



15 dicembre 2021

Castello del Terriccio presenta Terraforte

di Marketing & Advertising 15/12/21



Le aziende vinicole abbracciano i ristoranti. Per la rubrica “Ristorante amico”, un produttore presenta uno dei suoi ristoranti preferiti, che a sua volta propone una ricetta in abbinamento a un suo vino.

Terraforte è il nuovo progetto enogastronomico nato dalla collaborazione tra **lo chef Cristiano Tomei e Vittorio Piozzo di Rosignano**, il proprietario della tenuta di Castello del Terriccio a Castellina Marittima, Toscana.

L'antico casale del borgo del Terriccio, un tempo adibito a falegnameria, è stato convertito in un ristorante con spazio degustazione di notevole fascino, con un giardino panoramico che si affaccia sulla campagna e sul mare. Le travi a vista e i soffitti alti della struttura conservano il ricordo del vecchio edificio, a cui è stata data nuova vita grazie anche allo chef Tomei, che propone nel menù **ingredienti locali di altissima qualità**, studiati per affiancare i grandi vini di Castello del Terriccio.



La ricetta proposta:

Ravioli ripieni di olio e parmigiano

Ingredienti per 4 persone:

4 uova, 100 g di circa di farina “00”, Semola rimacinata, 100 g di latte intero, 200 g di olio extra vergine di oliva, 20 g di Parmigiano grattugiato, 1 mazzo di cavolo nero, Sale fino q.b.

Procedimento:

Sfogliare il cavolo nero, togliendo l'anima centrale che potrebbe essere utilizzata per realizzare fantastici brodi di verdure.

Nel frattempo, accendere il forno a 90°C in modalità ventilata e inserire la teglia sulla quale avrete adagiato le foglie di cavolo nero. Lasciare la porta del forno socchiusa, inserendo un mestolo nell'apertura. Passati 45 minuti, controllare che le foglie del cavolo siano ben seccate e a questo punto tirare fuori la teglia e lasciare raffreddare. Una volta trascorso questo tempo, frullare il cavolo in un frullatore e setacciarlo con un colino da tè, in modo che la polvere risulti finissima e tenere da parte.

A questo punto possiamo dedicarci all'impasto dei ravioli: in due ciotole separare i tuorli dagli albumi e tenere da parte questi ultimi che serviranno in un momento successivo. Aggiungere nella ciotola contenente i tuorli un pizzico di sale e un goccio d'acqua e, mescolando il tutto, unire poca per volta la farina 00 impastando energicamente con le mani. È preferibile in questi casi utilizzare il calore delle mani per dare forza all'impasto che avrà così una consistenza unica, e sarà veramente una pasta realizzata da voi.

Una volta che l'impasto risulterà liscio e resistente, coprire con un canovaccio e lasciare riposare in frigo per almeno un'ora.

Nel frattempo, realizzare il ripieno: In un pentolino stemperare leggermente il latte con 4 g di sale di modo che si possano separare la parte acquosa da quella grassa. Montare poi il tutto con l'aiuto di un frullatore a immersione aggiungendo l'olio a filo, e terminare incorporando il parmigiano grattugiato che darà quella nota inconfondibile al tutto. Mettere il ripieno in una sac à poche e lasciare riposare in frigo per un'ora circa.

Dall'impasto che avete in frigo, stendere su una spianatoia poca pasta per volta, lavorandola prima con il mattarello e poi, per renderla ulteriormente sottile, con la sfogliatrice (utilizzare sulla spianatoia una spolverata di semola per non far attaccare la sfoglia).

A questo punto, spennellare la sfoglia con gli albumi tenuti da parte e prendere la sac à poche contenente il ripieno e adagiare sulla parte alta della sfoglia tante piccole noci a una distanza di almeno 7 cm l'una dall'altra. Per chiudere la sfoglia, sollevare il suo lembo inferiore e farlo combaciare con il lembo superiore. Dalla striscia di sfoglia così ricavata, ricavare i ravioli con un coppapasta del diametro di 4,5 cm.

Nel frattempo, in una pentola mettere acqua e sale e portare a un leggero bollore (l'acqua non dovrà bollire ma sobbollire). Cuocere i ravioli per 3 minuti, scolarli delicatamente dall'acqua e porli nel piatto. Terminare con una spolverata di cavolo nero. La raccomandazione principale è di non rompere i ravioli ma mangiarli interi con il cucchiaio, solo così sarete avvolti da una sensazione materna. Evviva l'olio extra vergine d'oliva.





Il vino in abbinamento:

Tassinai Toscana Rosso 2017 Castello del Terriccio

Colore rubino violaceo. Piacevole al naso nella sua semplicità fruttata con cenni di grafite. Bocca molto fresca, salina e saporita, dalla giusta tensione verso il finale fruttato.

Zona di produzione: le colline pisane dominanti il mare sulla costa maremmana tra Castiglioncello e Bibbona. I terreni dove si trovano i vigneti sono caratterizzate da varie e composite morfologie con forte presenza di pietre e fossili; l'altitudine è compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Sud/ Sud-Ovest.

Vitigni: cabernet sauvignon e merlot. Sistema di allevamento: cordone speronato, densità di impianto: 5.600 viti/Ha. per i vigneti vecchi; 6.250 viti/Ha. per i vigneti nuovi.

Annata 2017: L' autunno 2016 è iniziato con piogge e temperature al di sopra della norma stagionale, dicembre e gennaio sono stati invece mesi molto freddi con temperature gelide diurne e notturne accentuate da venti di tramontana e assenza di piovosità. La primavera è stata caratterizzata da un clima asciutto. L' estate è arrivata già da metà maggio con temperature sopra la media stagionale come anche i mesi estivi. L' invaiatura è iniziata a metà luglio e l'andamento climatico ha anticipato i tempi di maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata precocemente e si è protratta fino alla fine di settembre. Uve sane, croccanti e ben mature hanno consentito l'ottenimento di mosti non eccessivamente strutturati, caratterizzati da una buona acidità a supporto di un grado alcolico superiore rispetto ad altre annate.

Vendemmia: La vendemmia è iniziata a fine agosto per il merlot e si è protratta per il cabernet sauvignon fino alla fine di settembre.

Vinificazione: Pressatura e diraspatura estremamente soffice. Fermentazione in tini d' acciaio a temperatura controllata, con macerazioni delle uve per circa 9-12 giorni per il merlot e di 12-15 giorni per il cabernet. Durante le fermentazioni successivi rimontaggi e délestage. La maturazione avviene a masse separate per varietà, in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 16 mesi. Dopo essere stato assemblato e imbottigliato riposa altri 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Gradazione alcolica: 14,50% vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C.