



CONDIVIDI     

CASTELLO DEL TERRICCIO FESTEGGIA IL PRIMO ANNIVERSARIO DI TERRAFORTE

Claudio Zeni

18/10/2022

Sono sempre di più i clienti e i winelovers che in pochi mesi sono diventati habitués di Terraforte, il progetto enogastronomico sviluppato con lo chef Cristiano Tomei all'interno di Castello del Terriccio (Località Terriccio -PI), che ha aperto le porte al pubblico lo scorso 23 ottobre 2021.

Il primo approccio a questo luogo può essere una cena romantica, un pranzo di lavoro, una tavolata tra amici oppure una vera e propria esperienza immersiva in abbinamento alla visita della Tenuta e alla degustazione dei vini. Ma sono poi il contesto naturale di incredibile fascino, il menù curatissimo e studiato per affiancare le grandi etichette di Castello del Terriccio, la capacità dello chef Tomei di esaltare la territorialità in chiave creativa a comporre quel mix di elementi che fanno tornare e ritornare in questo straordinario luogo di "vero ristoro" voluto da Vittorio Piozzo di Rosignano, titolare di Castello del Terriccio, all'interno di uno degli antichi casali del borgo storico oggetto di un bellissimo recupero conservativo. Perché a Terraforte la magia di luoghi incastonati tra mare e collina, il susseguirsi di paesaggi naturali che vanno dal vigneto al bosco al pascolo, la ricchezza di risorse naturali immerse nella bellezza incontaminata dialogano armonicamente con il menù proposto dallo chef Tomei.

«E' stato un primo anno molto positivo - dichiara Vittorio Piozzo di Rosignano alla guida del Castello del Terriccio - che ha confermato la correttezza della nostra visione, ossia quella di voler offrire un luogo che rispecchiasse appieno l'anima del posto e facesse da fulcro al nostro progetto di accoglienza per dare la possibilità di immergersi, anche gastronomicamente parlando, in questo luogo per certi versi fuori dal tempo, ma saldamente ancorato alle sue radici».

Bilancio molto positivo anche per Cristiano Tomei che racconta così il suo primo anno di Terraforte: "In un rapporto che definirei osmotico mi sento letteralmente travolto dagli stimoli che la convivenza ravvicinata di questi ecosistemi offre, anche in termini di materie prime spontanee a disposizione di una cucina che proprio intorno ad essi è stata progettata."

La festa di Terraforte si terrà domenica 23 ottobre in due diversi momenti, entrambi in compagnia dello chef Tomei: alle 12.30 con "Il Pranzo della Domenica" (prezzo 110 euro bevande incluse) e alle 16 con "La Merenda di Tomei" (prezzo 25 euro) con i sapori dell'autunno, i vini e l'olio nuovo del Terriccio. Per info e prenotazioni: tel. +39 345 8766179 - www.ristoranteterraforte.it.