

Il territorio è servito

E se fosse questo il nuovo format vincente nell'esperienza gastronomica? Mangiare in cantina: la chiusura del cerchio tra vino e cucina. Tanto più se è il territorio il focus centrale dell'esperienza. Sono tante le aziende vinicole che negli ultimi anni si sono dotate di un vero e proprio ristorante, aperto a tutti, con tanta pace della crisi della ristorazione. Un fenomeno certificato anche da Nomisma che rileva come dal 2015 al 2022, la ristorazione in cantina è aumentata del 26% rispetto ad un 6% nel decennio precedente. A sorpresa, tra le regioni più "attrezzate" sul fronte della ristorazione primeggia la Campania con il 50% delle cantine in cui si può mangiare seguita da Piemonte e Toscana entrambe al 31%. L'istituto di ricerca descrive il fenomeno: sono cresciute le degustazioni con offerta di cibi tipici "cucinati" e si nota un prodotto nuovo chiamato "pranzo o cena con il vignaiolo" che attualmente è presente nel 37% delle imprese del vino aperte al pubblico. Formule nuove che uniscono azienda agricola, cantina, esperienza gastronomica in un contesto informale e con menu legati a ciò che si produce intorno alla vigna. La cucina, in queste cantine, punta infatti tutto sulle materie prime, stagionali e locali. Ai fuochi ci sono professionisti capaci di usare tecniche e processi per valorizzare il più possibile gli ingredienti. Il servizio è informale e gli ambienti sono semplici e curati.

Domenico Sanna, responsabile eventi della cantina Su'entu, in Marmilla, esprime bene il senso di queste esperienze: «Il nostro progetto, Arieddas, nasce in un luogo che sul fronte gastronomico incarna la stessa filosofia di produzione vinicola. Su'entu ha scommesso su due elementi Marmilla e Bovale,

quindi territorio e vini territoriali. Lo stesso facciamo sul versante della cucina, restituendo ai visitatori quanto di più autentico in questo territorio si è sempre fatto: dalle paste tradizionali, all'allevamento di pecore, galline e conigli, passando per i prodotti dell'orto e farli gustare in un modo nuovo: abbiamo puntato sulla condivisione dei piatti che per noi è più centrata rispetto al fine dining». Le emozioni nascono così dalla dolcezza di una zucchina o dalla sapidità di un pomodoro.

Esprime bene questa "filosofia" anche Gaetano Marangelli, titolare della cantina Menhir Salento e del ristorante Origano. «Quando quindici anni fa abbiamo aperto la nostra osteria Origano l'abbiamo pensata e voluta come una sorta di piccolo mercato popolare, un emporio dell'azienda madre con i vini dunque di Menhir, ma anche con i prodotti che incrociamo nel corso delle esperienze fatte in giro per le cucine. L'attenzione ai prodotti e la loro stagionalità, sia dell'orto sia del pescato, sono sempre stati gli elementi centrali della nostra proposta che ha saputo così intercettare, in un minuscolo paese della Terra d'Otranto, un pubblico sempre più vasto che oggi si attesta sulle 50mila presenze annue».

Vi presentiamo, in questo articolo, 20 ristoranti di altrettante cantine italiane: alcuni sono dentro la tenuta, altri a poca distanza. Ci sono insegne più semplici e quotidiane accanto a locali più raffinati: tutti sono accomunati dalla stessa idea di unire vigna, cantina, cucina.

Ce ne sarebbero tanti altri, ma questa è una selezione che tocca tante zone d'Italia e rappresenta al meglio ciò che noi vorremmo mangiare al desco di una cantina.



