

Home > Mondovino > Castello del Terriccio festeggia il primo anniversario di Terraforte

Mondovino

Castello del Terriccio festeggia il primo anniversario di Terraforte

Di **Fabio Italiano** - 20 Ottobre 2022

👁 2 🗨 0



Vittorio Piozzo e Cristiano Tomei

Sono sempre di più i clienti e i **winelovers** che in pochi mesi sono diventati habitué di **Terraforte**, il progetto enogastronomico sviluppato con lo chef Cristiano Tomei all'interno di **Castello del Terriccio**, che ha aperto le porte al pubblico lo scorso 23 ottobre 2021.

Il primo approccio a questo luogo può essere una cena romantica, un pranzo di lavoro, una tavolata tra amici oppure una vera e propria esperienza immersiva in abbinamento alla visita della Tenuta e alla degustazione dei vini.

Ma sono poi **il contesto naturale di incredibile fascino, il menù curatissimo e studiato per affiancare le grandi etichette di Castello del Terriccio, la capacità dello chef Tomei di esaltare la territorialità in chiave creativa** a comporre quel mix di elementi che fanno tornare e ritornare in questo straordinario luogo di "vero

Segui & Condividi



823 Fans

MI PIACE



486 Follower

SEGUI



12,043 Follower

SEGUI

Newsletter

Ogni martedì le news del vino italiano nella tua casella di posta elettronica. Niente spam e ti puoi cancellare quando vuoi!

Cantine Italiane

Abruzzo (121) Basilicata (34)
 Calabria (63) Campania (224)
 Emilia Romagna (271)
 Friuli Venezia Giulia (227) Lazio (99)
 Liguria (49) Lombardia (334)
 Marche (183) Molise (16)
 Piemonte (778) Puglia (168)
 Sardegna (92) Sicilia (345)
 Toscana (794)
 Trentino Alto Adige (142) Umbria (117)
 Valle d'Aosta (12) Veneto (663)

Vetrina Cantine

ristoro" voluto da **Vittorio Piozzo** di Rosignano, titolare di Castello del Terriccio, all'interno di uno degli antichi casali del borgo storico oggetto di un bellissimo recupero conservativo.

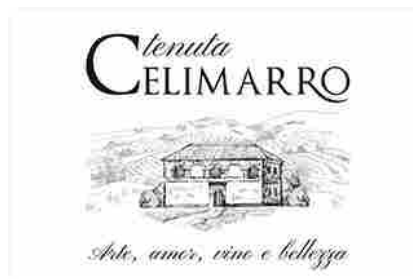
Perché a Terraforte la magia di luoghi incastonati tra mare e collina, il susseguirsi di paesaggi naturali che vanno dal vigneto al bosco al pascolo, la ricchezza di risorse naturali immerse nella bellezza incontaminata dialogano armonicamente con il menù proposto dallo chef Tomei.

"E' stato un primo anno molto positivo" dichiara Piozzo di Rosignano "che ha confermato la correttezza della nostra visione, ossia quella di voler offrire **un luogo che rispecchiasse appieno l'anima del posto e facesse da fulcro al nostro progetto di accoglienza** per dare la possibilità di immergersi, anche *gastronomicamente parlando*, in questo luogo per certi versi fuori dal tempo, ma saldamente ancorato alle sue radici. **Questi primi 365 giorni di appassionato lavoro da parte di tutto lo staff, la straordinarietà del menù dello chef Tomei, gli eventi a tema organizzati nella bella stagione, hanno già portato Terraforte all'attenzione di un'ottima fetta di pubblico, ma anche della critica gastronomica che a pochi mesi dall'apertura si è già espressa molto favorevolmente**".

Bilancio molto positivo anche per Cristiano Tomei che racconta così il suo primo anno di Terraforte: "*In un rapporto che definirei osmotico mi sento letteralmente travolto dagli stimoli che la convivenza ravvicinata di questi ecosistemi offre, anche in termini di materie prime spontanee a disposizione di una cucina che proprio intorno ad essi è stata progettata. Questa influenza del territorio va nella direzione di sostenibilità in termini di rispetto della prossimità e delle stagionalità che perseguo da sempre e che a Terraforte ha trovato in questo anno una espressione pienamente compiuta, grazie non soltanto al ricchissimo orto a pochi passi dal ristorante stesso, ma anche alle meravigliose erbe spontanee che crescono nelle porzioni di macchia mediterranea del bosco della Tenuta.*"

La festa di Terraforte si terrà domenica 23 ottobre in due diversi momenti, entrambi in compagnia dello chef Tomei: alle 12.30 con "**Il Pranzo della Domenica**" (prezzo 110 euro bevande incluse) e alle 16 con "**La Merenda di Tomei**" (prezzo 25 euro) con i sapori dell'autunno, i vini e l'olio nuovo del Terriccio. **Per info e prenotazioni: tel. +39 345 8766179 – www.ristoranteterraforte.it.**

Castello del Terriccio **rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana: circa 1500 ettari complessivi**, estesi lungo il **limite settentrionale della Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri**. Oltre ai **circa 60 ettari a vigneto** e ai 40 ettari a uliveto, l'azienda è composta di boschi, macchia mediterranea, coltivazioni di cereali e pascoli destinati all'allevamento dove vivono libere due mandrie di bovini di razza Limousine. Con **Lupicaia, Castello del Terriccio e Tassinaia**, annoverati sin dai loro esordi tra i più grandi vini rossi italiani, l'azienda ha contribuito al successo della enologia toscana e italiana nel mondo.



Categorie

Focus	5267
Eventi	1214
Brevissime	950
Mondovino	364
Marketing	166
Recensioni	45

- Partner -



Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter settimanale e rimani aggiornato sulle novità del panorama vitivinicolo italiano. Prova, ti puoi cancellare quando vuoi!!!

Indirizzo email

Invia

TAGS **Castello del Terriccio** **Cristiano Tomei** **Terraforte** **Vittorio Piozzo**



Articolo precedente

Vendemmia 2022, in Maremma Toscana un'annata che darà grandi soddisfazioni

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



Mondovino
AIS Veneto, Alba Vitae 2022: la cultura del vino al servizio della solidarietà



Mondovino
La Foresteria di Villa Cerna



Mondovino
Vendemmia 2022: Cavit investe nello studio scientifico del territorio



LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Pubblica Commento

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694