



Italia a Tavola

CHECK-IN

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 05 Agosto 2022 | aggiornato alle 09:36 | 86720 articoli in archivio



APP DOWNLOAD

Sei alla ricerca di un dipendente affidabile, motivato e produttivo per potenziare il tuo staff?



Mettimi alla prova!



ROTARI
TRENTO DOC

Metodo Classico.
Emozione Contemporanea.



GIRI DI VITE

HOME » LOCALI e TURISMO » RISTORANTI e PIZZERIE

Castello del Terriccio e Terraforte: due facce di una stessa medaglia (d'oro) enogastronomica

Il ristorante del Castello del Terriccio a Castellina Marittima vede in cucina lo chef viareggino Cristiano Tomei. Prende il nome dai suoli argillosi-ferrosi su cui poggiano i locali della vecchia falegnameria



di Giuseppe De Biasi

05 agosto 2022 | 09:30



Ultimo lembo di colline pisane a ridosso della Costa degli Etruschi. A ridosso di una fitta macchia boschiva vergine in una tenuta a corpo unico di 1500 ettari, fra antichi casali, vigneti, uliveti, campi di grano, allevamenti di puledri da competizione e mucche di razza Limousine appare, come d'incanto, il borgo del Castello del Terriccio.



Vittorio Piozzo di Rosignano e Cristiano Tomei

PICKLE & CHEESE BITES
UN'INVITANTE SNACK CON POTENZIALE DA DIPENDENZA

ORDINATE ADESSO DEI CAMPIONI GRATUITI!

ISAD

COME MIGLIORARE I PROCESSI PRODUTTIVI CON LA NEVE CARBONICA

#Regalati laDolceVita
COLLECTION 2022

Seansiona i QR Code nei prodotti DolceVita e ACCUMULA PUNTI!

ISCRIVITI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Preziosi e conosciuti vini

Il sole a raggiera, frammento di un reperto etrusco ritrovato durante gli scavi di impianto di una vigna, è diventato il logo dei suoi preziosi vini famosi a livello internazionale come il Lupicaia, il Castello del Terriccio e il Tassinai e ora anche quello dell'**offerta di alta ristorazione della tenuta, rappresentata dal Ristorante Terraforte.**

In cucina lo chef Cristiano Tomei

Un progetto che Vittorio Piozzo di Rosignano, nipote del compianto Annibale Rossi di Medelana, ha avviato nel 2019 chiamando al suo fianco il creativo chef viareggino Cristiano Tomei, patron dello stellato L'Imbuto a Lucca, consulente di Palazzo Bauer a Venezia oltre che acclamato protagonista di format televisivi ("La Prova del Cuoco", "MasterChef Magazine", "I Re della Griglia", "Cuochi d'Italia", "Pupi & Fornelli").

Quarantotto anni a settembre Tomei è un chef sui generis, diplomato come tecnico nautico diventa cuoco da autodidatta, per passione e vocazione. Personaggio istrionico, in cucina punta al coinvolgimento sensoriale ed emotivo dei propri commensali con accostamenti che attingono ai prodotti e alle ricette della tradizione toscana ma stravolgendoli sempre con un'idea capace di spiazzare e stupire.

L'affascinante ristorante

Terraforte prende il nome dai suoli argillosi-ferrosi su cui poggiano i locali della vecchia falegnameria del borgo, situati di fronte all'edificio padronale che ospita la cantina.

Le due eleganti sale interne, arredate con gusto, inglobando anche vecchi utensili da falegnameria restaurati, per ricordare l'origine del casale, ospitano nella prima uno spazio riservato alle degustazioni e nella seconda i tavoli del ristorante, perfetta simbiosi visiva dell'anima eno-gastronomica del luogo.



La nostra *Passione* nasce
con il racconto di un *Sogno*,
il *Vostro*

**9-10-11
SETT. 2022**





All'esterno, una meravigliosa terrazza con gazebo vetrato si apre su una vista mozzafiato che abbraccia tutta la costa con Gorgona, Capraia e la Corsica che sembrano vicini di tavolo.



In sala Lassad Naili

A fianco di Tomei, una brigata affiatata e di grande valore (anche sotto il profilo umano) coordinata dal resident-chef Plinio Addondi, vicentino con alle spalle una solida esperienza che l'ha portato dal Cipriani di Venezia all'Albereta di Gualtiero Marchesi oltre che in lussuosi hotel elvetici come il Principe Leopoldo di Lugano, il Palace di Gstaad e di St. Moritz, il Beau Rivage di Losanna.

