



Castello del Terriccio un'anno di Terraforte

5 MINUTI AGO by CAMILLA GUIGGI



A un anno dall'apertura il ristorante Terraforte, con spazio degustazione creato nella Tenuta del Terriccio in collaborazione con lo chef Cristiano Tomei, conferma la bontà del suo progetto fondato sul forte attaccamento al territorio e alle sue materie prime e propone al pubblico domenica 23 ottobre un pranzo a un prezzo speciale e una merenda con i sapori dell'autunno in compagnia di chef Tomei.

Sono sempre di più i clienti e i *wine*lovers che in pochi mesi sono diventati habitué di **TERRAFORTE**, il progetto enogastronomico sviluppato con lo chef Cristiano Tomei all'interno di Castello del Terriccio, che ha aperto le porte al pubblico lo scorso 23 ottobre 2021.



Terraforte_Piozzo e Tomei

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 Piozzo di Rosignano *“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. Questi primi 365 giorni di appassionato lavoro da parte di tutto lo staff, la straordinarietà del menù dello chef Tomei, gli eventi a tema organizzati nella bella stagione, hanno già portato Terraforte all’attenzione di un’ottima fetta di pubblico, ma anche della critica gastronomica che a pochi mesi dall’apertura si è già espressa molto favorevolmente”**.*

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. Questa influenza del territorio va nella direzione di sostenibilità in termini di rispetto della prossimità e delle stagionalità che perseguo da sempre e che a Terraforte ha trovato in questo anno una espressione pienamente compiuta, grazie non soltanto al ricchissimo orto a pochi passi dal ristorante stesso, ma anche alle meravigliose erbe spontanee che crescono nelle porzioni di macchia mediterranea del bosco della Tenuta.”*

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.**

Castello del Terriccio rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana: circa 1500 ettari complessivi, estesi lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri. Oltre ai circa 60 ettari a vigneto e ai 40 ettari a uliveto, l'azienda è composta di boschi, macchia mediterranea, coltivazioni di cereali e pascoli destinati all'allevamento dove vivono libere due mandrie di bovini di razza Limousine. Con **Lupicaia, Castello del Terriccio e Tassinaia**, annoverati sin dai loro esordi tra i più grandi vini rossi italiani, l'azienda ha contribuito al successo della enologia toscana e italiana nel mondo.

TAGS: **CASTELLO DEL TERRICCIO, TERRAFORTE**