA  
*Scuderia* Magazine  
2008-2018  
10° ANNO







Editoriale

## NOI NUMERI UNO.

Prima di tutto l'editoriale. Non potevo non scriverlo perché è il primo numero del Magazine del **Ristoro L'Antica Scuderia**. E come tutti i numeri uno, ha la sua importanza.

Sfogliatelo: conoscerete meglio Maria e Stefano i proprietari del **Ristoro L'Antica Scuderia** che stanno per festeggiare i loro primi dieci anni qui a Tavarnelle Val di Pesa anche se sono nel settore della ristorazione da oltre vent'anni. Pagina dopo pagina, vi potrebbe venire voglia di iscrivervi a uno dei loro corsi di cucina, oppure di partecipare agli eventi e alle degustazioni che propongono.

Immergendovi nella lettura vi immergerete in fiumi di vino, non solo perché siete in Toscana, la terra di splendidi rossi e di bianchi famosi in tutto il mondo, ma soprattutto perché la cantina di Stefano conta centinaia di etichette selezionatissime che può spedire ovunque.

E poi scoprirete tutto quello che c'è da sapere sulla bellissima Abbazia di Passignano: impossibile non visitarla.

Insomma un numero UNO, tutto da gustare.

RISTORO L'ANTICA  
*Scuderia*

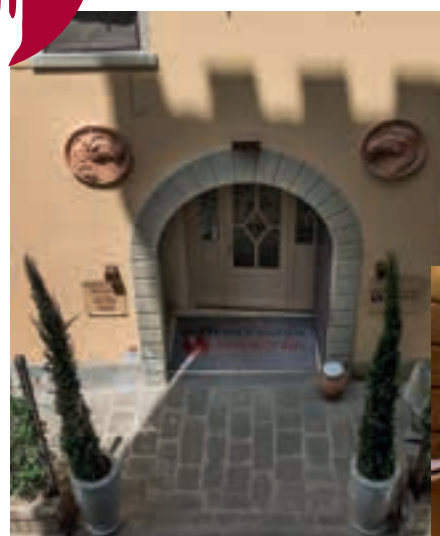


La nostra  
migliore  
vicina?  
La Badia  
a  
Passignano.

32



Our  
best neighbor?  
The Abbey  
of Passignano



## NUMBER ONE!

First of all, the editorial. I couldn't not write it, because this is the first issue of the Ristoro L'Antica Scuderia magazine. And like all "number ones," it's a standout.

Leaf through it. You will get to know Maria and Stefano, the owners of Ristoro L'Antica Scuderia, coming up on their tenth year here in Tavarnelle Val di Pesa – even though they have been working in the restaurant sector for more than two decades. Page after page, you will feel a growing urge to enroll in one of their cooking courses or to participate in the events and tastings they host.

As you immerse yourself in your reading, you will dive into rivers of wine – not just because you're in Tuscany, a land of splendid, world-renowned reds and whites, but above all because Stefano's wine cellar counts hundreds of carefully-selected labels and he can send them to you wherever you are at home in the world.

And then you'll discover all there is to know about the beautiful Abbey of Passignano – a site that's impossible not to visit.

In short, a "number one" in every sense.

25



"Tutti per il Ristoro L'Antica Scuderia, tutti con la stessa voglia di far star bene i nostri clienti, cucinando per loro e versando nei loro bicchieri solo i vini migliori."

"We all pitch in at Ristoro L'Antica Scuderia, each of us with the same desire to please our guests, to cook for them and to fill their glasses with only the finest wines."

Se siamo arrivati  
a festeggiare  
10 anni  
lo dobbiamo  
anche a Voi.

7

If we're celebrating our 10th anniversary, we owe it to you!



Corsi  
di Cucina,  
Pasta Fresca,  
Pizza...

18

Courses:  
Cooking,  
Fresh Pasta,  
Pizza



Concept & Graphic design: Stocchi Advertising srl • stocchiadv.it

Photographer: Gianni Carini • Fotografia Industriale

Photographer: Barbara Gori

Copy Writer: Giovannella Capetti

Traduzione a cura di: Paula Boomsliet -Traduco sas di Christine Bulckaen – Firenze



Una vita  
con e per i tartufi

10

A life for and with truffles



DOLCE COME IL  
MIELE, SAPORITO  
COME IL FORMAGGIO.

AS SWEET AS HONEY,  
AS FLAVORFUL AS CHEESE

15

30



Specializzati  
nella cottura alla griglia  
Specialists in grilling

28



"C'È UN SOLO MODO DI FARE  
LE COSE, FARLE BENE."

"THERE'S JUST ONE WAY TO DO THINGS:  
DO THEM WELL."

Magazine 3







RISTORO L'ANTICA *Seuderia*  
Una storia fatta di passione  
per l'arte culinaria...  
*A story made of love  
for the culinary arts...*







SE SIAMO ARRIVATI  
A FESTEggiARE  
10 ANNI  
LO DOBBIAMO  
ANCHE A VOI.

## RISTORO L'ANTICA *Scuderia*

*"L'amore per la cucina non si improvvisa, lo avevo nel DNA, perché me lo ha trasmesso mio padre proprietario di una bottega di alimentari che aveva aperta a San Frediano uno dei quartieri storici della Firenze più vera.."*

Sono le parole di Maria Abbarchini l'executive chef del **Ristoro L'Antica Scuderia** che gestisce insieme al marito Stefano Puliti da quasi dieci anni.

Un incontro vincente il loro non solo nella vita privata ma anche professionale: alla creatività di Maria, alla sua voglia di sperimentare partendo dalla cucina toscana si aggiunge il grande talento di Stefano nel selezionare le migliori etichette soprattutto italiane e francesi.

Una storia fatta di passione per l'arte culinaria che è continuata con la gestione di un primo ristorante nel Chianti aperto negli anni Ottanta da Paolo e Fiorella genitori di Maria; poi il successo ottenuto e il desiderio di mettersi alla prova, ha spinto la coppia ad intraprendere una nuova avventura professionale.

### **IF WE'RE CELEBRATING OUR 10TH ANNIVERSARY, WE OWE IT TO YOU!**

*"You can't improvise a love for cooking. In my case, it is in my DNA, passed down to me by my father, who owned a grocery shop - which, unfortunately, no longer exists - in San Frediano, one of the most authentic historic districts in Florence."*

*These are the words of Maria Abbarchini, executive chef at Ristoro L'Antica Scuderia, the restaurant she and her husband Stefano Puliti have been managing for almost ten years.*

*Theirs was a fortunate meeting, not only for their private lives but also professionally. Maria's creativity, her bent for experimenting with the classics of Tuscan cooking, found its perfect complement in Stefano's talent for selecting the very best wines, beginning with the products of Italy's and France's vineyards.*

*A story of passion for the culinary arts that continued in the 1980s when they managed their first restaurant in the Chianti region together with Maria's parents Paolo and Fiorella. With success came a renewed desire to test their limits - and the couple decided to set out on a new professional adventure.*







**“L'ISPIRAZIONE VIENE DAI RICORDI, DAL TERRITORIO, DALLA CREATIVITÀ; MA CUCINARE È ANCHE SUDORE, È FATICA ED È UN LAVORO DI SQUADRA. IL RISTORO L'ANTICA SCUDERIA È ANCHE L'AFFIATAMENTO DELLA SUA BRIGATA.”**

Come è nato il Ristoro?