In sala il pallino è in mano dell'attentissimo ed empatico **Lassad Naili, maître tunisino di lungo corso** che ha lasciato la modaiola e frenetica Milano per seguire Tomei in questa appagante immersione nella natura, affiancato dall'estroverta toscana della giovane e competente Silvia Pera.

A supervisionare il tutto la vulcanica Annalisa Gilli, che ha portato a valore i suoi studi di marketing applicato al mondo del vino compiuti alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, diventando il punto di riferimento fra l'accoglienza degli enoturisti, le degustazioni e la gestione delle relazioni esterne della complessa macchina della tenuta.





Il menu

Scorrendo **il menu che, ovviamente, cambia con lo scorrere delle stagioni**, troviamo proposte che fin dalla descrizione scatenano le papille gustative, oltre che la curiosità di scoprirne la realizzazione nel piatto.

Negli antipasti la Viareggio natia si fa sentire nella odorosa "Triglia Terraforte in scarpaccia" (20 euro) o la dissacrante variazione della panzanella toscana fatta con pane fermentato e verdure alla brace e fermentate (18 euro). Qui l'abbinamento obbligato è quello con il bianco del Terriccio, il profumato ConVento 2020, bilanciata cuvée di Viognier (80%) e Sauvignon (20%), dal bel colore paglierino brillante e dal ventaglio olfattivo frutta che si arricchisce di sfumature vegetali e di erbe aromatiche. Sorso leggiadro e ben equilibrato con finale lievemente sapido.

Fra i primi, tutti di grande estro e accuratezza esecutiva, segnaliamo lo scoppiettante "Risotto all'acqua di pomodoro con estratto di foglie di fico" (23 euro) dove la delicata acidità dell'acqua di pomodoro si sposa perfettamente alla dolcezza del Carnaroli arricchito dal contrasto mediterraneo della spolverata di estratto di foglia di fico (ovviamente "indigeno") che dona al tutto una formula gustativa davvero sublime.

O il "Tortello fatto a mano di parmigiana alla brace" (23 euro), gustoso e leggero, ideale come terreno di azione del Tassinai 2018, il bestseller della tenuta che copre una fetta consistente della produzione aziendale, con la sua bilanciata tannicità e pronta beva, frutto del paritetico blend di Cabernet Sauvignon e Merlot. Un luminoso rosso rubino che nel calice propone profumi di mora di gelso, mirtillo e tamarindo insieme a note di tabacco ed eucalipto. Tannini non aggressivi con orso pieno e bilanciato, capace di coniugare immediatezza di beva e indiscutibile personalità.



Nei **secondi di pesce** due suggerimenti come il "Fritto di mare sul tovagliolo" (28 euro), dove la modalità di presentazione enfatizza la perfetta cottura senza alcun traccia di untuosità e la croccantezza da tempura del pescato e la "Zuppa di pesce con bottarga di Orbetello e cubetti di pane tostato all'estratto di fiori di zucchine" dove triglie, mazzancolle e canocchie, sguazzano in un sughetto sapido e profumatissimo, che induce alla "scarpetta".

Cenno a parte per le carni dove oltre alla creatività applicata alla selvaggina e agli animali di cortile, innervati dalla costante presenza degli odori e delle **erbe raccolte nell'orto o nei boschi che avvolgono la tenuta**, si affianca l'accurata selezione di agnello e manzo, con diversi stadi di maturazione, da cuocere a vista sul braciere esterno alimentato con legno degli uliveti da cui proviene il pregiato e delicatissimo Evo della tenuta.

I vini perfetti con la carne

Compagnia ideale per far esprimere al meglio perfetto i due fuoriclasse aziendali come il Castello del Terriccio 2016 e il **Lupicaia**, **degustato in una versione d'antan come la 2010**.

Il primo prodotto dal 2000, incentra il suo fascino sulla base Syrah che nei fertili terreni ricchi di minerali ferrosi con presenza di pietre e fossili è capace di esprimere al meglio la sua ammaliante potenza. Il suo intenso rosso rubino al naso svela aromi di frutti di bosco in confettura, lavanda, cioccolato e pepe nero. In bocca è vellutato, con tannini smussati e bella scia finale agrumata e leggermente balsamica, di lunghissima persistenza.



Il secondo nasce nel 1993 dalla fervida mente di quel pioniere dei supertuscans delle colline pisane come il compianto Annibale Rossi di Medelana, con la preziosa consulenza di un profondo conoscitore del territorio come Carlo Ferrini, braccio enologico della tenuta fin dai suoi esordi.

