

## L'estro di Cristiano Tomei e la tradizione del Castello del Terriccio: perfetto binomio toscano

La tenuta di Castellina Maremmana produce vini ricercati ed eleganti: la novità è il lancio di un progetto di accoglienza che ha nel ristorante Terraforte la punta di diamante

29-10-2021



Vittorio Piozzo di Rosignano e lo chef Cristiano Tomei

Una tenuta di 1500 ettari con quindici casali, terreni dove pascolano libere le vacche di razza Limousine, una chiesa, un granaio, oggi trasformato in sala conferenze dal cui terrazzo si gode una vista straordinaria sulle campagne fino al mare.

«Da bambino, ogni volta che venivo al **Terriccio**, mi sembrava di fare un salto all'indietro nel tempo, entravo nel granaio per rotolarmi nei mucchi di grano che si formavano nel grande salone di raccolta», racconta **Vittorio Piozzo di Rosignano**, oggi alla guida della tenuta dopo essere stato lungo tempo accanto allo zio **Gian Annibale Rossi di Medelana**, uomo di grande visione e capace di portare i vitigni internazionali ad arricchire queste terre che guardano il mare, a due passi da Bolgheri, traendone vini di

## RUBRICHE

## Dall'Italia

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*



a cura di

**Andrea Radic**

Torinese di nascita e milanese d'adozione, la comunicazione è il suo mestiere. Quella istituzionale per nove anni e quella di aziende globali come *Alcatel, Save* ed *Expo Milano 2015*. Giornalista professionista dal 1994 ha iniziato a scrivere di enogastronomia e cultura del territorio nel 2012. Autore e conduttore della trasmissione radiofonica "A spasso con Radic". Si esprime anche con diversi format video tra i quali "A tavola con..." interviste ritratto con personaggi italiani di ogni settore. Recentemente uscito il suo libro di interviste in treno "In viaggio con". Instagram: [@andrearadic2019](#)

Consulta tutti gli articoli dell'autore

**Ultimi articoli pubblicati**

28-10-2021

**Semplicità e perfezione: il connubio della cucina di Marco Campanella nel ristorante La Brezza, ad Ascona**

**Seguici su:**

Facebook

Twitter

Youtube

Instagram

estrema eleganza ed altissimo livello.



Vittorio Piozzo di Rosignano

A questa magia toscana, si aggiunge una novità di rilievo per // **Terriccio** e per il panorama gastronomico del territorio, un progetto che prevede la ristrutturazione di antichi casali e parti del "borgo diffuso" del **Terriccio**. Punta di diamante di questo rinnovo del concetto di ospitalità, il ristorante **Terraforte**. **Vittorio Piozzo** ha voluto affidarne la guida all'estro e alla creatività di **Cristiano Tomei**, chef dalla forte impronta territoriale che declina in maniera contemporanea e non convenzionale, tanto da aver meritato la prima stella Michelin al suo **L'Imbuto** a Lucca.



Cristiano Tomei

Un binomio che valorizza le individualità e consente di creare una proposta gastronomica di grande carattere. I piatti di **Tomei** viaggiano con grande spinta ad una sostenuta velocità evocativa. Gusto e presentazione hanno picchi di magia come **Fagioli schiaccioni, scampi, salsiccia al whisky torbato**, e momenti di forte impronta territoriale come **Triglia in pastella di parmigiano nella sua salsa all'elicriso**. Meraviglia delle erbe che crescono spontanee nei terreni della tenuta e che lo chef raccoglie personalmente nei luoghi più nascosti della macchia.



28-10-2021

**Il prof. Enrico Bartolini sale in cattedra: come si diventa chef (e imprenditore)**



27-10-2021

**Belè, stagionalità oltre ogni retorica**



27-10-2021

**Verso il S.Pellegrino Young Chef Academy: i finalisti italiani delle edizioni passate si raccontano**



26-10-2021

**Un Piccolo Principe che non cede alle etichette né ai cliché**



26-10-2021

**L'Orto Felice della famiglia Romanelli: salvaguardare la biodiversità per un cibo che cura**



26-10-2021

**Terza edizione dell'Accademia Berlucci: «La rinascita dell'Italia passa attraverso il talento condiviso»**



25-10-2021

**Fòla, bontà e contemporaneità**



25-10-2021

**World Pasta Day, il ritorno alla condivisione**

« 1 2 3 4 5 6 ... »



*Fagioli schiaccioni, scampi, salsiccia al whisky torbato*

Profumi mediterranei che caratterizzano anche i vigneti, come il primo piantato da **Vittorio Piozzo** nel 2020: «Con gli eucalipto come frangivento che trasferiscono molti dei loro profumi al nostro *Lupicaia*, poco più avanti dell'ultimo piantato da mio zio nel 2019, e quindi la vigna storica del *Lupicaia*, una bellissima successione temporale nel segno della continuità». Descrive **Vittorio** sporgendosi dal finestrino della Land Rover e raccogliendo dall'albero una foglia. La spezza e il profumo è intenso e buonissimo: «Penso che lo ritroveremo degustando il *Lupicaia*».



