

PRODOTTI TIPICI

# Cristiano Tomei ci svela l'olio toscano che ama di più

28 settembre 2023

Cristiano Tomei Lido Vannucchi

I consigli sull'olio extravergine d'oliva toscano suggeriti dallo chef del ristorante L'Imbutto di Lucca: Cristiano Tomei

È uno chef istrionico ed esuberante **Cristiano Tomei**, proprio come lo fanno essere solo certi «toscanacci». Ma è anche un perfezionista e, tra i fornelli, un cuoco fortemente creativo. Viareggino, classe 1974, nasce come surfista. Cercando l'onda in giro per il globo si appassiona delle cucine locali e, una volta tornato a casa apre, nel 2002, in un capanno sulla spiaggia di Viareggio, il ristorante **L'Imbutto**. Oggi L'Imbutto è a Lucca (dal 2019 a Palazzo Pfanner), e in mezzo ci sono state molte apparizioni televisive (Da *La prova del cuoco* a *MasterChef Magazine*), tantissima ricerca, il lavoro come executive all'Hotel Bauer di Venezia e al Castello del Terriccio in provincia di Pisa, ma soprattutto l'acquisizione di un equilibrio perfetto fra le «**ricette della nonna**» e tutto quanto il mondo abbia da offrire. Protagonista della sua tavola (e come potrebbe essere altrimenti?) è l'**olio toscano**, da usare per impreziosire piatti o come base della cucina di ogni giorno. Qui ci racconta quali sono i suoi tre extravergine d'oliva preferiti e perché: insomma, suggerimenti tutti da rubare.

## L'Olio Manunta (è l'olio di chef Tomei)

«Per me l'olio è sempre stato una materia prima fondamentale per cucinare bene» racconta lo chef Cristiano Tomei.

«Questo è realizzato interamente con le **olive** raccolte in una conca delle colline lucchesi intorno a casa mia, è a contatto con il mare e quindi risente anche di questo. Se lo dovessi paragonare a un vino direi che è come un Borgogna. Viene prodotto in due varietà: Laura e Pop. Laura è un olio dalla raccolta verde, una raccolta precoce a bassissima acidità dal sapore intenso e avvolgente, potenza ed eleganza allo stato puro; Pop invece viene dalla raccolta più matura, un olio per le esigenze quotidiane, sia per il condimento che per la cottura. Un viaggio nell'olio più classico» conclude.

## Terriccio di Castello del Terriccio

«È un olio prodotto vicino a Rosignano e risente sia della vicinanza del mare, sia della presenza di boschi e pascoli, piante di cipresso, grano ed erba tagliata. Mi piace perché è un olio selvaggio, più diretto e complesso» chiosa Cristiano Tomei. È Terriccio, l'extravergine d'oliva di Castello del Terriccio (a Castellina Marittima, Pi), tenuta antichissima e già molto famosa per i suoi ottimi **vini** (come il Luppicaia e il Tassinaiia). Anche l'olio è di altissima qualità: proviene da 8mila piante di Frantoio, Leccino, Moraiolo, Maurino e Rosciola le cui olive sono frante entro massimo 14 ore dalla raccolta. La resa

produttiva, vista l'adozione di sistemi a basso impatto ambientale, è nettamente inferiore alla media, ma questo è garanzia di una qualità elevatissima. Un olio "raro" e pregiato.

## Il Franto del Frantoio di Massarosa

«Questo olio mi piace perché è un olio da casa da usare tutti i giorni. Si lavora bene e accompagna tutte le pietanze» racconta lo chef Cristiano Tomei. In effetti è un extravergine d'oliva davvero equilibrato Il Franto, e si adatta alla maggior parte dei piatti. Si compone di un blend di olive locali, Leccino e Frantoiano per la maggior parte, ed è estratto a freddo, sempre sotto i 27 gradi; all'olfatto è fruttato, con un leggero sentore di **carciofi**. La sua storia degli oli del Frantoio di Massarosa, nell'omonima località in provincia di Lucca, è molto antica: siamo in una delle zone più olivate della **Toscana** e i loro ulivi sono lì dal 1711 grazie ai terrazzamenti dei frati francescani di allora. Oggi si sono aggiunte alcune innovazioni tecnologiche, ma lo spirito «artigianale» della frangitura è ancora tutto lì.



Lido Vannucchi

1/7

**Cristiano Tomei**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694