AGRITURISMO

EMIDIO PEPE

Cantina Emidio Pepe - Abruzzo

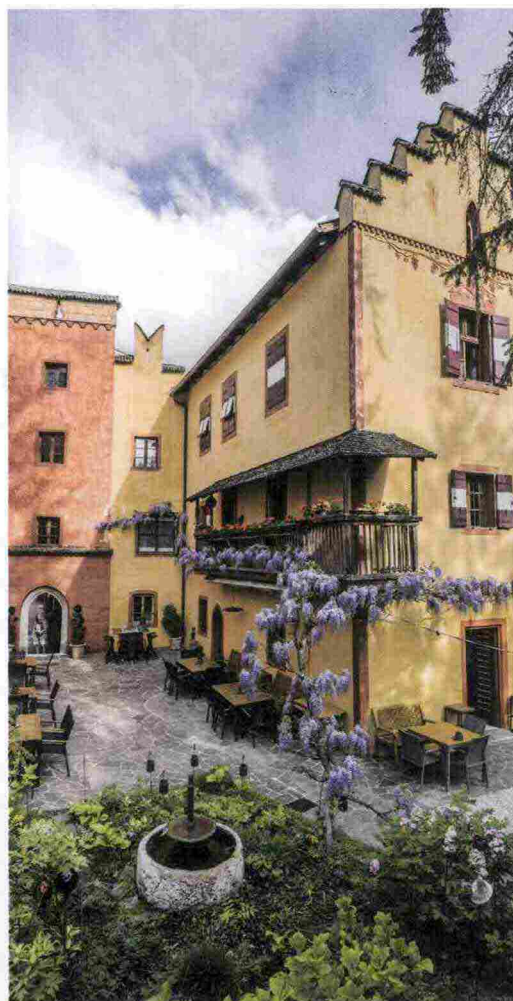
Emidio Pepe non ha bisogno di presentazioni e l'agriturismo (che oltre alla tavola offre anche diverse camere dove pernottare) si trova proprio dove Emidio nacque e iniziò a produrre vino. Apre quattro volte a settimana e propone un menu fisso da sette portate che cambia a seconda di ciò che la natura produce. Ci si avvale dei prodotti dell'orto, coltivati in biodinamica o si cucina quello che coltivano contadini amici o si cucinano prodotti di pastori e norcini della zona. Il menu è semplice, ma di impeccabile esecuzione: piatti saporiti e autentici. Difficile consigliare un vino da abbinare, hanno tutti il loro carattere e la loro unicità. In vendita anche olio, farine, pasta e legumi.

Contrada Chiesi, 10

Torano Nuovo (TE)

0861 856493

Aperto dal mercoledì al sabato solo a cena



BISTRO BISTRO

CASTEL TURMHOF

Cantina Tiefenbrunner - Alto Adige

Vale la pena fare una sosta al Castel Turmhof, bella dimora di proprietà della cantina Tiefenbrunner. Non è distante da Cortaccia ed è inserita in un'oasi di pace da cui ammirare le Dolomiti e immergersi nei profumi della montagna. La proposta è prevalentemente fredda basata sui grandi prodotti del territorio. Lo speck è davvero delizioso, così come i formaggi e il salame casareccio di Termeno. Non perdetevi il patè di fegato (vera specialità della casa), la zuppa del giorno e l'insalata d'orzo. Per il vino niente paura: tutte le etichette di loro produzione sono servite al bicchiere e se ciò non bastasse c'è anche una piccola selezione di bianchi e rossi di altre cantine.

Via Castello 4, Niclara

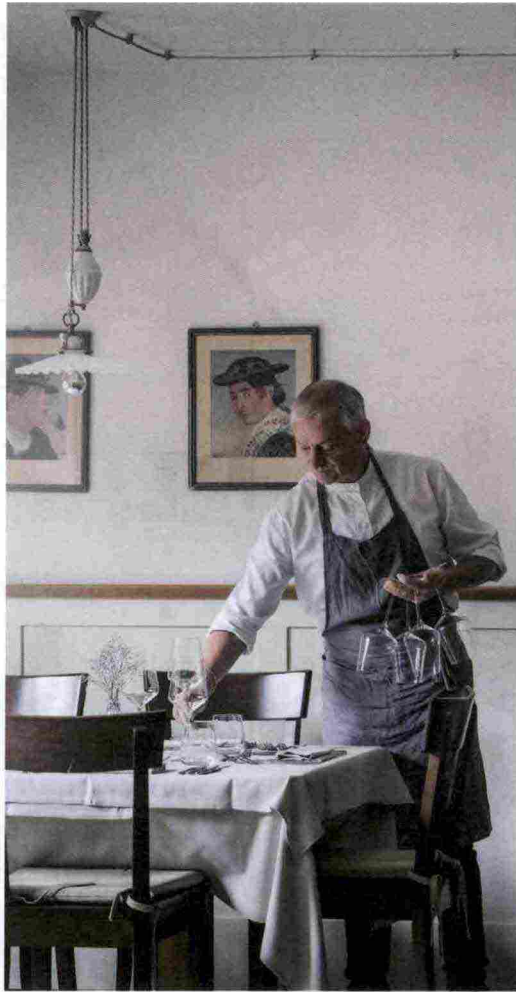
Cortaccia sulla Strada del Vino (BZ)

0471 880122

Aperto dal lunedì al venerdì dalle 11.30 alle 22

In inverno aperto solo il wine bar





LA DISPENSA DI SAN SALVATORE Cantina San Salvatore Campania

Una vera e propria dispensa di cose buone, situata in un bel luogo tra il mar Tirreno e le pendici dei monti Alburni. Qui troviamo tutti i prodotti cilentani simbolo della mediterraneità, a partire dall'extravergine di oliva che è una delle chicche della casa per arrivare a farine, paste e conserve. L'allevamento di bufali di famiglia dà anche buoni latticini. Ma qui si viene anche per mangiare alcuni piatti ben cucinati, dalla pasta e patate ai cavatelli zucchini e fiori di zucca, dalle polpette cilentane a un'imperdibile parmigiana di melanzane. Da bere? Tante cose interessanti, ma il Pian di Stio è davvero un bel Fiano.