“Il nome tradisce le sue origini. In antichità era una scuderia dove si facevano riposare i cavalli prima di continuare il viaggio da compiere. Nel 2014, dopo sei anni dall'inaugurazione, abbiamo deciso che era il momento giusto di crescere e quindi di ristrutturare gli ambienti per renderli ancora più accoglienti. L'arredo, i rivestimenti, le luci sono stati scelti per creare uno spazio “caldo” capace di trasmettere delle sensazioni piacevoli al cliente fin da quando varca la soglia del ristorante. Volevamo arricchire le ore che trascorreva qui, renderle ancora più coinvolgenti per migliorare l'esperienza a tavola.”

Qual è il segreto del successo del Ristoro?

“La qualità prima di tutto. Sarà banale perché in realtà tutti oggi invocano questa parola ma in realtà non lo è perché non è difficile incappare in “cucine da incubo”: per preparare dei buoni piatti occorrono dei buoni prodotti. Ci rivolgiamo a una clientela esigente, che



*Maria Abbarchini.*

pretende un'esperienza culinaria che faccia battere il loro cuore. I piatti sono una combinazione di gusto, olfatto e presentazione poiché anche l'occhio, come si suole dire, vuole la sua parte.

Poi c'è la capacità imprenditoriale perché senza quella non si va lontano e la volontà di migliorarsi attraverso l'aggiornamento: le tecniche di cottura sono cambiate, si sono evolute e uno chef deve aggiornarsi continuamente.

Dulcis in fundo il servizio che curiamo con attenzione al minimo dettaglio perché ogni cliente deve sentirsi unico e coccolato.”

Una ricetta che funziona perfettamente se oggi il Ristoro L'Antica Scuderia è considerato uno dei ristoranti migliori all'ombra della Badia a Passignano.

Scoprite tutti gli Eventi che organizziamo, seguiteci su Facebook e Instagram.

How did the Ristoro get its start?

“The name gives away its origins. In olden times it was a staging post where travelers rested their horses – and ‘restored’ their own energies – before continuing their journeys. In 2014, six years after we opened, we decided the time was right to restructure the spaces to make them even more welcoming. The furnishings, the wall coverings, the lighting were all chosen to create a ‘warm’ atmosphere capable of putting our guests at ease from the instant they cross the threshold. We wanted to enrich our guests’ time at the restaurant, to improve their dining experience.”

What is the secret of the Ristoro's success?

“Quality first and foremost. That may sound trite; everyone invokes ‘quality’ these days. But actually it’s not: ‘nightmare’ cooking is really not that uncommon. To prepare fine dishes, we have to start with fine products. We serve a demanding clientele, guests who expect an exciting dining experience. Our creations

are combinations of flavors, aromas, and presentation. To make a meal a feast for the eye as well as the palate.

“Then there’s business sense, because without it no one gets far, and a will to better ourselves through constant retraining; cooking methods have changed and evolved, and a chef must evolve with them.”

“Last but not least, table service. Care, elegance, attention to detail: each guest must feel special; we are here to indulge his or her every whim.”

“It would seem that the “recipe” is foolproof: today, Ristoro L'Antica Scuderia is considered one of the best restaurants in the vicinity of the Abbey of Passignano.”

To discover all the events we organize, follow us on Facebook and Instagram.

**“INSPIRATION COMES FROM MEMORIES, FROM THE TERRITORY, FROM CREATIVITY; BUT COOKING IS EFFORT AND EXERTION AND TEAMWORK. RISTORO L'ANTICA SCUDERIA IS WHAT IT IS THANKS IN LARGE PART TO THE KITCHEN BRIGADE.”**

*Maria Abbarchini.*





# UNA VITA CON E PER I TARTUFI

**A LIFE  
FOR AND WITH  
TRUFFLES**



Maurizio Dani e Jacopo Nardi sono truffle hunter e insieme al Ristoro L'Antica Scuderia organizzano "cacce" al tartufo nei boschi adiacenti al ristorante.

**Maurizio e Jacopo come avete strutturato l'esperienza in collaborazione con il Ristoro?**

"L'abbiamo progettata secondo un format completo per permettere a chi vi partecipa, di approcciarsi al meraviglioso mondo del prezioso tubero.

Il format è suddiviso in tre momenti importanti che iniziano e terminano al Ristoro L'Antica Scuderia.

Nella prima spieghiamo, le caratteristiche più importanti del tartufo, dove cresce, la classificazione delle diverse varietà, il rapporto simbiotico con la natura.

Il secondo momento contempla la ricerca vera e propria insieme al cane che è il vero protagonista dell'esperienza. I cani guidano il gruppo, muovendosi tra gli alberi

e annusando fino a quando non iniziano a scavare, segnalando, scodinzolando, la presenza del tartufo.

**E, quando si trova il tartufo è una gioia condivisa con tutti!"**

**Cosa intendete dicendo che il cane è il vero protagonista della caccia al tartufo?**

Jacopo: "Credo che in pochi immaginino quanto impegno e pazienza richieda addestrare un cucciolo da tartufo. Non si possono pretendere risultati immediati e il cane deve percepire la ricerca come un gioco non come un lavoro. Dopo l'addestramento, inizia il tirocinio vero e proprio, altra fase delicatissima: creare una vera relationship con il cane richiede conoscenza della sua psicologia e underself controll."

**"NON ESISTE CACCIATORE DI  
TARTUFO SENZA CANE. ECCO I MIEI  
FEDELI UFO E PIA"**

*Jacopo  
cercatore di tartufo*

**"THERE IS NO TRUFFLE HUNTER  
WITHOUT A DOG.  
THESE ARE MY FAITHFUL UFO AND PIA"**

*Jacopo  
the truffle hunter*

Maurizio: "Durante la ricerca porto sempre due cani, un cucciolo e uno esperto. Li addestro personalmente fin dai primi giorni di vita, legando il profumo del tartufo al latte materno che in quei giorni è per loro fondamentale. Come dice Jacopo, importantissimo è il rapporto creato tra l'uomo e il cane. La mia famiglia è truffle hunter da tre generazioni e abbiamo selezionato una razza regina di cane da tartufo che è il risultato dell'incrocio del Setter Inglese scelto per la potenza olfattiva, dello Spring per quella fisica e per la capacità di riporto e del Border Collie per la sua intelligenza e agilità.

Il terzo momento completa l'esperienza che proponiamo, perché al Ristoro viene consumato un menù ideato appositamente da Maria in cui il tartufo lega le diverse portate. Suo marito Stefano cura gli abbinamenti migliori con il vino."





A chi è rivolta quest'esperienza Jacopo?

