

Food



0 Comments
 ottobre 28, 2021

Cristiano Tomei apre a Castello del Terriccio

Cristiano Tomei apre **Terraforte** il nuovo ristorante all'interno di Castello del Terriccio, una delle maggiori proprietà agricole di Toscana: circa 1500 ettari complessivi, dei quali 65 destinati a vigneto e 40 a uliveto, estesi lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri. L'azienda è composta di boschi, macchia mediterranea, coltivazioni di cereali e pascoli destinati all'allevamento dove vivono libere mandrie di bovini di razza Limousine. I vini più conosciuti della Tenuta sono Lupicaia, Castello del Terriccio e Tassinaia.

L'intento è quello di offrire un luogo di "vero ristoro" grazie a un contesto naturale di notevole fascino, ingredienti locali di altissima qualità e un menu studiato per affiancare le grandi etichette di Castello del Terriccio e bollicine di alta gamma.

Cristiano Tomei: la dichiarazione

"Questa è una collaborazione nata per caso – aggiunge **Cristiano Tomei**, toscanissimo e stellato titolare de **L'Imbuto di Lucca** nonchè chef dell'hotel Bauer Palazzo a Venezia – che ha portato a concepire un progetto che si sviluppa in un mondo, quello del Castello del Terriccio, dove trovi vino, olio, coltivazioni, allevamenti, boschi, borgo. Un microcosmo di spazi e di risorse che vive da sempre immerso nella bellezza, che può diventare un esempio di sviluppo armonico col territorio, un elemento pulsante, non una Disneyland del cibo. Terraforte nasce così, dal rispetto e dalla conoscenza di questi luoghi, dei suoi frutti, delle sue persone e dei suoi tempi con l'intenzione di recuperare totalmente l'etimologia del verbo "ristorare". Da qua, circondati e ben piantati sulla

Terra, si vede il Mare. Questo è il paesaggio che intendo costruire nella cucina di Terraforte valorizzando 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). Un percorso che ha radici comuni che ora si intrecciano, fatto di qualità totale, nessun compromesso e l'uso delle risorse locali, fra cui tutte le erbe locali di questo splendido territorio."

"Sin da piccolo quando venivo a trovare lo zio Gian Annibale ho sempre pensato che Castello del Terriccio fosse un posto magico, carico di fascino e al di fuori del tempo, per questo, ora che ne sono alla guida voglio creare occasioni per permettere anche ad altri di vivere quest'esperienza – dichiara **Vittorio Piozzo**, titolare di Castello del Terriccio – Appena insediato però è arrivato il Covid e tutto si è fatto incredibilmente difficile e incerto. Non ho voluto desistere e, seppur con qualche inevitabile rallentamento, il progetto di recupero di alcuni edifici della Tenuta è partito e ora si vede il primo grande risultato: l'antico casale del borgo, un tempo adibito a falegnameria, prospiciente la cantina storica, è stato convertito in un bellissimo ristorante con spazio degustazione, affacciato su un giardino panoramico e con ampi spazi esterni. Volevamo che a gestirlo ci fosse uno chef capace di interpretare al meglio l'anima del posto ed esaltarla con la sua creatività. Non potevamo essere più felici quando Cristiano Tomei si è dimostrato entusiasta di condividere la nostra idea".