Strada statale 18 Tirrena Inferiore

Località Cafasso, 5

Capaccio Paestum (SA)

0828 1998888

Aperto tutti i giorni

LO STROBLHOF Cantina Stroblhof - Alto Adige

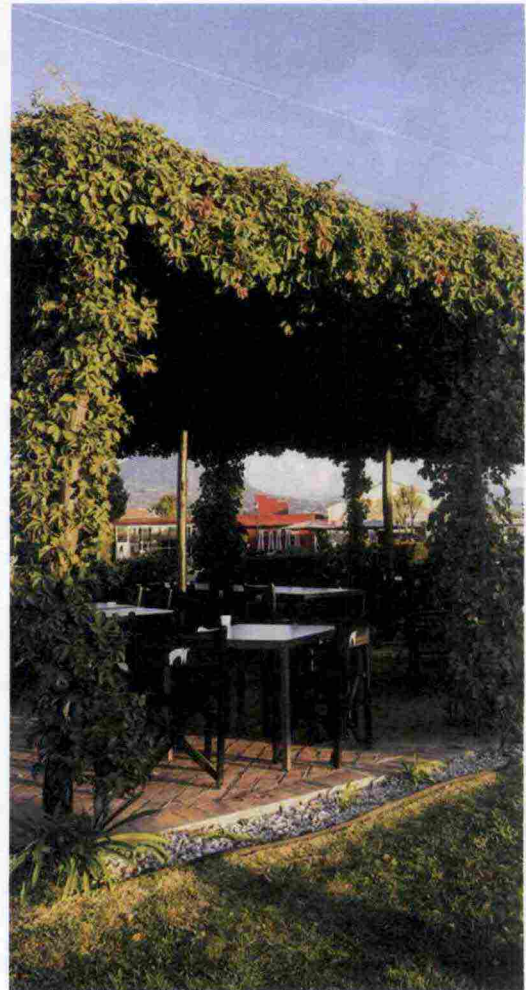
Produzione vinicola, piccolo hotel e ristorante con posti sia all'interno (Gusto) sia all'estero (Terrazza & Giardino). Lo Stroblhof è davvero un posto dove si sta bene e si mangia ancora meglio. Tutto si basa su una proposta legata all'Alto Adige, soprattutto per le materie prime utilizzate. Non manca un giusto tocco di mediterraneità. Ottimi i piatti di verdure, succulente le carni, ben cucinati i pesci. La freschezza non manca sia nelle materie prime sia nelle cotture che si rivelano leggere e volte a valorizzare ogni singolo ingrediente. Si beve molto bene da una carta che non annovera solo i vini "di casa", ma il consiglio è quello di provare un bicchiere di Pigeno, uno dei grandi Pinot Nero della regione.

Via Pigenoer 25

San Michele/Appiano (BZ)

0471 662250

*Aperto da aprile a novembre
dal martedì alla domenica*





AL CJANT DAL RUSIGNUL

Cantina Ferruccio Sgubin

Friuli Venezia Giulia

Giunta ormai alla terza generazione, è l'insegna fondata da Ferruccio Sgubin e gestita con passione dai suoi figli e nipoti. Ci troviamo nel cuore del Collio, una zona di rara bellezza e preziosa per la produzione vitivinicola. Nella struttura dedicata alla cantina ci sono anche alcune camere e il ristorante, diviso in tre ambienti a partire da una saletta col caminetto davvero deliziosa. La cucina offre tutto il meglio del Collio: cartoccio di porcini, il risotto della vendemmia (con salsiccia, funghi e uva schiopettino), agnello al timo e strudel di pere e cioccolato. Ma non perdetevi gli sgonfiotti di patate al formadi frant, rigorosamente abbinati al Collio Bianco Mirnik.

Via Mernico, 8/2

Dolegna del Collio (GO)