"A tutti coloro che vogliono approfondire il complesso mondo del tartufo. Il nostro obiettivo è far vivere ai partecipanti una giornata emozionante e far scoprire loro i segreti di questa attività così affascinante. Molti sono appassionati dei cani e amano vedere come si svolge il lavoro. Poi io punto a trasmettere anche un uso consapevole del tartufo. Insomma non è un'esperienza del tutto comune.

Gli stranieri sono i più interessati. Vengono dall' Europa ma soprattutto dagli Usa, dal Canada, dalla Russia anche dall'India... cercano un evento alternativo che completi il tour in Toscana. La visita, che dura circa un'ora e mezza, viene fatta sia in inglese sia in italiano e il periodo migliore va da aprile ai primi di luglio quando la produzione è ai massimi livelli."

## RIGOROSAMENTE PASTA FRESCA PER CATTURARE OGNI NOTA DI PROFUMO DEL TARTUFO, TAGLIATO A SCAGLIE SOTTILI E UN FILO DI OLIO.

**ONLY FRESH PASTA TOSSED WITH A DROP OF OIL TO CAPTURE EVERY NUANCE OF THE PERFUME OF THE TRUFFLE, IN THINLY-SHAVED SLIVERS.**



RISTORO L'ANTICA  
*Scuderia*

Desiderate sapere quando sarà la prossima esperienza legata alla caccia al tartufo?

*The Ristoro organizes truffle hunts all year round, by reservation.*

**per Informazioni:  
Tel. +39 055 8071623**

info@ristorolanticascuderia.com  
www.ristorolanticascuderia.com

Maurizio, qual è la stagione più adatta per la caccia al tartufo?

"Con Stefano abbiamo stabilito delle date visto che l'evento si svolge in collaborazione con il Ristoro l'Antica Scuderia, ma è un'esperienza che può essere prenotata tutto l'anno. In base al periodo, i partecipanti avranno il piacere di trovare diversi tipi di tartufo, ad esempio da ottobre a dicembre c'è il re dei tuberi che è il tartufo bianco, da gennaio ad aprile è tempo del Bianchetto, a marzo scopriranno il Marzolino, da maggio a settembre il nero estivo o Scorzone."

Un'esperienza davvero multisensoriale quella proposta da Ristoro l'Antica Scuderia; prima il bosco con i suoi profumi e colori, poi la tavola con i piatti che delizieranno il palato dei suoi ospiti.

Per concludere una domanda d'obbligo a Stefano:

Stefano puoi darci qualche consiglio sull'abbinamento vini e tartufi?

"Il sapore del tartufo è immediato con sentori che spaziano dal sottobosco fino alla nocciola. E anche il vino ha note forti e quindi l'abbinamento va ben strutturato, altrimenti tartufo e vino potrebbero sopraffarsi a vicenda. Poi logicamente dipende dal tipo di tubero, cioè se è nero o bianco.

Voglio ricordare che il tartufo non è una portata a se stante ma serve ad aromatizzare altri sapori come nel caso dei nostri tagliolini al tartufo. In linea generale, consiglio di accompagnarlo con vini rossi più semplici e giovani per gli antipasti, più strutturati e corposi per primi e secondi."

La caccia al tartufo viene organizzata tutto l'anno su prenotazione.



Maurizio Dani and Jacopo Nardi are truffle hunters, and together with Ristoro l'Antica Scuderia they organize "truffle hunts" in the woods adjacent to the restaurant.

*Maurizio and Jacopo, how is your work with the Ristoro organized?*

"We planned the experience to offer a complete format to introduce participants to the marvelous world of this precious fruit of the earth.

The format hinges on three main points, beginning and ending at *Ristoro l'Antica Scuderia*."

"During the first part, we explain the most important characteristics of the truffle, where it grows, how the different varieties are classified, the symbiotic relationship of the truffle with the land."

"The second part is the 'hunt' as such, with our dogs – who are the true protagonists. The dogs guide the group, moving among the trees and sniffing until they begin to paw at the ground and wag their tails to tell us 'there are truffles here!'"

"And finding a truffle is a joy to share with everyone!"

*What do you mean when you say that the dogs are the "true protagonists" of the truffle hunt?*

Jacopo: "I don't think most people realize how much dedication and patience is needed to train a truffle dog from a puppy. We can't expect immediate results; the dog must learn to see the hunt as a game and not as work. At the end of the training period, the dog's apprenticeship starts. This is another stage which must be handled with great care: creating a good working relationship with the dog requires knowledge of canine psychology if we are to teach the dog self-control."

Maurizio: "I always bring two dogs when I go truffle hunting: a puppy and an 'expert' if you will. I train my dogs personally, almost from birth, by associating the scent of truffle with their mom's milk – their only nourishment at that point in their lives. As Jacopo said, the relationship that comes to be created between man and dog is fundamental. In my family, we have been truffle hunters for three generations and we have bred wonderful truffle dogs from the English Setter, chosen for its nose, with the Springer Spaniel, chosen for its physical attributes, and the agile and intelligent Border Collie."

A true multisensory experience at Ristoro l'Antica Scuderia; first the woodland scents and colors; then, at the table, dishes to delight guests' palates.

*Jacopo, who is this experience for?*

"For anyone who wants to learn more about the complex world of the truffle. Our aim is to involve participants in a stimulating day and to help them discover the secrets of this fascinating activity; for instance, many of our guests are dog lovers – and love to watch them at work. Another of my goals is to transmit awareness of 'responsible' use of the truffle. In short, to offer our guests a 'different' experience."

"Our foreign guests are those most interested in the activity. They come from other European countries but above all from outside the EU, from the U.S., from Canada, from Russia, and even from India, looking for an alternative experience to round out their stay in Tuscany."

"We normally work in English – but naturally, a hunt can be booked in Italian on request."

*Maurizio, what is the best season for truffle hunting?*

"We set our dates with Stefano, since the event is held in collaboration with Ristoro l'Antica Scuderia, but a hunt can be booked for any time of the year. Depending on the season, guests will be looking for different types of truffle. For example, from October through December we hunt for the 'king' of the tubers, the white truffle; the Bianchetto variety can be found from January through April; March is the month for the Marzolino; the 'summer black' or Scorzone truffle is found from May through September."

A true multisensory experience at Ristoro l'Antica Scuderia; first the woodland scents and colors; then, at the table, dishes to delight guests' palates.

And to conclude, a question for Stefano: *Stefano, what advice can you give us about wines and truffles?*

"The aroma and flavor of the truffle are amazing and immediate, with overtones that range from woodland undergrowth to hazelnut. Wines also have strong notes and the match must be made carefully if truffle and wine are not to battle to the death. Then, logically, it depends on the type of truffle, black or white. I would like to remind you that the truffle is not a food in itself but is used to flavor other ingredients – our tagliolini egg noodles, for instance. Generally speaking, I recommend young, 'simple' reds for hors d'oeuvres and more highly-structured, full-bodied wines as accompaniments to first and second courses."

The Ristoro organizes truffle hunts all year round, by reservation.







