

## Vie del gusto

Comincia l'avventura di Cristiano Tomei al Castello del Terriccio

di **Divina Vitale**  
a pagina 17



LE VIE  
DEL GUSTO

## I NOSTRI RISTORANTI

# Cucina quattro stagioni nell'ex falegnameria

Al Castello del Terriccio la nuova impresa di Tomei

di **Divina Vitale**

Un ristorante nella vecchia falegnameria della tenuta, dove sono ancora conservati, in bella vista, tra i tavoli, gli attrezzi del mestiere come il trapano a colonna e la sega a nastro. Siamo dentro al Castello del Terriccio, l'azienda vitivinicola alle porte di Cecina, dove ha aperto il nuovo ristorante Terraforte con lo chef toscano Cristiano Tomei. Il Terriccio festeggia 100 anni, era la proprietà toscana del Cavaliere Gian Annibale Rossi di Medelana, oggi ereditata dal nipote Vittorio Piozzo di Rosignano.

«Sin da piccolo quando venivo a trovare lo zio ho sempre pensato che Castello del Terriccio fosse un posto magico e fuori del tempo e ora che ne sono alla guida voglio creare occasioni per permettere anche ad altri di vivere quest'esperienza — dichiara Piozzo — con uno chef capa-

### Da sapere



● **Dove**  
Il ristorante Terraforte si trova al Castello del Terriccio, l'azienda vitivinicola alle porte di Cecina. Lo chef è Cristiano Tomei

● **Piatti**  
Il menu è stagionale. Tra i piatti: ossobuco ripieno con crema catalana al midollo e ricci servito con insalata di mare e (nella foto) neccio ripieno di trippa e ostrica



ce di interpretare al meglio l'anima del posto ed esaltarla con la sua creatività». Sono 1.500 gli ettari di proprietà di cui 60 vitati e dai quali nascono etichette che hanno segnato la storia della viticoltura toscana come il Supertuscan Lupicaia. Il ristorante con annesso wineshop è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena con circa 50 coperti all'interno, che aumenteranno in primavera-estate con l'am-

**Primo piano**  
Vittorio Piozzo di Rosignano e lo chef Cristiano Tomei

pia terrazza esterna che si affaccia sulla costa e da cui è possibile vedere tutte le isole. In cucina la scelta è caduta su Tomei, già chef stellato del suo ristorante l'Imbuto a Lucca e personaggio televisivo con all'attivo programmi sul Gambero rosso. Chef eccentrico e controcorrente ma molto legato alla Toscana, ai suoi profumi e alle sue tradizioni. Tutti ingredienti che mischia e reinterpreta ren-

dendoli godibili nelle sue creazioni originali attingendo anche dal bosco che copre buona parte della proprietà e dall'orto dei frati. Il menu sarà in continuo mutamento e seguirà la stagionalità dei prodotti naturali che si trovano nella tenuta.

Certo non poteva mancare la triglia visto che ci si specchia sul mare, offerta in un sandwich con una pastella frita di crosta di parmigiano, lumache di terra, elicrisio e, in chiave magica, resina di pino marittimo. E ancora l'osobuco ripieno con crema catalana al midollo e ricci servito con insalata di mare; il neccio (specialità con farina di castagne) qui contiene trippa scura, estratto di cavolo nero, ostrica con maionese all'olio evo. Sorprendenti gli spaghetti mescolati con acqua di ragù, burro di manzo e Parmigiano Reggiano 72 mesi e il piccione sbollentato in brodo di erbe selvatiche e Vermut, ustionato nell'olio bollente e servito con mirtilli dell'Abetone e cialda di granoturco. Per chiudere vuoi non provare il tortino di cioccolato e biroldo da accompagnare con un calice di Lupicinia?

«La mia è una cucina di gusto — spiega Tomei — non si inventa nulla. Nei piatti c'è l'esperienza di vita, viaggiano dal mare alla collina. Voglio recuperare i valori perduti: la sacralità di una pappardella, di una bistecca, del daino cotto nell'estratto di ginepro, di una patata frita toscana, dei due fritti, di mare e di cortile (anche assieme)».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