0481 60452

Aperto dal giovedì alla domenica e pranzo e cena

RISTORANTE HUMUS

Cantina Cacciagalli - Campania

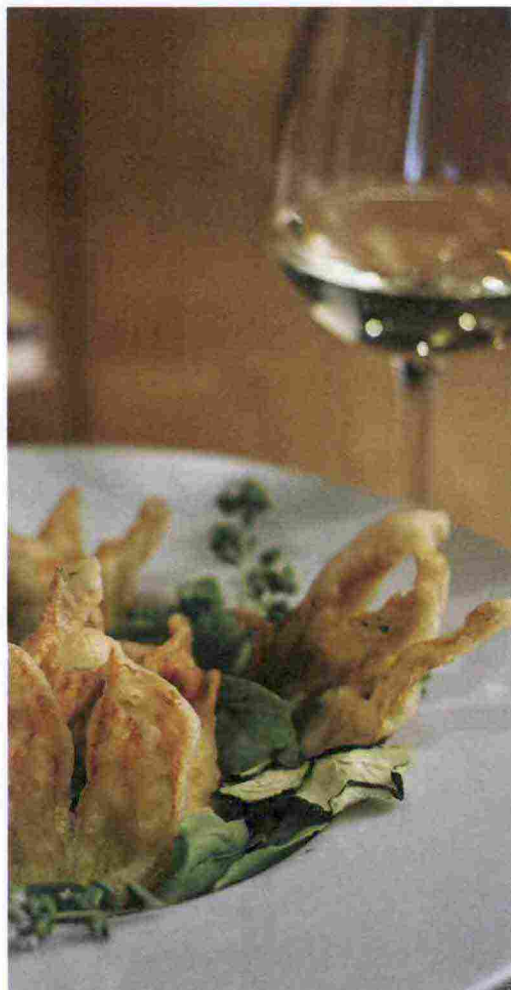
Ci troviamo nei pressi del vulcano spento di Roccamonfina e quello della cantina Cacciagalli è un vero wine-resort: piccolo, autentico e confortevole. Otto in tutto le camere, circondate dai vigneti, ma anche da nocioleti, ulivi e boschi. In più c'è il ristorante Humus, che basa gran parte della produzione su ingredienti prodotti in azienda secondo principi etici e sostenibili. Si può optare per un menu degustazione o scegliere alla carta. Il fusillone, per esempio, è arricchito da estratto di peperone, coniglio e yogurt di bufala; il filetto di vitello è molto goloso grazie allo zabaione salato, alle patate e al tartufo estivo. Da bere lo Zagreo, uno dei grandi vini della casa, anche se ci si diverte con tutta la gamma.

Strada provinciale 91

Teano (CE)

0823 875216

Aperto tutti i giorni a pranzo e cena,
domenica solo a pranzo



TRATTORIA FIORINA

Cantina Sparapani - Frati Bianchi - Marche

Perché tutte queste auto parcheggiate all'ora di pranzo nei pressi di un distributore di carburante? L'arcano è presto risolto: l'ingresso sul bar è la sola parte visibile di una storica trattoria dove da decenni schiere di lavoratori, turisti, abituarini ai tavoli delle due sale interne ordinano generose porzioni di pasta alla carbonara (spaghetti o mezze maniche), agnello scottadito, polenta, spezzatino. Di questa carrellata, questo è il posto più quotidiano e rustico: ci piace raccontarlo perché è la casa degli Sparapani, "verdicchisti" di razza. Il loro sfuso scorre a fiumi sui tavoli, ma si possono avere anche loro selezioni in bottiglia, tra cui il celebre Il Priore.

Via Barchio, 12

Cupramontana (AN)

0731 781216

Aperto solo a pranzo dal lunedì al sabato



LA PIOLA

Cantina Ceretto

Piemonte

Al primo piano di piazza Risorgimento, 4 c'è il rinomato Piazza Duomo; allo stesso civico, ma al piano terra, c'è La Piola, la trattoria legata alla cantina della famiglia Ceretto. La supervisione è sempre dello chef Enrico Crippa, ma qui la tradizione piemontese e langarola è messa in tavola dal cuoco Dennis Panzieri. La proposta verte su alcuni piatti "must" e sulle classiche lavagne vengono aggiornate le pietanze del giorno, sempre diverse a seconda di ciò che il mercato offre. Imperdibile il vitello tonnato, la carne cruda e il tonno di coniglio, così come i tajarin o i plin al sugo d'arrosto. Da bere c'è proprio da divertirsi, visto che si può scegliere dalla copiosa carta del primo piano.

Piazza Risorgimento, 4

Alba (CN)

0173 366167

Dal martedì al sabato a pranzo e cena

RISTORANTE BREZZA

Cantina Brezza

Piemonte

Cantina, hotel, ma anche ristorante dove si propongono i piatti di Langa. La cantina Brezza ha radici antiche, nasce nel 1885 ed ora si può considerare una delle più apprezzate delle Langhe. La tavola basa tutto sugli ingredienti del territorio, a partire dal tartufo, tanto che andarci in autunno ha davvero una marcia in più. La proposta prevede un menu degustazione che comprende tre antipasti, i tajarin al ragù di vitello, il brasato al barolo e lo zabaione con la torta di nocciole. La scelta alla carta permette di scegliere una tradizionale bagna caôda con verdure, gli gnocchi al Castelmagno o il gustoso galletto alla cacciatora. Bevete un Nebbiolo o provate il grande Barolo Sarmassa Vigna Bricco.

