



In questa pagina, Cristiano Tomei, qui mentre osserva il grande formato di Lupiciale 2015 di Castello del Terriccio, quasi in un esercizio di sollevamento pesi. Cristiano è un cuoco del tutto sui generis: vulcanico nell'espressività e travolgente nella creatività, oltre al suo laboratorio del gusto a L'imbuto a Lucca, si prende cura del ristorante Terraforte a Castellina Marittima, in provincia di Pisa, incidendone profondamente la cifra stilistica. «Sono innamorato di questo posto», ripete, mentre raccoglie erbe spontanee e frutti del sottobosco. A fianco, terrina di cefali, porro fondente e patata arrosto coneris.

Peccati di gola

*La terra e il mare, a perdita
d'occhio, e tutto attorno
la tenuta del Castello del
Terriccio, un'irripetibile
combinazione di storia, di
storie e di persone.
Benvenuti a Terraforte*

Frammenti di un'altra Toscana

testo e foto di Stefano Caffarri

SPIRITO di VINO | 33

Peccati di gola

Se arrivi alla tenuta del Castello del Terriccio di giorno avrai un benvenuto di una certa impressione. Vaccato l'ingresso segnato da due piloni di laterizi, affronterai un lungo viale alberato in terra battuta, come una galleria univiale che solo di tanto in tanto lascia apparire immagini come fotogrammi sui lati. Case, rimesse, vigneti, cavalli. Poi d'improvviso la frondata volta del tunnel si spalanca e offre uno sguardo sterminato di colline morbide, pendii dipinti con gesto gentile, orizzonti spalancati. Sullo sfondo, oltre ai numerosi edifici di età indefinibile, il Borgo. Qui si sono succeduti numerosi proprietari, a partire circa dall'anno Mille, quando datano i primi cenni relativi a quello che allora era un vero e proprio feudo, ma per certo il luogo, assai ameno, era abitato da epoche antiche, con rinvenimenti di epoca etrusca. Il borgo, circondato da un boschetto a giardino, comprende diversi corpi di fabbrica in cui albergano i locali dell'azienda vinicola che prende il nome dalla tenuta, tra cui la bottaia, il granaio, il frantoio delle olive, la cantina «vecchia» (così detta per distinguerla da quella «nuova», realizzata a poca distanza), gli uffici, alcune stanze d'abitazione. E anche l'antica falegnameria, adiacente al borgo: la comunità della tenuta, fino a pochi decenni fa, era numerosa e com-

posita, si parla di centinaia di persone, i lavoratori e le loro famiglie. La tenuta dunque provvedeva a se stessa con tutti i servizi necessari, inclusa un'officina per la costruzione e la riparazione degli attrezzi. L'attuale proprietà, alla testa Vittorio Piozzo di Rosignano, ha voluto realizzare qui un ristorante che scandisse la personalità della tenuta anche attraverso un messaggio d'accoglienza più importante e profondo, oltre a un'accurata ristrutturazione, composto da una sala degustazione di grande funzionalità e una sala da pranzo illuminata da una enorme vetrata



e impreziosita dai reperti dall'antica destinazione d'uso di questo luogo: il grande bindello, cioè la sega da legname, e il trapano verticale. Per segnare un punto di coerenza con lo spirito del luogo, la scelta è caduta su uno dei più estroversi e sfaccettati interpreti della toscana, quel Cristiano Tomei che già a Lucca pratica una cucina dalla personalità spiccata, furbesca e non raramente provocatoria, in sintonia con quelle che sono le mode attuali e in polemica con i vezzi di una contemporaneità che «non gli garba».