**“NELL' ALVEARE  
L'INDIVIDUO NON È NESSUNO,  
NON HA CHE UNA ESISTENZA CONDIZIONATA,  
NON È CHE UN MOMENTO SENZA PESO,  
UN ORGANO ALATO DELLA SPECIE. TUTTA LA SUA ESISTENZA  
NON È CHE UN SACRIFICIO INCONDIZIONATO  
ALL'ESSERE INFINITO E PERPETUO DI CUI FA PARTE. “**

*Maurice Maeterlinck,  
La vita delle api.*

**“IN THE HIVE, THE INDIVIDUAL IS NOTHING, HER EXISTENCE CONDITIONAL ONLY,  
AND HERSELF, FOR ONE INDIFFERENT MOMENT, A WINGED ORGAN OF THE RACE.  
HER WHOLE LIFE IS AN ENTIRE SACRIFICE TO THE MANIFOLD, EVERLASTING  
BEING WHEREOF SHE FORMS PART. “**

*Maurice Maeterlinck,  
The Life of the Bee*

**DOLCE COME IL MIELE,  
SAPORITO COME IL  
FORMAGGIO.**

**AS SWEET AS HONEY,  
AS FLAVORFUL AS CHEESE**

Da sempre al Ristoro L'Antica Scuderia puntano sul territorio e sulle sue eccellenze. E' per questo che ricercano persone che condividano la passione per la qualità, con cui stabilire un rapporto di fiducia e di collaborazione.

Questa ricerca ha permesso a Stefano e Maria di conoscere Jacopo Nardi apicoltore di professione. Insieme a lui hanno ideato un evento che propongono a chi oltre a voler scoprire il complesso mondo delle api, vuole anche coccolare il proprio palato con una degustazione a base di miele e formaggi.

Since the start, Ristoro L'Antica Scuderia has counted on the territory and its excellences. And it is for this reason that it has always looked for suppliers who share a passion for quality with whom to establish collaborative relationships based on trust.

On this quest, Stefano and Maria met Jacopo Nardi, professional beekeeper. And with him, they devised an event made to measure for guests who want to learn about the multifaceted world of bees and at the same time treat themselves to "a taste of honey" – and cheese.



**“FORMAGGIO&MIELE: E I NOSTRI OSPITI SONO ANCORA PIÙ FELICI!”**

**“CHEESE & HONEY: AND OUR GUESTS' SMILES ARE ASSURED!”**





Anche a Jacopo abbiamo fatto qualche domanda:

#### Come si svolge la visita Jacopo?

"L'apiario è facilmente raggiungibile dal Ristoro l'Antica Scuderia infatti le arnie sono a pochi chilometri dal ristorante. La visita inizia con una parte introduttiva, poi una volta muniti dell'attrezzatura idonea, è possibile avvicinarsi all'alveare per entrare direttamente in contatto con la vita che si svolge al suo interno.

I partecipanti riconosceranno la regina, i fuchi cioè i maschi e le api operaie; poi mostrerò i prodotti dell'alveare cioè il miele, la cera, il polline, la propoli, il veleno e la pappa reale, il loro uso all'interno dell'alveare."

#### Quanto dura la visita?

"La visita, che dura circa un'ora e mezza, viene fatta in inglese e il periodo migliore va da aprile ai primi di luglio quando la produzione è ai massimi livelli. L'Italia è l'unico paese al mondo a produrre tantissime qualità di miele e anche le mie api ne producono molte varietà, dipende logicamente dal periodo dell'anno e dalle fioriture diverse."

#### Perché quella che proponete è un'esperienza unica nel suo genere?

"Perché è un'esperienza multisensoriale, non solo olfattiva, ma anche visiva e degustativa. Il profumo del veleno ad esempio è davvero inebriante. Con Stefano ci siamo trovati subito d'accordo. Infatti nell'esperienza è compresa la degustazione al Ristoro. Il miele si presta ad essere abbinato al formaggio, ma non solo; il polline può essere servito con un'insalata di frutta. Maria e la sua brigata stuzzicheranno piacevolmente il palato degli ospiti."

#### Maria come si abbinano miele e formaggi?

"E' un abbinamento antichissimo ed è ottimo anche con marmellate e mostarde. Noi lo proponiamo con il miele prodotto da Jacopo perché è un prodotto di altissima qualità. La regola generale per l'abbinamento migliore è non sovrastare mai il gusto del formaggio, ma assecondarlo alla ricerca di un'esperienza gradevole e armonica al palato. Con i formaggi freschi sono consigliabili le note fresche, come quelle dei mieli aromatizzati al finocchio o al limone; mentre con quelli dal sapore più intenso è preferibile scegliere mieli dalle note più forti e persistenti.

Sono esperienze che proponiamo a tutti coloro che sono curiosi di vivere il Chianti in un modo più completo, reale e coinvolgente. E i turisti lo hanno capito, visto che sono eventi che ripetiamo da qualche anno con un discreto successo."

## E VOI SIETE PRONTI A DIRE CHEESE AND MIELE?

### ARE YOU READY TO "SAY CHEESE" AND HONEY?



*We asked Jacopo about the event.*

#### How is the visit organized, Jacopo?

"My apiary is easy to reach from Ristoro l'Antica Scuderia; the hives are just few kilometers from the restaurant. The visit begins with an introduction; then, once everyone is suitably outfitted, we go to the hives to observe life inside them."

"Participants will easily recognize the queen, the drones (that is, the males), and the worker bees; then I show them the products of the hive – honey, wax, pollen, propolis, poison, and royal jelly – and how each is used inside the hive."

#### How long is the visit?

"The visit to the hives takes about an hour and a half. It is conducted in English. The best time of year is from April through June, when honey production is in full swing. Italy is the only country in the world where the bees produce so many different varieties of honey; only naturally, the type depends on the season and the flowers from which the bees can gather nectar."

#### Why is this experience unique?

"Because it involves all the senses: not just smell or sight or taste alone. The scent of the poison, for example, is inebriating. Stefano and I immediately agreed that the experience should include tasting at the Ristoro. Honey is a fine complement to cheeses as well as other foods; bee pollen can be served with fruit salads. And Maria and her kitchen brigade know how to put all these ingredients together to tickle guests' palates."

#### Maria, how do you match honeys and cheeses?

"It is a match dating far back in time, just as cheese goes well with jams and fruit mostarde. We propose cheese with the honey harvested by Jacopo because his is a very high quality product. The general rule for the best match is to never silence the flavor of the cheese but to assist it, to create harmonious, balanced taste combinations. With fresh cheeses we recommend fresh notes, like those of fennel or lemon honey; with stronger-flavored cheeses, honeys with more intense, persistent notes."

"We recommend this and our other events for anyone who wants to live the Chianti experience to the full, to truly 'taste' the territory. And our guests agree: these are events we have been holding for several years, and quite successfully."







"IL CHIANTI È ANCHE LA SUA NATURA È PASSEGGIARE TRA I CAMPI ALLA RICERCA DI ERBE SPONTANEE È UN MODO COINVOLGENTE PER SCOPRILO E APPREZZARLO PIÙ DA VICINO."