Via Lomondo, 4

Barolo (CN)

0173 560921



ORIGANO

Cantina Menhir Salento

Puglia

In attesa che si trasferisca nella Masseria Marengelli, appena restaurata e immersa tra le vigne, potete godervi il ristorante Origano nel cuore di Minervino, al piano terra di un palazzo storico che dispone di un grande spazio all'aperto circondato da meravigliosi bouganville. I prodotti sono quelli della Terra d'Otranto e arrivano da veri artigiani del territorio. Chef Roberto Musaro li valorizza ai massimi livelli, mettendoci quel pizzico di estro e creatività che è però sempre al servizio della materia prima. Da provare: la variazione di pomodori (applauso), le paste fatte in casa o le bracioline al pomodoro; per non parlare dei dolci, freschi, equilibrati e non scontati.

Via Giuseppina Scarciglia, 18

Minervino di Lecce (LE)

339 5325877



ARIEDDAS

Cantina Su Entu - Sardegna

Arieddas è il ristorante della cantina Su'entu, bella realtà che in poco più di dieci anni ha ridato vita alla viticoltura in Marmilla. Sorge su un promontorio da cui si può godere di un panorama mozzafiato. La cucina è affidata al bravissimo Francesco Vitale che si può avvalere della consulenza di Piergiorgio Parini. Ciò che si raccoglie attorno alla cantina va direttamente nei piatti, la condivisione è la parola d'ordine e ciò rende tutto piacevole e divertente. Buonissima l'anguria alla brace con basilico, pecorino e mandorle; superlativo l'uovo della festa con pomodoro arrosto e pecorino; da non perdere le lorighittas al ragù di cortile. Si bevono i loro vini, ma anche diverse (sfiziose) proposte italiane e straniere.

Strada provinciale 48 - Km 1,8

Sanluri (SU)

070 705 0418

Aperto dal mercoledì alla domenica
a pranzo e cena

DON TUMÀ

Cantina Masseria Cuturi Puglia

Don Tumà è il ristorante di campagna della Masseria Cuturi, complessa struttura agricola che risale al '600. Qui si producono vini del territorio di Manduria e si assaggia una cucina autentica e territoriale.

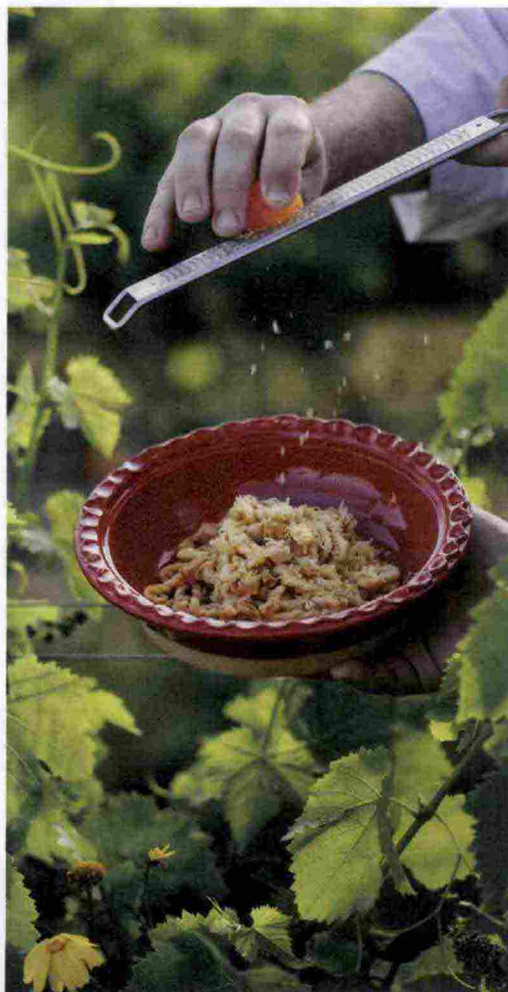
La proposta è affidata a chef Gianluca Caforio: si mangia immersi in un mare di vigne (ma anche il mare vero non è distante) tra le pietre chiare della struttura. Dal menu si può provare la melanzana ripiena della tradizione, le orecchiette in salsa di pomodoro e caciocotta salata o le bombette pugliesi arrosto con fonduta ai tre lattini e friggittelli. Da bere senza dubbio il Primitivo di Manduria della casa che coniuga potenza e bevibilità.

La struttura dispone di camere e glamping.