*Capriolo, pinoli e ravenello fermentato*

E sarà effettivamente così. L'eleganza delle note di frutta rossa e di spezie al naso precedono un sorso coinvolgente e di gran carattere,

il *Lupicaia* 2010 in magnum si presenta perfetto ad esprimere quanto **Piozzo** ha descritto. Altrettanto indovinato l'abbinamento con il *Capriolo, pinoli e ravanello fermentato*, un piatto dove la cacciagione è accompagnata dal talento creativo di **Tomei**. Creatività che si riscontra anche nel *Manzo in pineta*, dove gli straccetti di carne massaggiati nell'olio sono disposti sulla corteccia di pino, che sprigiona tutto il suo profumo, e impreziositi da petali di grasso tostato. L'abbinamento con *Castello del Terriccio 2009* in magnum e quello tra *Risotto cipolla, zafferano e foie gras* e *Tassinai 2017*, confermano che il binomio **Piozzo-Tomei** può conquistare davvero.



*Risotto cipolla, zafferano e foie gras*



*Terraforte* è stato aperto per far conoscere agli ospiti la splendida tenuta, per offrire loro una cucina che sia esperienza, generi, emozioni e quindi ricordi.

«*Il Terriccio* è un luogo incredibile - afferma **Cristiano Tomei** - davvero un altro pianeta, dove si vivono sensazioni positive, dove c'è tutto ciò che ci regala la terra toscana. Un ristorante serve per ristorare, e farlo con l'anima è importante. Si mangia troppo con la testa, bisogna tornare a mangiare con la pancia. Il vino è buono e spero sia buona la cucina». A coadiuvare **Tomei** nella quotidianità di *Terraforte*, **Plinio Addondi**, resident chef, di origini venete con esperienze a Venezia, in Svizzera e a Forte dei Marmi.



Il ristorante si trova in quella che era l'antica falegnameria del borgo. Eleganti e accoglienti le due sale interne con spazio dedicato alle degustazioni, un comodo salotto e tavoli ben disposti. Attraverso una portafinestra si accede ad un bellissimo spazio esterno con terrazza dominante la tenuta e vista che spazia dalla Corsica, a Capraia, a Gorgona.



«L'obiettivo è aprire agli altri questo gioiello toscano, continuare a produrre vino e olio (spettacolare) mantenere l'allevamento e intraprendere un percorso di riqualificazione del borgo e dei casali», spiega **Vittorio Piozzo**, indicando in **Riccardo Simonelli** il regista di questo sviluppo territoriale e aziendale.



Senza dimenticare che al **Terriccio** si produce anche **Con Vento**, un blend di Viognier e Sauvignon Blanc, prima vendemmia 1985, fermentato e affinato in acciaio. Naso fresco e identitario che respira e restituisce il mare e le sue declinazioni. Intenso seppur morbido. Al palato restituisce sapidità e mineralità con un finale

amaricante che descrive il terreno.

**Condividi**

**Leggi anche**

## Maremma, la crescita del Vermentino: non solo un vino per l'estate

L'assaggio di tre delle dieci bottiglie vincenti del Vermentino Grand Prix: stupisce per la versatilità



I dieci vini selezionati come vincitori del *Vermentino Grand Prix*

maremma maremma toscana vermentino francesco mazzei

**Leggi** | 20-08-2021 | 11:00 | Raffaele Foglia | Maremma, la crescita del Vermentino: non solo un vino per l'estate

## Morellino di Scansano e Maremma: una sinergia che esalta vino e turismo

La terza edizione di Rosso Morellino, evento digitale organizzato dal Consorzio Tutela Morellino di Scansano, ha dato priorità a questo obiettivo



morellino di scansano maremma toscana

**Leggi** | 14-07-2021 | 15:00 | Marilena Lualdi | Morellino di Scansano e Maremma: una sinergia che esalta vino e turismo

## Tornano le Anteprime di Toscana del vino: «Un segnale di ripresa»

L'intervista a Francesco Mazzei, presidente di A.Vi.To.:  
«Per i produttori è un appuntamento importantissimo»



**Francesco Mazzei**, presidente di *A.Vi.To.*, Associazione dei vini toscani Dop e Igp

[brunello di montalcino](#)
[chianti classico collection](#)
[chianti classico](#)  
[chianti](#)
[chianti lovers](#)
[primanteprima](#)
[vernaccia di san gimignano](#)  
[vino nobile di montepulciano](#)
[maremma](#)
[francesco mazzei](#)

**Leggi** | 23-04-2021 | 12:00 | **Raffaele Foglia** | Tornano le Anteprime di Toscana del vino: «Un segnale di ripresa»



a cura di  
**Andrea Radic**

Torinese di nascita e milanese d'adozione, la comunicazione è il suo mestiere. Quella istituzionale per nove anni e quella di aziende globali come *Alcatel*, *Save* ed *Expo Milano 2015*. Giornalista professionista dal 1994 ha iniziato a scrivere di enogastronomia e cultura del territorio nel 2012. Autore e conduttore della trasmissione radiofonica "A spasso con Radic". Si esprime anche con diversi format video tra i quali "A tavola con..." interviste ritratto con personaggi italiani di ogni settore. Recentemente uscito il suo libro di interviste in treno "In viaggio con".  
Instagram: [@andrearadic2019](#)

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE