



Notizie

## **"Vino Cibo e Natura": il nuovo programma di Gambero Rosso Channel con Cristiano Tomei e Giuseppe Carrus**

16 Gen 2023, 13:18 | a cura di [Gambero Rosso](#)



VINO CIBO E NATURA È IL NUOVO PROGRAMMA DI GAMBERO ROSSO CHANNEL, DAL 17 GENNAIO IN ONDA TUTTI I MARTEDÌ ALLE 21.00, CHE VEDE AFFIANCATI CRISTIANO TOMEI E GIUSEPPE CARRUS AL CASTELLO DEL TERRICCIO.

## **Cristiano Tomei**

Esuberante, estroso, dissacrante, fortemente legato alla terra e ai frutti che può offrire: **Cristiano Tomei** è un cuoco di razza, che esprime il suo carattere in una cucina personale e profondamente toscana. Quella che propone al suo L'Imbutto di Lucca, ma anche da **Terraforte**, il ristorante dell'azienda vitivinicola **Castello di Terriccio**, in provincia di Pisa, dove da poco più di un anno guida la cucina con il consueto stile che si nutre dei tesori offerti dal territorio circostante per poi elaborarli con originalità e grande tecnica. Qui sono i 1500 ettari circostanti a fare da sfondo alla sua cucina: vigneti, pascoli, casali che Vittorio Piozzo di Rosignano ha dedicato a un progetto di ospitalità diffusa. Con tanto di ristorante d'autore, per il quale ha chiamato Cristiano Tomei. È lui a muoversi in questo territorio stretto tra la campagna e il mare, pescando prodotti, suggestioni, ma anche ricordi in un progetto gastronomico che affianca quello vitivinicolo. Che oggi il Gambero Rosso racconta in una miniserie di 6 puntate in onda solo su **Gambero Rosso Channel, Sky 133 e 415**.





## Vino Cibo e Natura

Si intitola **Vino Cibo e Natura** il programma in sei puntate che vede affiancati **Cristiano Tomei** e **Giuseppe Carrus**, curatore della guida **Vini d'Italia del Gambero Rosso**, chiamato a fare da partner in crime a Cristiano nella ricerca dell'ingrediente giusto intorno a Terraforte, nella campagna del Castello del Terriccio, siano pigne, canne di lago, erbe selvatiche, arbusti. Non ci stupiamo: uno dei piatti più noti dello chef toscano è una carne cruda, tagliata sottilissima, servita su una corteccia riscaldata che la cuoce al tavolo regalando profumi caratteristici di bosco.

Così Tomei riesce a portare nelle sue ricette gli elementi che lo circondano, restituendo nei piatti il territorio con i suoi panorami aromatici. Lo stesso che accade, seppur in maniera diversa, in bottiglia. Ed è seguendo questa linea di congiunzione che Giuseppe Carrus racconterà i vini dell'azienda Castello del Terriccio, dalla vigna alla cantina, fino all'assaggio, una narrazione che completa quella della cucina e del borgo con le sue molte storie, i paesaggi e la bellezza.

*Vino Cibo e Natura va in onda tutti i martedì alle 21 solo su  
Gambero Rosso Channel, Sky 133 e 415*



**CASTELLO DEL TERRICCIO**

---

---