Strada provinciale 137

Manduria (TA)

099 990 3036



HOSTERJA GULFI

Cantina Gulfi - Sicilia

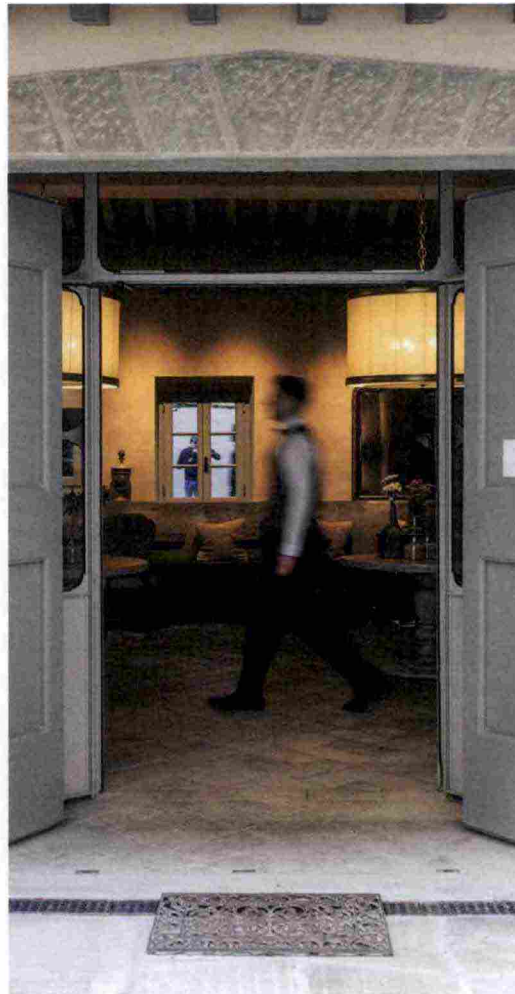
Cantina, Locanda e Osteria, Gulfi è tutto questo e se vi trovate dalle parti di Chiaramonte Gulfi, precisamente in contrada Patria, non potete mancare questa insegna dove si prepara cibo secondo ciò che la natura offre. Un menu giornaliero quindi che dà spazio soprattutto alle carni di suino nero e ai formaggi ragusani, senza trascurare verdure di stagione e alcuni ingredienti del mare. La tecnica c'è eccome, ma sempre al servizio della materia prima. Qualche esempio? Lo sfincione con pomodorini rossi e gialli, basilico e cipollotto fresco, spaghetti alla ricciola e pomodoro fermentato, gnocchetti di patate, vongole e polvere di mandorla. Si bevono gli interessanti vini della casa, a partire dal Cerasuolo di Vittoria.

Contrada Patria

Chiaramonte Gulfi (RG)

0932 928081

*Aperti a pranzo e cena,
chiusi lunedì e domenica sera*



OSTERIA DI TORRE A CONA

Cantina Torre a Cona - Toscana

Torre a Cona è un posto da favola, una tenuta vinicola sviluppata attorno alla suggestiva villa settecentesca. Accanto alla villa, dove un tempo c'erano granai e casali rurali, troviamo sia la cantina storica, sia l'osteria. Quest'ultima si trova nella limonaia ed è un locale che da quando ha aperto ha puntato decisamente su una cucina molto territoriale, frutto di grandi materie prime. Lo chef Enrico Romualdi, coadiuvato da Cristian Santandrea, propone piatti davvero autentici, saporiti, ma allo stesso tempo eleganti e di grande modernità. Dal menu: panzanella di sgombro marinato dell'Argentario, maccheroncini trafilati al bronzo con ragù bianco d'anatra, la tagliata di Maremmana e millefoglie di patate.

