

Tappa finale: Mille Miglia su strada e... a tavola

Dietro agli equipaggi dell'ultima tappa della Mille Miglia. Perché no, ecco i ristoranti con la migliore cucina tradizionale, da Roma a Brescia

Passa a Fastweb JOY! Joy da 29,90€ al mese Sconto on-line di 50€		Nuova Punto Evo da 9.900€. Scopri i dettagli dell'offerta!
---	---	---



Se gli equipaggi corrono attraverso mezza Italia, da Roma a Brescia, per l'ultima tappa della Mille Miglia, lo stesso percorso può essere compiuto a seguito della

carovana. Aspettando il passaggio delle vetture... comodamente seduti al tavolo di un ristorante. Naturalmente ce ne sono centinaia, non fosse altro che si attraversano alcune delle regioni più belle del Paese. Ecco, quindi, una selezione delle proposte mangerecce che si possono incontrare lungo il tragitto [Brescia-Roma](#).



Una colazione in stile prima della partenza

Via Condotti, nel migliore salotto della Capitale. In vista della tappa finale della Mille Miglia, si può gustare una prima colazione al celebre [Antico Caffè Greco](#). Un locale (ci si perdoni il termine riduttivo) storico per la Capitale, fondato nel 1760 e frequentato, in oltre due secoli, da intellettuali provenienti da tutto il mondo. Le sale (Venezia, Omnibus, Roma, Rossa), arredate e decorate con una vasta collezione di quadri dal tardo Seicento alla fine dell'Ottocento, e gli arredi dell'epoca, ne fanno una meta obbligata per una colazione rétro. D'altro canto, la Mille Miglia non è un omaggio alle opere d'arte di un passato eterno e sempre attuale?

Aspettando il passaggio a Firenze

La Mille Miglia transiterà nel capoluogo toscano subito dopo l'ora di pranzo. L'ideale, per chi si trova nei dintorni, per ingannare il tempo, tuffarsi in una pausa pranzo da ricordare. Ideale "angolo superiore" del triangolo formato, a est, dal [Lungarno Cristoforo Colombo](#) e a ovest dalla [Galleria degli Uffizi](#), è piazza Massimo D'Azeglio. Qui si può gustare un pranzo al ["Relais Le Jardin"](#), che fa parte dell'Hotel Regency. Il locale presenta arredi risalenti all'Ottocento. Fra le proposte della cucina, filetto di [Cinta senese](#) bardato al lardo di Colonnata e tagliate. Prezzo medio 70 - 90 euro. In Via Nazionale, la scelta può cadere sul ristorante [Il Brincello](#) (tel. 055-282645), intimo e accogliente. La cucina, tradizionale, offre tagliatelle al cinghiale, pici, fiorentina, a un prezzo medio di 60 - 70 euro.

Tappa finale: Mille Miglia su strada e... a tavola

Dietro agli equipaggi dell'ultima tappa della Mille Miglia. Perché no, ecco i ristoranti con la migliore cucina tradizionale, da Roma a Brescia

Se gli equipaggi corrono attraverso mezza Italia, da Roma a Brescia, per l'ultima tappa della Mille Miglia, lo stesso percorso può essere compiuto a seguito della carovana. Aspettando il passaggio delle vetture... comodamente seduti al tavolo di un ristorante. Naturalmente ce ne sono centinaia, non fosse altro che si attraversano alcune delle regioni più belle del Paese. Ecco, quindi, una selezione delle proposte mangerecce che si possono incontrare lungo il tragitto Brescia-Roma.

Una colazione in stile prima della partenza

Via Condotti, nel migliore salotto della Capitale. In vista della tappa finale della Mille Miglia, si può gustare una prima colazione al celebre Antico Caffè Greco. Un locale (ci si perdoni il termine riduttivo) storico per la Capitale, fondato nel 1760 e frequentato, in oltre due secoli, da intellettuali provenienti da tutto il mondo. Le sale (Venezia, Omnibus, Roma, Rossa), arredate e decorate con una vasta collezione di quadri dal tardo Seicento alla fine dell'Ottocento, e gli arredi dell'epoca, ne fanno una meta obbligata per una colazione rétro. D'altro canto, la Mille Miglia non è un omaggio alle opere d'arte di un passato eterno e sempre attuale?

Pranzo di metà strada nel cuore della Toscana

A Buonconvento, dove la Mille Miglia transiterà dalle 12,15, si può approfittare di una sosta per il pranzo in uno dei tanti agriturismi presenti nella zona. Ne segnaliamo uno, la Fattoria Pieve a Salti; il ristorante del complesso, Podere Caprili, offre i piatti tipici della tradizione senese: zuppe, pici, ribollita, cacciagione, inaffiati dai vini più rinomati del territorio, dal Chianti al Nobile di Montepulciano, all'immancabile Brunello di Montalcino. Prezzo medio 25 euro.