*Jacopo*

"THE CHIANTI REGION IS NATURE AT ITS FINEST – AND WALKING THE HILLS, FORAGING FOR SPONTANEOUS GREENS, IS A WONDERFUL WAY TO DISCOVER IT AND APPRECIATE IT UP CLOSE."

*Jacopo*

## THE GREENS ARE ALWAYS GREENER . . .

*Off the beaten tourist tracks in search of more direct contact with the reality of the Chianti region. For their clients, Maria and Stefano have thought up another experience, again in collaboration with Jacopo: a walk in the hills around Ristoro L'Antica Scuderia to forage spontaneous greens before concluding the day with a tasting at the restaurant.*

*How is the event organized?*

*"We start by introducing the participants to the various species of edible spontaneous plants we could find in the area, according to the season for which each walk is scheduled. I give each forager a folder of data sheets containing the most important information about the most common local varieties. Then we start. We'll find edible plants, discover their antioxidant and curative properties, and learn to recognize – and avoid! – toxic species. It's also important to know that no two walks are alike: the plants we find change with the seasons.*

*After about an hour and a half, we circle back to the restaurant to enjoy a tasting menu of dishes featuring greens of different kinds."*

*Maria, why would you recommend an experience of this type to your clients?*

*"Our first impact with any dish that comes to our table is visual; then we catch a whiff of its aromas, and finally we enjoy its taste. Dishes made with greens, like our "gnudi" with borage, give us all this and more. And just imagine the beauty of a salad composed of ten or fifteen varieties of edible, decorative greens. It's no longer just a side dish, it's a work of art, a unique color-and-taste experience. And then . . . here at the Ristoro, we love to surprise our clients!"*



**For more information or bookings . . .**

**Tel. +39 055 8071623 • [info@ristorolanticascuderia.com](mailto:info@ristorolanticascuderia.com)**

**From the field to the table: "gnudi" with borage.**



Magazine 18

## LE ERBE DEL VICINO SONO SEMPRE LE PIÙ BUONE...

Fuori dai percorsi turistici tradizionali alla ricerca di un contatto più diretto con la realtà del Chianti. Maria e Stefano per i loro clienti hanno pensato a un'altra esperienza proposta in collaborazione con Jacopo cioè la passeggiata nelle colline limitrofe al Ristoro L'Antica Scuderia alla ricerca di erbe spontanee. La giornata si conclude con una degustazione al ristorante.

*Com'è strutturato l'evento?*

"All'inizio introduco i partecipanti alle diverse specie di erbe spontanee mangerecce che potremo trovare a seconda della stagione in cui viene organizzata l'uscita. Lascio loro anche un fascicolino di schede tecniche dove sono riportate le informazioni più importanti sulle varietà principali. Poi inizia la ricerca vera e propria: troveremo varietà ad uso alimentare, ne scopriremo le proprietà antiossidanti e curative, riconosceremo le specie tossiche: ci tengo a sottolineare che ogni volta è un'esperienza diversa perché è la stagione in cui si svolge l'evento a determinare il reperimento delle varietà.

Dopo circa un'ora e trenta rientriamo al Ristoro dove i partecipanti potranno gustare un menù in cui le erbe fanno da filo conduttore tra i diversi piatti."

*Perché Maria consiglieresti quest'esperienza ai clienti del Ristoro?*

"Quando un piatto arriva in tavola prima lo si apprezza con gli occhi, poi si colgono i profumi infine il sapore. I piatti con le erbe, come i nostri gnudi con la borragine, sono tutto questo. Pensate poi alla bellezza di un'insalata composta dalle dieci alle quindici varietà di erbe gastronomiche e decorative. Non è più solo un contorno, diventa un quadro, un'esperienza cromatica gustativa unica nel suo genere. E a noi del Ristoro piace sempre sorprendere piacevolmente i nostri clienti."

**Desiderate maggiori informazioni o prenotare l'esperienza?**

**Tel. +39 055 8071623 • [info@ristorolanticascuderia.com](mailto:info@ristorolanticascuderia.com)**

**Dal campo alla tavola: gli gnudi con borragine preparati a mano dallo Chef Claudio.**



**"RICOTTA, UOVA, FORMAGGI, BORRAGGINE BEN AMALGAMATI E UNA BOLLITURA LENTISSIMA IN MODO CHE GLI GNUDI NON SI SFALDINO. POCHE MATERIE PRIME ECCELLENTI OLTRE A UN IMPASTO RESO UNICO DA UN INGREDIENTE TIPICO DEL TERRITORIO: LA BORRAGGINE."**

**#CHEFCLAUDIO**

**"RICOTTA CHEESE, EGGS, GRATED CHEESES AND BORAGE, PERFECTLY BLENDED; COOKED AT A SLOW SIMMER SO THAT THE 'GNUDI', BALLS OF WHAT WOULD OTHERWISE BE A RAVIOLI FILLING, RETAIN THEIR SHAPE. JUST A FEW INGREDIENTS, BUT EXCELLENT ONES, FOR A MIX MADE UNIQUE BY A TYPICAL WILD INGREDIENT OF OUR COUNTRYSIDE: BORAGE GREENS."**

**#CHEFCLAUDIO**

Magazine 19





# MANI IN PASTA!

La pasta fresca cosa vi ricorda?

A noi, oltre i sapori e i profumi, ci fa tornare in mente le persone care, le risate e le ore più liete trascorse con loro.

Ecco perché abbiamo organizzato questo corso insieme alla Chef Guenda per tutti gli appassionati di un'eccellenza della nostra cucina. Vi aspettiamo "sui banchi" del Ristoro L'Antica Scuderia: imparerete i trucchi per fare la migliore pasta fresca, dagli ingredienti alla lavorazione fino alla cottura.

## IN ALTO IL MATTARELLO!

Tagliolini, pici, ravioli. Per ogni formato, la sfoglia ha uno spessore e una consistenza ideale. Noi vi insegniamo a tirarla con il metodo più tradizionale: il mattarello.

## HANDS-ON!

What does fresh pasta bring to mind?

To us, besides flavors and aromas, it brings to mind people dear to us, laughter, and happy hours spent in their company.

That's why we have organized this course with Chef Guenda, a treat for anyone who loves our cuisine. We invite you to gather round the "kitchen table" at Ristoro L'Antica Scuderia to learn all the tricks of making the best pasta ever, from ingredients to methods to cooking.

## ROLLING PINS AT THE READY!

Tagliolini noodles, pici, filled pasta. For every format, there is an ideal dough thickness and consistency. And we'll teach you how to attain it using the most traditional of tools: the rolling pin.

Per info sui Corsi

For information about the Courses:

Tel. +39 055 8071623

info@ristorolanticascuderia.com



# CHEF IN ROSA: IN CUCINA C'È ANCHE ENZA.



In principio era il cuoco e la sua creatività bastava a soddisfare il palato dei clienti. Ma oggi, con l'ampiararsi delle loro esigenze, l'organizzazione in cucina è cambiata radicalmente. A coordinare il lavoro della brigata, c'è Enza da ormai cinque anni al Ristoro.