Località Torre a Cona, 49

Rignano sull'Arno FI

055 699000

*Aperta tutti i giorni da marzo a novembre
chiude alle ore 21:30*



RISTORANTE VICCHIOMAGGIO Cantina Castello Vicchiomaggio Toscana

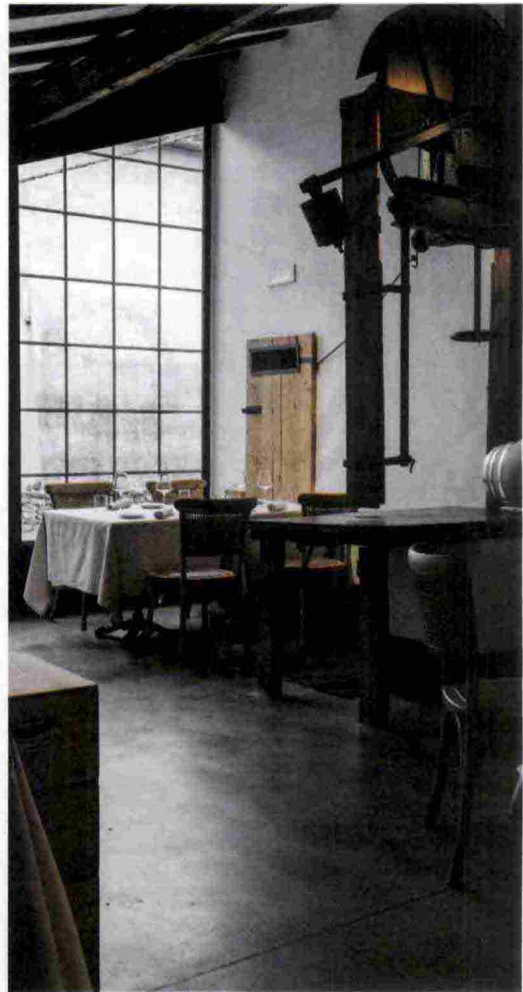
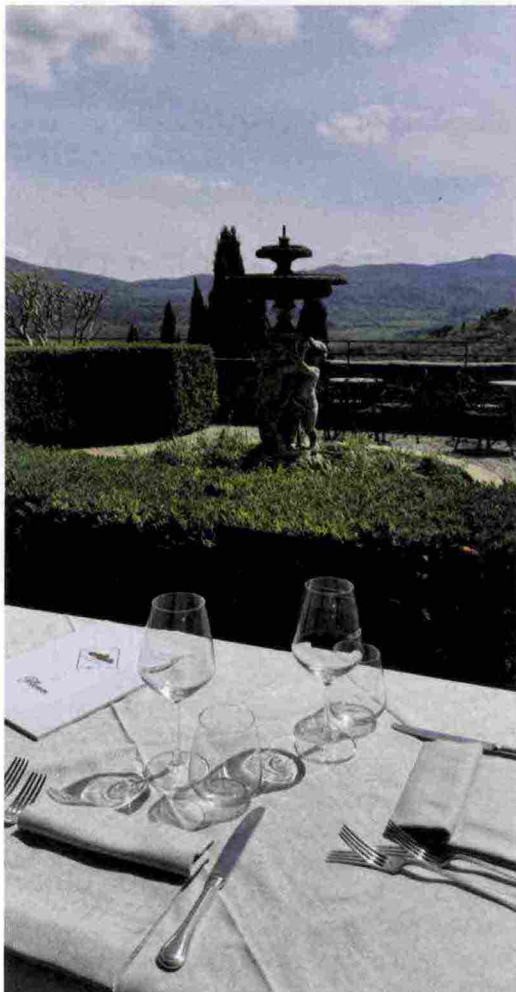
È il regno della famiglia Matta che qui, oltre a gestire bellissimi vigneti nel cuore del Chianti Classico, si occupa anche di ricettività e ristorazione. Si mangia nel salone rinascimentale e, all'aperto, all'ombra dei lecci secolari. I piatti parlano quasi esclusivamente di Toscana ed è così che tra gli antipasti troviamo l'Estate in Toscana (la panzanella), mentre tra i primi (le paste sono tutte fatte in casa) si possono assaggiare le pappardelle al ragù di cinghiale. A volte dalla Toscana si viaggia verso altre zone d'Italia, come dimostra la buonissima terrina di caponata di verdure, melanzana frita e crema di peperone rosso.

Località Vicchio, 4

Greve in Chianti (FI)

055 854079

Aperto a pranzo tutti i giorni, a cena il lunedì, mercoledì, venerdì ed il sabato



TERRAFORTE Cantina Castello del Terriccio Toscana

Non preoccupatevi se dalla statale dovete percorrere diversi chilometri di strada sterrata per raggiungere il ristorante. Il Terriccio era un vero borgo e la proprietà è molto estesa. La cantina non ha bisogno di presentazioni, ma da qualche anno, là dove c'era la falegnameria, c'è il ristorante Terraforte. Come resident chef troviamo Giulio Bandini, ma l'insegna si avvale anche dell'executive chef Cristiano Tomei che qui ha trovato una sua seconda casa. I piatti sono raffinati, ma allo stesso tempo saporiti e molto legati a ciò che si trova nella tenuta, a partire dal pane, buonissimo, fatto utilizzando la farina delle pigne che di certo non mancano. Altri esempi? Triglia alla livornese o coniglio in caponata.

Via Bagnoli, 16

Castellina Marittima (PI)

