

HOME / ALTROTEMPO / GUSTO

Armonia con il territorio toscano e agricoltura sostenibile. Da “Terraforte” nascono le creazioni di chef Tomei

Condividi:



Stefano Liburdi 18 giugno 2024

a a a

Uomo e natura, terra e mare, passato e futuro attraverso un presente che ricorda le sue radici. Il progetto del ristorante «Terraforte» è ambizioso e creativo: offrire qualità attraverso l’uso delle risorse locali dello splendido territorio che lo circonda.

Ci troviamo in Toscana, sulle dolci colline di Castellina Marittima proprio dove le province delle eterne rivali Livorno e Pisa sono divise solo da una strada.

In evidenza

IL TEMPO.tv

Gordon Ramsay "fortunato ad essere vivo". Grande paura per lo chef



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Un grande cancello su quella via è la porta d'ingresso per un'esperienza che conduce, andata e ritorno, a toccare dimensioni diverse. Quattro km e mezzo di strada sterrata ben curata, attraversano i 1500 ettari della tenuta del Castello del Terriccio, una delle più grandi proprietà agricole di tutta la regione. Ai lati la vista si perde su parte dei 65 ettari destinati a vigneto e ai 40 di uliveti. Forte è la sensazione di magia che questa parte della Toscana nei dintorni di Bolgheri trasmette con i suoi colori, gli odori e il paesaggio tipico della macchia mediterranea. Sul colle più alto spiccano i ruderi del castello medievale che dà il nome alla tenuta. Qui trovava rifugio la popolazione quando dal mare si scorgevano le temute vele saracene.

La moderna storia del Terriccio inizia nella prima metà del '900, quando la Tenuta viene acquisita dai Marchesi Serafini Ferri, famiglia d'appartenenza dell'attuale proprietario. Con gli importanti interventi di miglioramento fondiario realizzati negli anni venti, i Serafini Ferri portano l'azienda ad una fisionomia molto vicina a quella attuale. Fino agli anni settanta del Novecento, la Tenuta è ripartita tra 63 famiglie mezzadri che abitano all'interno del borgo del Terriccio.



IL TEMPO.it
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

È a Gian Annibale Rossi di Medelana che Castello del Terriccio deve la notorietà e l'importanza di cui gode attualmente nel mondo come azienda vinicola vocata alla produzione di vini di altissima qualità. Oggi la proprietà è passata a Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, unico nipote del cavalier Gian Annibale.

Un antico casale del borgo, un tempo adibito a falegnameria, è stato convertito nell'originale ristorante Terraforte. Così tra tavoli sparsi nelle vaste sale, ci si imbatte in antichi attrezzi del mestiere. Il casale domina dall'alto l'intera tenuta che si distende fino all'azzurro del mar Tirreno.

Qui si concretizza il sogno di fondere in perfetta armonia la tradizione con l'innovazione, raccogliendo i frutti della terra e della natura che vivono con l'uomo un'unione fatta di equilibrio e rispetto. Il rinomato chef Cristiano Tomei ha abbracciato l'idea della proprietà e propone le sue creazioni utilizzando i prodotti dell'immensa tenuta. Tra i tanti piatti spicca quello dell'«anguilla laccata e cinghiale torbato». Due elementi apparentemente distanti tra loro, ma che trovano un'armonia sorprendente nel palato. «Questo connubio - spiega lo chef - rappresenta la terra e il lago presenti qui nella tenuta. Un piatto complesso a livello di sapori che ci piace proporre ai nostri ospiti». Di particolare interesse anche il riso con erbe, fiori e radici. Tutto rigorosamente a km zero.

Ad accompagnare le originali proposte vini di qualità qui prodotti, che regalano emozioni. Dal bianco «Con Vento», ottenuto da uve Viognier e Sauvignon Blanc, al rosso «Tassinaia», frutto di un uvaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon. Dal pregiato «Castello del Terriccio» al fuoriclasse «Lupicaia» nato nel 1993 e considerato uno dei migliori vini rossi italiani.

Sulle bottiglie lo stemma del sole stilizzato: negli anni '80, durante i lavori per piantare i primi vigneti di Lupicaia, fu ritrovato un reperto raffigurante il sole etrusco. Da quel momento è diventato il simbolo della Tenuta.



IL TEMPO.it
QUOTIDIANO INDIPENDENTE