Come hai iniziato Enza a lavorare in questo settore?

"La passione per le cose buone me l'hanno trasmessa i miei genitori: trent'anni fa, da ragazzina, ho iniziato a lavorare nel bar di mio padre. Adoravo il contatto con le persone, farli star bene ascoltandoli, servendo caffè e sorrisi...certo all'inizio c'era solo l'esigenza di mantenersi economicamente, ma poi nei ristoranti il lavoro si è trasformato in passione. Ho sentito la spinta ad approfondire la conoscenza della cucina e delle tecniche di cottura, confrontandomi con realtà diverse; ora sono al Ristoro e ho intenzione di restarci a lungo."

Cosa distingue la cucina del Ristoro da quella di altri ristoranti?

"Forse non sarebbe neanche necessario dirlo, ma ci teniamo tantissimo ed è motivo di orgoglio per tutti quelli che lavorano qui, quindi credo sia importante ribadirlo: sicuramente il lavoro sulla qualità degli ingredienti. Il presupposto di ogni nostra proposta è la selezione meticolosa delle materie prime e la ricerca di eccellenze territoriali. Poi, l'aggiornamento costante: non c'è bisogno di guardare i programmi di cucina alla televisione per sapere che se non ci si evolve, oggi non si sopravvive. Questo significa che la tradizione e i sapori toscani sono fondamentali per noi, ma li riproponiamo aggiungendo quel tocco di esclusività e di creatività che li rende unici."





# A CHEF IN PINK: ENZA'S KITCHEN

*In the beginning there was . . . the cook, whose creativity sufficed to satisfy diners' palates. But today, as diners' expectations change and multiply, kitchen organization has had to change radically to keep pace. With five years at the Ristoro under her apron, Enza is today's coordinator of the work of the kitchen brigade.*

*Enza, how did you get started in this sector?*

*"My passion for good things was transmitted to me by my parents: thirty years ago, when I was just a child, I began working at my father's café: I loved meeting people and making them feel at home, listening to them, serving coffee and smiles. Certainly, at the start my motivation was to make a living, but as I worked at various restaurants cooking became a calling. The urge to learn more about different cuisines and cooking methods was irresistible and I tried my hand at many. Now I'm at the Ristoro – and I intend to stay."*

*What sets the cuisine at the Ristoro apart from that of other restaurants?*

*"Maybe there's no need to say it, but here, we care deeply about what we do and our work is a source of pride for everyone who works here, so I believe it's worth stressing: what sets the Ristoro apart is the quality of the ingredients. The foundation of every item on our menu is meticulous selection of raw materials and continuing research into the excellences of our territory. And ongoing training. There's no need to watch the cooking shows on today's television to know that if you don't evolve and change with the times, you cannot survive. This means that the traditions and flavors of Tuscany are fundamental for us – but also that we reprise them with a touch of exclusivity and creativity that makes our dishes unique. "*



## NON È LA SOLITA PIZZA!

Setacciare, dosare, impastare, stendere: sono gesti che si ripetono ogni volta che si prepara la pizza. Poi ci vogliono gli ingredienti migliori e l'esperienza del nostro Maestro pizzaiolo Giovanni, che vi insegnerà a preparare l'impasto perfetto, a lavorarlo per renderlo morbido al punto giusto, a farcire per trasformare un piatto della tradizione italiana in una gourmandise.

Non c'è vera pizza senza la cottura in un forno a legna. L'importante è che la temperatura arrivi a quella ideale, vale a dire 300 gradi.

## NOT YOUR USUAL PIZZA!

*Sifting, measuring, kneading, shaping: these gestures are repeated every time a pizza is prepared. Plus you need the very best ingredients and the experience of our master pizza-chef, Giovanni, who will teach you to prepare the perfect pizza dough, to knead it to attain the ideal smooth texture, to select toppings to transform a traditional Italian dish into a gourmet creation.*

*But pizza isn't pizza unless it's baked in a wood-fired oven. And the temperature must be just right: 300 °C.*





Basta varcare la soglia del ristorante e posare gli occhi alle pareti per capire che qui il vino ha un ruolo centrale. La cantina è curata personalmente da Stefano fine conoscitore dei vini. Vi propone una serie di rossi e bianchi da degustare sia al tavolo in abbinamento con i piatti creati dalla moglie Maria sia da apprezzare al calice perché il Ristoro è anche wine tasting ed enoteca. La carta del vino si evolve continuamente con l'introduzione di nuove etichette. Le proposte rappresentano un viaggio in lungo e in largo nel territorio italiano con incursioni anche in Francia, alla scoperta di millesimi eccellenti. Ma parliamo direttamente con Stefano, proprietario del Ristoro e anima della cantina.

## COM'È NATA LA PASSIONE PER I VINI STEFANO?

"Non esiste una bevanda con una storia più antica del vino: sulla base dei ritrovamenti archeologici si può affermare che il vino fosse già prodotto 10000 anni fa. Fino ai tempi dell'Impero romano era una bevanda amara, molto alcolica che veniva tagliata con l'acqua, miele e spezie. Solo nel Medioevo, grazie al contributo dei monaci benedettini, le tecniche di produzione sono state migliorate si è iniziato a produrre un vino simile a quello che beviamo noi.

Storia a parte, il vino mi ha sempre affascinato, è cultura, è colore, è i suoi profumi. Sono fortunato perché ho una capacità naturale nel cogliere le differenze tra i sapori e sono curioso. Da quando ho conosciuto mia moglie Maria e ho iniziato a lavorare con lei, mi sono specializzato, approfondendo tecnicamente le mie conoscenze."

Stefano parliamo un po' del tuo lavoro al Ristoro. Come consigli un vino?

"Seguendo tre regole fondamentali: innanzitutto amo parlare con il cliente, conoscere le sue propensioni per proporre l'abbinamento migliore con i piatti che ha scelto; poi, suggerendo vini del territorio, non dimentichiamoci che siamo in Toscana una delle più importanti regioni vinicole al mondo; questo non significa non saper valorizzare le eccellenze italiane e straniere, anzi sono molto orgoglioso che le mie centinaia di etichette rappresentino i millesimi migliori di tutt'Italia con incursioni all'estero; infine prestando una giusta attenzione al rapporto qualità-prezzo, anche questo significa coccolare il cliente."

Siete interessati ad acquistare il vino assaggiato al Ristoro? Nessun problema: Stefano lo spedisce in tutto il mondo.

Garantire la migliore esperienza al cliente con la ricerca di persone che condividano la stessa passione per l'eccellenza: Stefano e Maria da anni collaborano con Andrea e Cesare Cecchi della tenuta di Villa Cerna organizzando degustazioni alla loro cantina.



"TUTTI PER IL RISTORO L'ANTICA SCUDERIA, TUTTI CON LA STESSA VOGLIA DI FAR STAR BENE I NOSTRI CLIENTI, CUCINANDO PER LORO E VERSANDO NEI LORO BICCHIERI SOLO I VINI MIGLIORI."

"WE ALL PITCH IN AT RISTORO L'ANTICA SCUDERIA, EACH OF US WITH THE SAME DESIRE TO PLEASE OUR GUESTS, TO COOK FOR THEM AND TO FILL THEIR GLASSES WITH ONLY THE FINEST WINES."

Stefano Puliti





*It's enough to step into the restaurant and glance at the walls to understand that, here, wine plays a leading role. Stefano, with his expertise in fine wines, is the keeper of the cellar. He proposes a vast selection of reds and whites to sip at the table, each matched with one of the dishes created by his wife Maria, or to enjoy by the glass – because the Ristoro is also a wine shop and an enoteca offering the opportunity to sample the cellar. The wine list is in continual evolution as new labels are introduced. The offer represents a journey up and down – and back and forth across – the Italian peninsula and incursions into France to discover excellent vintages. But let's exchange few words with Stefano, co-owner of the Ristoro and the life and soul of the wine cellar.*

## **HOW DID YOU BECOME SO INTERESTED IN WINE, STEFANO?**

*"There's no drink with a longer history than wine: archaeological finds tell us that it was being produced even 10,000 years ago. Until the time of the Roman Empire it was a bitter drink, with a very high alcohol content, and it was routinely cut with water, honey, and spices. It was only in the Middle Ages, thanks to the work of the Benedictine monks, that production techniques improved to the point that wines began to resemble the ones we drink today.*

*History aside, I have always been fascinated by wine: it's culture, color, scents. I'm blessed with a natural capacity to distinguish flavors – and irrepressible curiosity. Since I met my wife Maria and began working with her, I have specialized and greatly expanded my technical knowledge."*

*Tell us about your work at the Ristoro. How do you choose wines for a client?*

*"By following three basic rules. First of all I like to speak with our clients, to learn their propensities to be able to propose the best matches with the dishes they have ordered. Then, I suggest wines from our territory – don't forget that we are in Tuscany, one of the world's foremost wine regions – but this doesn't mean I don't valorize other Italian and foreign excellences. Quite the contrary. I am very proud that my many labels represent the best wines from all of Italy and many from abroad. Finally, when selecting a wine, I do so with an eye to the quality-price ratio: another of the many ways we pamper our clients."*

*Guaranteeing the best experience for clients by choosing to work with people who share their passion for excellence: for years, Stefano and Maria have collaborated with Andrea and Cesare Cecchi of the Villa Cerna estate, organizing wine tastings in the Cecchi cellars.*

*Are you interested in purchasing the wines you taste at the Ristoro? No problem: Stefano ships all over the world.*

**For info: Tel. +39 055 8071623**

**[www.ristorolanticascuderia.com](http://www.ristorolanticascuderia.com)**

### **Il Brindisi**

*Vuota cento bicchieri, o mecenate, alla salute dell'amico salvo e prolunga le vigili lucerne fino all'aurora.*

*Ogni clamore ed ira stiano lungi; dimentica le cure del governo...*

*Interrompi un momento l'iquietudine troppo ansiosa per le pene del popolo e sii libero, come un privato, da pensier:*

*prendi il dono di quest'ora lieta e lascia le cose gravi.*

*Orazio (65A.C. – 8 A.C.)*

### **The Toast**

*Empty one hundred glasses, oh Maecenas, to the health of the friend that is safe*

*and prolong the oil lamp vigils until the dawn.*

*May all clamor and wrath stay far away; forget the cares of government.*

*Break off for a moment from excessive anxiety about the worries of the people and be free*

*from thoughts like a private person.*

*Take the gift of this happy hour and*

*leave all serious things.*

*Horace (65 B.C. – 8 B.C.)*





## "C'È UN SOLO MODO DI FARE LE COSE, FARLE BENE."

Il personale di sala è il primo contatto tra il cliente e la cucina. Se questo contatto non funziona, il servizio può essere un disastro e l'immagine del ristorante compromessa. Serve tanta pazienza, impegno e professionalità.

Arben è al Ristoro da otto anni. Ha iniziato che era poco più di un ragazzino. E' cresciuto professionalmente via via che il ristorante si faceva conoscere; prima aiuto cuoco, poi comis e oggi responsabile di sala.

*Arben, qual è la filosofia del servizio del Ristoro?*

"Far star bene i clienti, immergerli in un'atmosfera friendly, farli sentire importanti senza essere una presenza opprimente. Bisogna mettere amore in quello che si fa: credo nel mio lavoro, non mi considero solo un semplice dipendente, mi sento parte di un progetto più grande: se il Ristoro è cresciuto negli anni, è anche un po' merito mio."

*E per te David?*

"Lavoro nel settore da undici anni. Prima di arrivare al Ristoro, ho fatto il cameriere in altri ristoranti anche all'estero. La professionalità è insostituibile, si acquisisce con l'esperienza. Ma quello che fa la differenza è la sensibilità individuale. Mi piace dire che si deve "lavorare con la mente" per comprendere la psicologia della persona seduta al tavolo e impegnarsi a dare sempre il meglio. E poi come dicono sempre Stefano e Maria, c'è un solo modo di fare le cose, farle bene."

*Dulcis in Fundo Elena, la figlia di Stefano e Maria.*

"Sto seguendo le orme dei miei genitori, sono il mio primo esempio, sono loro che mi hanno trasmesso nel DNA l'amore per la ristorazione e che mi hanno insegnato tutto. Oggi mi dedico alla sala con impegno, con il desiderio di far trascorrere delle ore serene a chi ci sceglie. Certo ho le mie idee e sto portando al Ristoro gioventù e innovazione. Domani, ci sarò io e spero...il resto della squadra."



## "THERE'S JUST ONE WAY TO DO THINGS: DO THEM WELL."

*The front of house staff represents our guests' first contact with the restaurant and their interface with the kitchen. And if the interface is "offline," service can be a disaster – and a nightmare for the image of the restaurant. The Ristoro's FOH staff are all people-persons: patient, committed, and professional to a fault.*

*Arben has been at the Ristoro for eight years now. He started when he was little more than a child and "grew up" along with the restaurant. From dishwasher to kitchen assistant to commis – and today, the maître d'.*

*Arben, how would you sum up the Ristoro's customer service philosophy?*

*"To make our guests feel at home, to create a friendly atmosphere for them, to let them know they are important – without ever hovering. We have to do our jobs with love. I believe in my work and I never consider myself a simple employee: I feel I am part of a larger project. The Ristoro has grown over the years, and I know I have had a hand in it."*

*And you David?*

*"I have been working in the sector for eleven years. Before coming to the Ristoro, I waited table at other restaurants, in Italy and abroad. Professionalism is essential, and acquired through experience. But what makes the difference is an individual's sensitivity and responsiveness. I like to say that we have to 'work with our heads' to understand the guests seated at our tables and to always offer our best efforts. And as Stefano and Maria always say, there's just one way to do things: do them well."*

*Dulcis in fundo: Stefano and Maria's daughter Elena*

*"I am following in my parents' footsteps. They were my first examples; they transmitted their love for this work to me through their DNA, and they have taught me everything they know. Now I work in the front of the house, where my mission is to help make our guests' time with us a relaxing, pleasurable experience. Certainly, I have my own ideas; one of these is to introduce young people and innovation to the Ristoro. Tomorrow, I will be here with – I hope – the rest of the team."*

Staff di Sala:  
Elena, Arben, David e Tea

Team:  
Elena, Arben, David and Tea







RISTORO L'ANTICA  
*Scuderia*

Lo chef specializzato nella cottura alla griglia è Daniele. Bistecche, tagliate, filetti e controfiletti, galletti sono le specialità che cucina. E tutt'intorno il piacere di cenare in giardino, con vista su oliveti e vigneti.

*Daniele, cosa conta per ottenere una perfetta cottura alla brace?*

"Prima di tutto la qualità della carne, Il Ristoro l'Antica Scuderia ha pochi fornitori con cui ha stabilito un rapporto di assoluta fiducia per avere i tagli migliori in base alla grandezza e all'età dell'animale. Poi è importante che la carne sia a temperatura ambiente. Conta anche l'intensità del fuoco che deve cuocere senza logicamente bruciare; infine il carbone di legna fa la differenza perché dà alle carni quell'aroma e quel sapore così inconfondibili.

*Sarà ovvio, ma quello che è più importante qui al Ristoro è la volontà di fare ogni volta le cose per bene, altrimenti, come dicono Maria e Stefano, è meglio non farle."*



*Our grill chef is Daniele. Classic Fiorentina T-bones, tagliate sliced steak, fillets and sirloins – and cockerels – are his specialties. His grill is in our garden, where guests enjoy the pleasures of dining against a backdrop of olive groves and vineyards.*

*Daniele, what are the secrets of perfect results at the grill?*

*"First of all, the quality of the meats and poultry. Ristoro l'Antica Scuderia buys from only a few suppliers, with whom it has established relationships of absolute trust that ensure that its meats are the best cuts from different animals of different sizes and ages.*

*Then, the meat must be at room temperature. Another important factor is the heat of the fire, which must cook but not burn; and finally, the charcoal, which gives the meat an unmistakable aroma and flavor."*

*"It might seem self-evident, but what's perhaps most important at the Ristoro is the desire to do everything to the best of our abilities. Otherwise – as Maria and Stefano say, it's better not to do anything at all."*





Grazie alla comunità monastica, sono organizzate delle visite private alla vicina Abbazia di Badia a Passignano, un gioiello del XIV secolo, perfettamente conservato, punto ideale per scoprire il Chianti con le sue pievi, i castelli, i borghi. Un esempio di abbazia fortificata bella, nei mesi invernali, quando la bruma la circonda e fuori si sente l'odore di legna bruciata; in quelli estivi, quando la campagna si tinge di tutte le sfumature color ocra. Potrete ammirare l'affresco dell'ultima cena realizzato dal Ghirlandaio nel 1476 ora di nuovo nel refettorio, dopo che il restauro è durato tredici anni, la chiesa abaziale con il prezioso coro, il chiostro e l'antica cucina con il grandioso camino.

## LA NOSTRA MIGLIORE VICINA? LA BADIA A PASSIGNANO.

Il cielo azzurro, i muretti a secco che delimitano la strada, lo sfumare del verde tra filari di vigne, cipressi e uliveti. L'atmosfera incantevole che emana dalla Badia a Passignano circonda il Ristoro L'Antica Scuderia.

Un paesaggio da cartolina, dove il tempo sembra essersi fermato: il complesso monastico, costruito nel 1049 da San Giovanni Gualberto, è abitato ancora oggi dai monaci dell'ordine dei benedettini.

E tutt'intorno chiese ornate da affreschi, case torri medioevali e il rincorrersi delle colline toscane: un territorio meraviglioso, un motivo in più per ritornare al Ristoro.

Per informazioni: [info@ristorolanticascuderia.com](mailto:info@ristorolanticascuderia.com)

tel. + 39 055 8071623

*Set in the Chianti hills like a jewel waiting to be discovered: the Abbey of Passignano. Thanks to an agreement with the monastic community, Ristoro L'Antica Scuderia can organize private visits to the Abbey of Passignano, a perfectly-conserved 14th-century architectural gem, the ideal starting point to discover the Chianti region's parish churches, castles, and villages. It is a sterling example of a fortified abbey, as beautiful in winter, surrounded by mist tinged with the scent of wood fires, as it is in summer, when the countryside takes on every nuance of ochre. The abbey is home to a Last Supper frescoed by Ghirlandaio in 1476 and now back in the refectory after a 13-year restoration effort, the abbey church with its precious chancel, the cloister and the ancient kitchen with its huge fireplace.*

## OUR BEST NEIGHBOR? THE ABBEY OF PASSIGNANO

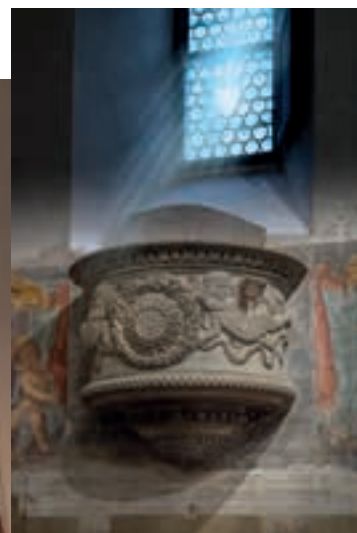
*The blue sky, the drystone walls along the roadside, the nuanced greens of the vine rows, the cypresses, the olive groves. The enchanted atmosphere of the Abbey of Passignano reaches out to envelop Ristoro L'Antica Scuderia.*

*In a postcard landscape where time seems to have stopped, the monastery complex, founded in 1049 by Saint Giovanni Gualberto, is again inhabited by Benedictine monks.*

*And churches decorated with frescos, medieval tower-homes, the receding ranks of Tuscany's hills: a marvelous territory, another reason to return to the Ristoro.*

For information: [info@ristorolanticascuderia.com](mailto:info@ristorolanticascuderia.com)

or tel. + 39 055 8071623





RISTORO L'ANTICA  
*Scuderia*

UN LUOGO INCANTATO IMMERSO NELLA NATURA INCONTAMINATA  
UN PANORAMA DA FIABA...

*AN ENCHANTED PLACE, IMMERSED IN UNCONTAMINATED NATURE,  
IN A FAIRY-TALE PANORAMA...*



«UN'ORA NON È SOLO UN'ORA; È UN VASO COLMO DI PROFUMI,  
DI SUONI, DI PROGETTI E DI CLIMI.»

*'AN HOUR IS NOT MERELY AN HOUR; IT IS A VASE FULL OF SCENTS AND SOUNDS  
AND PROJECTS AND CLIMATES.'*

*Marcel Proust*