345 876 6179

Aperto dal mercoledì alla domenica a pranzo e cena

LA VIGNERIA

Cantina Mas dei Chini

Trentino

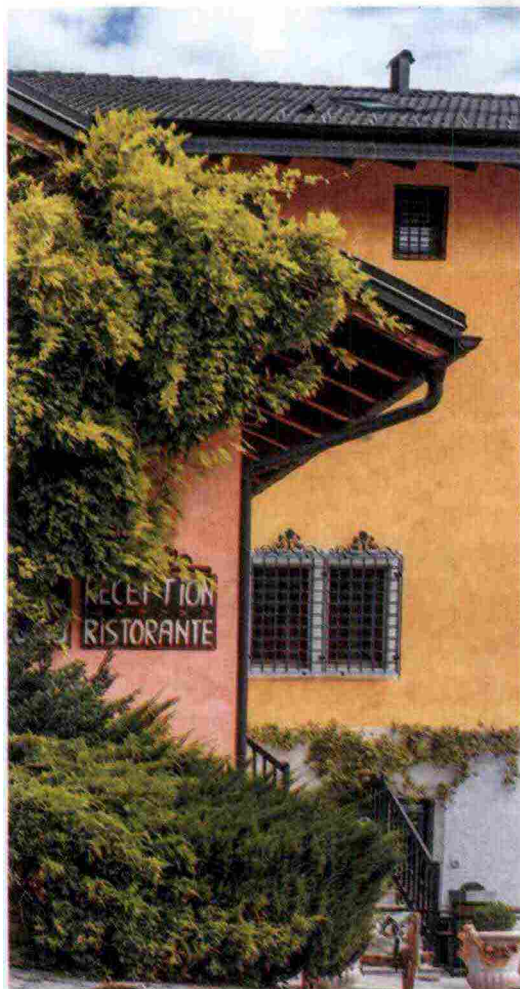
Mas dei Chini è un'azienda vitivinicola che non ricordiamo solo per le sue deliziose bollicine di Trento, ma anche per La Vigneria, un ristorante della tradizione racchiuso dentro un maso ottocentesco. La cucina parla di Trentino e di montagna e lo fa attraverso ottime materie prime, cucinate a dovere cercando sempre di valorizzare ogni singolo ingrediente. Tra gli antipasti citiamo la carne salada, la trota marinata o l'insalata di asparagi. Buonissimi e particolari poi i conchiglioni conditi con crema di piselli, stracciatella, datterini e fave di cacao o i canederlotti alle ortiche, spuma al Puzzone di Moena e pinoli tostanti. Tra i secondi ottime carni alla griglia o qualche piatto di mare.

Via Bassano, 3

Trento TN

0461 821513

Aperto a pranzo e cena. Chiuso il martedì



RISTORANTE FIORFIORE

Cantina Roccafiore - Umbria

Prende il nome da uno dei vini di punta dell'azienda il ristorante sito all'interno della bellissima tenuta Roccafiore. Ci troviamo tra le colline di Todi e i Monti Martani: la struttura si avvale di una terrazza panoramica da cui si può godere di una vista su questa porzione di territorio davvero invidiabile. Dal 2006 il FiorFiore offre una cucina di territorio, con prodotti dell'azienda agricola e materie prime che arrivano da artigiani locali. Salumi e formaggi non mancano come antipasto, tra i primi sono da provare invece i tagliolini tirati a mano con burro affumicato e tartufo o la pasta mista con crema di fagioli e carpaccio di baccalà. Tra i secondi, da non perdere l'agnello con lo spiedino dei suoi fegatini.

Località Collina, 110/A

Todi, Chioano (PG)

075 8942416

Aperto tutti i giorni a pranzo e cena
tranne il martedì



LOCANDA ROENO

Cantina Roeno - Veneto

Roeno è una bellissima cantina situata in una zona di confine, tra Veneto e Trentino. L'azienda può vantare una locanda ideale sia per soggiornare, ma anche per una pausa pranzo sfiziosa o per una cena in cui assaporare al meglio i vini prodotti abbinandoli a una cucina autentica e molto radicata nella tradizione di questi luoghi. L'ambiente è informale, ma curato; il servizio impeccabile e alcuni piatti sono davvero imperdibili. Le paste sono tutte fatte in casa e meritano la sosta, per il resto verdure di stagione, pesci di lago e carni dominano il menu, a partire dalla selvaggina sempre cucinata a puntino. Si bevono i loro vini e quelli della tenuta di famiglia in Alto Adige (la Von Blumen).

Via Mama, 5

Brentino Belluno (VR)

045 723 0110

Aperto a pranzo e cena,

chiuso il giovedì e la domenica sera



LOCANDA SANDI

Cantina Villa Sandi Veneto

Alle porte di Valdobbiadene, circondata da un ampio prato, ecco la Locanda Sandi: sei camere arredate con gusto e una deliziosa trattoria incentrata su una curata cucina di territorio. Che siate all'interno vicino al caminetto o nella spaziosa veranda, non mancate classici come il millefoglie di baccalà mantecato, i veli (di prosciutto) di Sauris con verdure in agrodolce e burrata, i bigoli e le tagliatelle fatte in casa, le grigliate di agnello, manzo e pollo ruspante. E ancora il pesce dell'Adriatico, dal branzino alla rana pescatrice, dalla piovra ai gamberi. Da non perdere in stagione la celebre sopa coada o le lumache al burro e prezzemolo. Immane poi il tiramisù della casa.

Via Tessere, 1

località Zecchei

Valdobbiadene (Treviso)

0423 976239

