Il Ristorante: consiste in due sale da pranzo, la "piccola" (foto) in stile "vecchia cucina" , l'altra in legno (il salone) con scaffali con 500 Chianti Classico diversi, per un totale di 150 posti a sedere. In estate si pranza all'aperto nel giardino sul retro sotto un bellissimo pergolato di vite. Il nostro menù da sempre propone la più alta cucina della regione con ricette antiche e moderne rivisitazioni ma tutte appartenenti alla più sincera tradizione fiorentino-chiantigiana. I nostri piatti definiscono il susseguirsi delle stagioni, scartano le primizie e le tardizie e vanno dritto al cuore di ogni buon sapore. Così vi suggeriamo di visitarci spesso per seguire le pappardelle al cinghiale che in estate sonoinvece al coniglio, gli gnocchi alla zucca, poi ai carciofi e ancora agli asparagi; l'agnello ed il maiale vengono preparati solo nel periodo invernale, e altri piccoli particolari ci permettono di offirvi una costante elevata qualità. Non usiamo OGM e per quanto possibile solo prodotti garantiti di materie prime esclusivamente biologiche. Anche per questo non vi dovreste assolutamente perdere l'occasione di assaggiare i nostri funghi sott'olio, direttamente preparati con un procedimento ed una ricetta esclusiva che garantisce la conservazione del sapore e della freschezza. Oltre ai porcini e misti bosco, provate anche gli "esclusivi" finocchi ed i carciofi sott'olio. Tra i primi piatti vi suggeriamo le pappardelle al coniglio o al cinghiale, le "vere" crêpes alla Fiorentina, e assolutamente da non perdere, i ravioli tartufati alla crema di funghi. Tra i secondi, da quasi un secolo mettiamo in tavola untaglio imbattibile di bistecca alla fiorentina: alto, saporito e tenero come solo esperienza e tradizion comandano. Tra gli altri piatti non scordate le grigliate al mattone e le fritture miste toscane di pollo, agnello e coniglio. Per concludere, i dolci dell'Anna: il famoso tiramisù e i biscottini alla mandorla nati al Passo 30 fa' che da qualche anno sono anche alle confettura di arance, alla cioccolata, ai pinoli e tantissimi altri sfiziosi gusti come la cotognata con il pecorino tradizionale per chiudere in bellezza un pranzo da sogno.

Hotel & Residence: il primo di compone di 11 camere, di cui 7 con servizi completi, la metà con televisione ed ingresso indipendente, tutte con telefono abilitato alla chiamata diretta all'esterno e per quanto possibile, le camere e gli appartamenti sono stati arredati con mobili d'epoca (o in stile) integrate da attrezzature moderne che aggiungono all'atmosfera, anche la necessaria e confotevole comodità. Il residence è sicuramente più pratico per famiglie con bambini o per chiunque voglia mantenere una certa indipendenza anche in vacanza. Soluzioni che vanno dai due posti letto del piccolo (camera, bagno e soggiorno-cucina), al grande appartamento per cinque persone (due camere da letto, soggiorno, cucinotto e bagno), coprono ogni sorta di esigenza e disponibilità. Nel prezzo del soggiorno è incluso oltre al riscaldamento (caldaia autonoma per ogni unità) anche il riassetto giornaliero, la biancheria e l'asporto degli eventuali rifiuti. Il soggiorno per periodi superiori alle due notti fa accedere agli sconti con davvero delle ottime riduzioni. Al Ristorante dalle 08,00 alle 10,00 a.m. si può fare la colazione continentale o all'italiana senza alcuna prenotazione. Il giardino è a vostra disposizione a tutte le ore del giorno, fatta eccezione per l'orario di servizio del ristorante quando all'esterno. Per qualsiasi altra domanda rimaniamo a vostra disposizione e senza nessun impegno agli indirizzi che potete trovare sul frontespizio della brochure