Con il millesimo 2010, dozzina d'anni quasi necessari al Lupicaia per poter sciogliere la sua possente muscolatura tannica e mostrare l'elegante struttura di cui è portatore, nasce dai coccolati grappoli di Cabernet Sauvignon dell'omonimo vigneto, che prende il nome dal ruscello dove anticamente si avvistavano i lupi.

Completato nell'annata da un 20% di Petit Verdot, con affinamento separato in tonneaux d'Allier per circa 2 anni, nel calice si presenta con un rubino impenetrabile con il bouquet complesso che riporta subito al naso gli eucalipti presenti a ridosso della vigna insieme a frutti di bosco, floreale di magnolia e peonia e terziari infiniti che spaziano dal chiodo di garofano al tabacco, fino al legno di sandalo. In bocca è stratificato, che aumenta d'intensità ad ogni sorso, con nitida balsamicità, sapidità e infinita persistenza infinita gustativa.

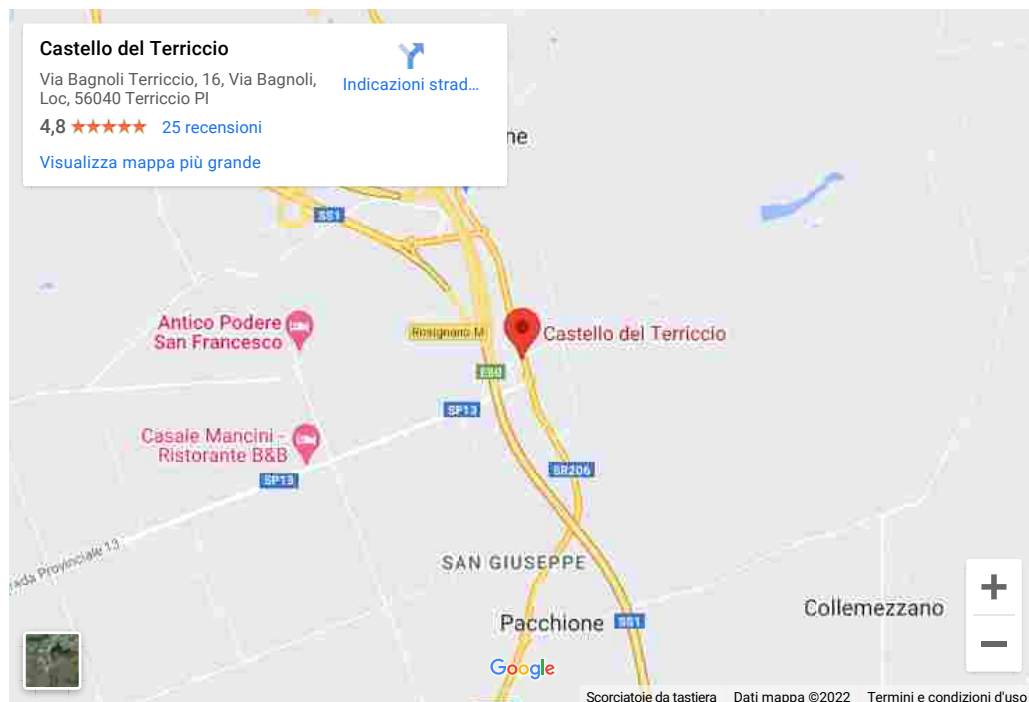
Chiusura in grande stile

Per finire, dalla cucina arriva la chiusura in dolcezza dello chef con la "Millefoglie con crema chantilly". Una nuvola di piacere che suggella un'esperienza gastronomica da ricordare, accompagnata da vini capaci di fissare nella memoria quell'incredibile panorama che si gode dal Terriccio e riportare a casa sulle proprie papille gustative una traccia indelebile, come quella dei calici appena "evaporati", di due superlativi alfieri delle colline pisane come i blasonati vini di Vittorio Piozzo di Rosignano e del Castello del Terriccio.

Castello del Terriccio – Ristorante Terraforte

Via Bagnoli Terriccio 16 - 56040 Terriccio (Pi)

Tel 345 8766179



© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » LOCALI e TURISMO » RISTORANTI e PIZZERIE

» Castello del Terriccio e Terraforte: due facce di una stessa medaglia (d'oro) enogastronomica - Italia a Tavola



- RISTORANTE
 - PIZZERIA
 - RESTAURANT
 - TRATTORIA
 - LOCANDA
- VITTORIO PIOZZO DI ROSIGNANO CRISTIANO TOMEI LASSAD NAILI ANNALISA GILLI

SCRIVI UN COMMENTO

- **Iscriviti alle newsletter settimanali via mail**
- **Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola**
- **Iscriviti alla newsletter su WhatsApp**
- **Ricevi le principali news su Telegram**

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694