A Terraforte, ecco il nome proprio del ristorante del Terriccio, mette in scena uno spettacolo ancora più rigoroso, appellandosi ai riferimenti più autentici di questo luogo schiettamente fuori dal comune. Dal terrazzo di Terraforte si scorge il Tirreno con l'Arcipelago Toscano, illuminato verso sera da struggenti tramonti che impreziosiscono il dehors nella bella stagione, la curva delle colline, l'Elba e, alle spalle, il rigoglio dell'immensa distesa boschiva della Tenuta, centinaia di ettari di selva. Facile comprendere l'immenso patrimonio di sensazioni che si possono mettere in tavola pescando a più non posso dalle terre (e dai mari) vicinali. Se poi a questo si aggiungono i coltivi della proprietà, gli allevamenti bradi di bovini, gli orti di grande estensione, il mare a tiro di schioppo, il selvatico, le erbe spontanee,



I prodotti del bosco e del sottobosco si capisce bene che il Tomei ha disposizione un lessico vasto e variegato tale da poter costruire percorsi non soltanto identitari ma anche languitanti nel pensiero e nella tecnica. A disposizione, infatti, oltre alla tecnologia moderna, una grande griglia posta all'esterno che accoglie ogni ben di Dio, dalle verdure alle immancabili bistecche, caratterizzando le sfumature della proposta gastronomica con tratti ancestrali. A questa ricerca dell'autenticità contribuisce anche la recente ristrutturazione di cui ha beneficiato l'antico forno a legna in cui Giulio Bandini, cuoco pasticcere e formidabile levitazionista, produce pani e focacce che già al primo assaggio assumono il ruolo di protagonisti d'irresistibile fragranza.

Tomei scrive pagine davvero inconsuete nel menù di Terraforte: se è pesce è triglia, ma anche murena, referenza quantomeno inusuale; se è verdura, proviene dall'orto; se è carne, è quella delle vacche Limousine che prosperano brade nei prati a maggese. Ma anche frutta locale,

funghi, erbe raccolte nella rugiada del mattino. Selvaggina, di molte specie a seconda della disponibilità. Tutto questo nella confezione di paste fatte in casa con farine di varia specie, di norma assai poco raffinate e non limitate al solito cereale; ripieni «circolari» ottenuti da recuperi di cucina; brodi inconsueti, zuppe di vecchio stampo, fondi arguti.

Se una cosa si può dire con certezza è che Terraforte propone una cucina sartoriale, cucita su misura sulle caratteristiche del Terriccio. Tomei ha, tra gli altri, un merito innegabile: quella sensibilità e quella profondità di pensiero per raccogliere e sintetizzare l'immensa ricchezza espressiva della tenuta, trasformandola in una composizione comprensibile, concreta, appagante nella forma e nella sostanza. Terraforte poi offre un'ulteriore atout, oltre al panorama nobilmente bucolico, agli ambienti confortevoli, alla sosta «via dalla folla», che è la proposta enologica dei vini della Tenuta. Lupicata, Castello del Terriccio, Tassinai e gli altri sono qui disponibili anche in vecchie annate,



conservate in modo ottimale e servite con dovizia, per una esplorazione completa di questo luogo di cui è impossibile non innamorarsi. Ma anche una sosta senza altre pretese che arrotonda le asperità della vita con un istante di pura delizia. ♦

Il ristorante Terraforte (via Bagnoli 16, loc. Terriccio, Castagna Marittima, Pisa, restauranterraforte.it) rappresenta la punta di diamante del progetto di valorizzazione della Tenuta di Vittorio Piozzo di Rosignano, da poco più di un lustro alla guida del complesso: in alto, piccione alla brace con erbe spontanee, funghi scottati ed erbe; in basso, riso Carnaroli coltivato in Toscana selezionato dalle chef, con acqua di ribollita filtrata, mantecato con burro acido alla cipolla rossa di Certaldo; a sinistra, pane e olio Evo del Terriccio; nell'altra pagina, al centro, tartelletta con interiora e cosce di piccione stracotte; in basso, Cristiano Tomei con spaghetti all'asparago selvatico, bruscandolo, luppolo. Il recupero degli immobili, a partire dal borgo (qui sotto) con la sua chiesa fino agli edifici rurali, è il cardine di un lungo percorso che capitalizza i secoli di attività lontane da tentazioni museali, ma vivendone la quotidianità come valori.