Il Borgo: Le tracce che testimoniano l'esistenza del "Passo Dei Pecorai" risalgono all'epoca Etrusca. La vecchia strada che attraversando il fiume Greve univa gli antichi borghi di Luciana, Tolano e Ciciano con l'attuale fattoria di Nozzole, mostra ancora in alcuni punti, la tipica pavimentazione tipica dell'epoca. Il "Passo" ha la sue ragioni d'esistere nella necessità che i pastori avevano di spostare le mandrie dai pascoli estivi a quelli invernali nella migrazione della transumanza. Nelle epoche antiche era questo l'unico sistema conosciuto per procurare agli animali pascoli freschi per tutto l'anno. Il Passo dei Pecorai si trovava sulla via, era vicino ad un fiume pulito e con una discreta portata idrica in cui lavare le greggi, insomma era l'ideale. Nacque così la locanda dove era possibile un pasto ed un letto caldo dopo tante notti trascorse al freddo dei boschi. Il pagamento ovviamente consisteva in forme di formaggio ed altri prodotti naturali. Il traffico delle greggi rimase intenso fino al periodo di poco antecedente la seconda guerra mondiale, quando il Podestà di Greve in Chianti, fu costretto ad emanare un editto inteso a regolamentarne il flusso, che ovviamente, in un ristretto periodo di tempo, era di dimensioni notevoli. L'importanza del luogo era amplificata dalla sua particolare ubicazione geografica. Trovandosi all'incrocio tra la strada per l'alto Chianti e poi per Siena, e quella che da Greve arriva nella valle dell'Arno, garantiva una sicura possibilità di vendere quelle merci che i pastori producevano. Le origini del paese di Greve (dal latino, pesantezza, sofferenza) sono attribuite ad una peste che sconvolse il borgo originario, il Castello di Monteficalle (oggi Montefioralle) durante la quale gli abitanti che avevano avuto i sintomi della tremenda malattia, vennero scacciati dalle loro case e loro malgrado, si videro costretti ad attestarsi presso il fiume. Da questo momento il mercatale della val di Greve ebbe una sede fissa, quella in cui attualmente ha sede la piazza del paese. Un'altra relazione tra Greve ed il Passo è riscontrabile nell'attuale stemma comunale. Il blasone rappresenta in uno scudo di variante "torneario", una pecora con aureola portante una bandiera crociata e rivolta ad essa. La sua conformazione araldica ci permette una datazione approssimativa del secolo XVI, ma la similitudine con lo stemma della "Corporazione della Lana" in Firenze è sorprendente. Le uniche differenti varianti tra i due stemmi sono la testa della pecora rivolta in avanti nei Lanaioli, il colore della bandiera azzurra crociata in giallo propri del paese Chiantigiano, e l'aureola sopra la pecora Grevigiana che vuole forse ricordare la salvezza che ricevette la popolazione insediatasi nei pressi del fiume. Non vi sono notizie sul paese di Greve antecedentemente al secolo dodicesimo, mentre era già ben nota l'esistenza e l'importanza del Passo dei Pecorai. A poca distanza, sulla collina prospiciente l'attuale albergo, sorge la chiesa di S. Angiolo la cui prima costruzione (il campanile), risale al XII sec. Quest'ultima venne costruita dopo l'abbattimento di un monastero risalente al VI sec. d.c.; con le sue stesse pietre e sulle cui rovine, venne innalzato il castello di "Vicchiaccio". Nelle stanze più vecchie dell'albergo furono ritrovati affreschi raffiguranti il castello e scene di campagna, ma durante l'ultima guerra le cannonate che colpirono la costruzione distrussero in larga parte queste antiche fotografie di una campagna e di una storia antica. Nel restauro dei locali, quando tutti gli intonaci in pessimo stato sono stati demoliti e rifatti, è rimasto visibile lo scheletro della casa e ci ha permesso di datare la costruzione in tre epoche diverse: il XVII, il XVIII ed il XIX sec.

I Vini:

Nella nostra cantina ci sono vini che ben rappresentano la storia della regione del Chianti. Mezza storia di questo vino dalla sua invenzione da parte del Barone Ricasoli, è archiviata in questi scaffali: la nostra è attualmente la più antica e completa collezione di chianti classico esitente, con selezioni che vanno dal 1911 al 1985-86 per un totale di

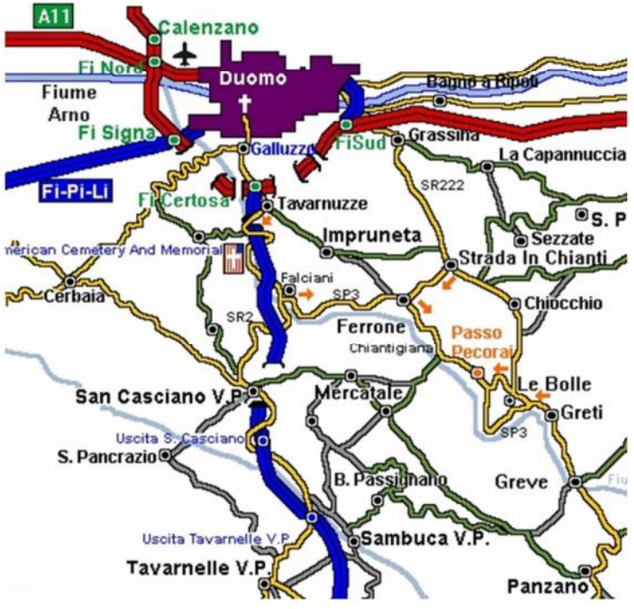
circa 32.000 bottiglie. Alla fine degli anni ottanta, del tradizionale Chianti classico ne era rimasto ben poco: il più si era trasformato in "copia" di vini francesi da un gusto più internazionale che toscano. Vini "commerciali" con merlot e barricatti di cabernet sauvignon e c. franc più armonici e razionalmente costuiti ma sicuramente senza la presenza della nostra cultura che fin dall'epoca etrusca vedeva coltivare per la maggior parte vitigini bianchi fino alla codificazione del Ricasoli del Chianti Classico: "Sangiovese, che dà «corpo e colore (fino a 7/10); canaiolo nero, che conferisce profumo e morbidezza (fino a 2 /10); trebbiano e malvasia che dà acidità lieve e finezza (fino a 2 /10)"; con l'aggiunta di colorino in caso di un mosto troppo rosato. Sulla nostra tavole trovate prima di tutti i prodotti tradizionali per una proposta di assaggio e comparazione con i vini moderni alla riscoperta di gusti, sapori e profumi per la gran parte oramai dimenticati . Nel pomeriggio, è possibile praticare un vero e proprio assaggio vini nell' "antica cucina" del ristorante con la scoperta dell'etichette solo ad assaggio e valutazione completata: una vera e propria immersione nella scoperta del gusto. L'assaggio è praticabile anche a tavola: chiedendolo preventivamente, è possibile abbinare alle portate diversi tipi di vino e fare un assaggio un po' meno professionale ma molto più gustoso.