Si può optare per una deviazione di circa 15 km e trascorrere la pausa pranzo proprio a Montalcino. L'antico borgo è famoso per il vino. Ma l'occasione serve anche per gustare alcuni piatti della tradizione. La "Taverna dei Barbi", nel complesso agricolo della Fattoria dei Barbi (Loc. Padernovi, 170 - Tel. 0577-847117), propone ricette a base dei

prodotti della fattoria. Meritano un cenno gli aromi utilizzati per insaporire le pietanze: dalle coccole di ginepro per le carni rosse (cinghiale, grigliate, tagliate), alla nepitella. Il prezzo medio è di 40 - 50 euro.

Sempre a Montalcino, c'è il Ristorante "Poggio Antico" (Loc. I Poggi - Tel. 0577-849200). Il locale, che offre una piacevole veduta sul territorio, presenta anch'esso una cucina regionale, corroborata da una ampia scelta di vini. Si può scegliere un menu degustazione, proposto a un prezzo medio di 100 euro.

All'ombra della Torre del Mangia

Siena, da sola, merita un cenno. C'è l'imbarazzo della scelta per un locale dove trascorrere la "pausa pranzo" in concomitanza con il passaggio della Mille Miglia. Fra i ristoranti che si incontrano nella Città del Palio, "Da Mugolone" (in Via dei Pellegrini, 8-12 - tel. 0577-283235): offre una ricca scelta di piatti della tradizione senese (crostini, tagliatelle, secondi di carne), a un prezzo medio di 40-60 euro. Per un pranzo caratterizzato da alta cucina, che sposa innovazione e tradizione locale, "Il Canto - Hotel Certosa di Maggiano" (Strada di Certosa, 86 - Tel. 0577-288180): il menu, molto vario e divertente, passa dalla terra al mare... nello spazio di pochi minuti: filetti di triglia con scorza di agrumi e semi di finocchio, petti di piccione in civet, ravioli al Moscato con capperi e origano. Ampia scelta di vini. Prezzo medio 130-150 euro. In Via della Galluzza, da Porta del Duomo alla Chiesa di Santa Caterina, ecco la "Grotta di Santa Caterina", per chi vuole gustare un pasto... secondo i canoni della cucina tradizionale. Ribollita, zuppa di fagioli e lenticchie, peposo di Chianina, fiorentina e ampia carta dei vini. Prezzo medio 40-50 euro.

Aspettando il passaggio a Firenze

La Mille Miglia transiterà nel capoluogo toscano subito dopo l'ora di pranzo. L'ideale, per chi si trova nei dintorni, per ingannare il tempo, tuffarsi in una pausa pranzo da ricordare. Ideale "angolo superiore" del triangolo formato, a est, dal Lungarno Cristoforo Colombo e a ovest dalla Galleria degli Uffizi, è **piazza Massimo D'Azeglio**. Qui si può gustare un pranzo al "**Relais Le Jardin**", che fa parte dell'**Hotel Regency**. Il locale presenta arredi risalenti all'Ottocento. Fra le proposte della cucina, filetto di Cinta senese bardato al lardo di Colonnata e tagliate. Prezzo medio 70 - 90 euro. In Via Nazionale, la scelta può cadere sul ristorante Il Brincello (tel. 055-282645), intimo e accogliente. La cucina, tradizionale, offre tagliatelle al cinghiale, pici, fiorentina, a un prezzo medio di 60 - 70 euro.

Cena. Eccoci alla fine a Brescia

L'ultima parte del tour gastronomico al seguito della Mille Miglia, non può che svolgersi a Brescia. L'arrivo del primo equipaggio è previsto per le 22,05. C'è tutto il tempo per una cena. Il ristorante Noce (Via dei Gelsi, 5 - tel. 030-3542008) propone due tipologie di menu: degustazione (in due varietà: Golosità della terra e Assaggi... D'Amare, quest'ultimo a base di pesce); e alla carta (casoncelli, trancio di gabilo con fondente di peperoni), che abbinano piatti regionali con divertenti innovazioni. Prezzo medio 60 euro. In Via dei Mille, non lontano dalla centrale Piazza Garibaldi, ecco lo Scarabeo (tel. 030-3775477), ovvero "Enoteca con cucina", come recita l'insegna. Locale rustico, aperto anche a tarda sera (ed è un bene, viste le... ore piccole che si faranno all'arrivo della Mille Miglia) presenta una varietà di piatti spesso legati alla tradizione ma accompagnati da un "tocco" personale. Terrina di pesce di lago, zuppa di ceci e crostacei con tranci di pesce, agnello camuno in crosta di erbe. Prezzo medio 60 euro.

di Francesco Giorgi

08/05/2010