Il Ristorante:

Bar e caffetteria. Parco e giardino per pranzi all'aperto con 100 posti sotto uno splendido gazebo di viti. Libero accesso. Sala interna con 45 posti. Sala banchetti con 100 posti. Sale (2) assaggio vino separate Cucina tipica casalinga tipica Fiorentina. Primissima scelta delle vivande. Sottolii, confetture e dolci di nostra produzione, parco, giardino e posteggio libero.

Hotel & Residence:

(1) Camera Singola Senza Bagno .....€. 45,00
Camera S. Con Bagno(Doppia per Singola)....€. 49,00
(3) Camera Doppia Senza Bagno .....€. 59,00
(7) Camera Doppia Con Bagno Completo.....€.....69,00
(7) Appartamento (Camera da Letto, bagno, cucina, soggiorno, ingresso indipendente, televisore, telefono) .....€.90,00-120,00
Letto Aggiunto in Appartamento .....€._____
Colazione continentale al tavolo: formaggio, pane, burro, cioccolata, confetture "Casprini da Omero", té, miele, cioccolata, yogurt, succo di arancia, dolce, caffè, cappuccino.....€....7,50



L' Antico Albergo Etrusco

Dal 1913

è

Casprini Da Omero

Ristorante

& Genuinità Alimentari

Residence - Hotel

Parco - Giardino - Piscina

Medaglia D'Oro Del Lavoro - 1976
Dionisio Dell'Ospitalità - 1977
"Cordon Rouge Dell'Ospitalitee" - 1986
Aquila D'Oro Confcommercio
Chef Padella D'Oro

Greve in Chianti
50020 Loc. Passo dei Pecorai (Fi)
Tel. +39-055.85.07.15/16 Fax +39-055.85.04.95
Il Mercoledì Riposo Settimanale
E-Mail= casprini@cdaomero.com http://www.cdaomero.com

La Nostra Famiglia

selezionava prodotti di campagna già centocinquanta anni fa comprando e rivendendo vino ed olio. Dal 1913 ha iniziato a dedicarsi sempre più alla vecchia "trattoria" che nel corso degli anni si è trasformata nell'Attuale Ristorante Residence-Hotel Casprini "Da Omero". Vivere a contatto con le genti e i prodotti di questa terra ci ha permesso di acquisire l' esperienza per poter selezionare la vera natura e il vero sapore del Chianti. Forse verremo considerati ambiziosi, ma abbiamo la presunzione di voler mettere in tavola le cose che ci piace in prima persona selezionare, cucinare e mangiare. Per noi "qualtà" è prima di tutto il gusto ed il sapore delle cose vere ed autentiche, non quelle degli asettici semipreparati per cucina che attualmente si trovano in commercio. Per queste ragioni da Casprini non trovate prodotti OGM, nemmeno uova in polvere, surrogati alimentari o semipreparati e gli unici prodotti congelati fuori stagione sono solo i porcini e le verdure miste spezzettate da far lesse. I primi piatti sono tutti espressi, di pasta fresca e secca di produzione locale e artigianale che deve rispondere ai nostri standards, le grigliate e le fritture toscane sono fatte portando in tavola carni freschissime provenienti da allevamenti nazionali: non abbiamo mai messo in in tavola nessun piatto che prima non abbiamo assaggiato, valutato e apprezzato in prima persona. Insomma, la differenza dev'essere la qualità, il sapore ed il gusto di quello che prepariamo, non le parole. Casprini da Omero è il locale informale si viene per un buon piatto senza formalità, per discutere di come migliorare una ricetta o di un vino piuttosto che un altro, per il gusto ed il piacere di stare assieme a tavola. Speriamo dopo tanti anni, continuate ad apprezzare i nostri sforzi.