



Mangia Bevi Viaggia Partecipa Scopri Approfondisci Video Città Premio MangiaeBevi Menù

Radio FM 90.0 TV Canale 74

HOME / CONOSCI / CHEF / CRISTIANO TOMEI APRE TERRAFORTE ALL'INTERNO DI CASTELLO DEL TERRICCIO

Chef Primo Piano Ritratti di Chef

Cristiano Tomei apre Terraforte all'interno di Castello del Terriccio

CAMILLA ROCCA 46 MINUTI FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 1 MINUTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694



Cristiano Tomei non si ferma mai e apre, all'interno di Castello del Terriccio, una tra le più grandi proprietà della Toscana, Terraforte.

Cristiano Tomei apre Terraforte il nuovo ristorante all'interno di [Castello del Terriccio](#), una delle maggiori proprietà agricole di Toscana: circa 1500 ettari complessivi, dei quali 65 destinati a vigneto e 40 a uliveto, estesi lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri. L'azienda è composta di boschi, macchia mediterranea, coltivazioni di cereali e pascoli destinati all'allevamento dove vivono libere mandrie di bovini di razza Limousine. I vini più conosciuti della Tenuta sono Lupicaia, Castello del Terriccio e Tassinaia.

L'intento è quello di offrire un luogo di "vero ristoro" grazie a un contesto naturale di notevole fascino, ingredienti locali di altissima qualità e un menu studiato per affiancare le grandi etichette di Castello del Terriccio e bollicine di alta gamma.

Cosa significa per te aprire un altro ristorante nella tua Toscana? Soprattutto in un luogo storico come Castello del Terriccio?

"Questa nuova collaborazione mi riempie di orgoglio. La collaborazione con il castello del Terriccio che per me rappresenta la Toscana nella sua interezza, unendo bosco, campagna e mare in un unico posto, segna sicuramente un punto di arrivo e partenza per quello che sono e che rappresento".

Come riesci a gestire tutte le consulenze? Qual è il segreto?

"Il segreto è immergersi in ogni situazione e farsi naturalmente influenzare da qualunque ambiente che ci circonda".

Che tipo di cucina farai nel nuovo ristorante? Perché non ti interessa rifare qualcosa che possa prendere la stella?

"La cucina non si spiega ma si mangia, ed è il risultato delle esperienze del cuoco e del luogo in cui si fa. Non esiste una cucina per un obiettivo, ma l'obiettivo della cucina deve essere quello di far star bene la gente".

Quali sono le tue aspettative da questa nuova sfida?

"Che sia un progetto che cresca insieme al gradimento delle persone, che ci sia uno scambio sincero di opinioni e spero che Terraforte e Castello del Terriccio mi arricchiscano, come già stanno facendo".

Chi ti aspetti frequenti questo ristorante?



"La gente, non c'è una tipologia di cliente ma la clientela è varia e curiosa, proprio come all'Imbutò".

3 pregi e 3 difetti di Cristiano Tomei

"Affascinante, testardo e d'animo buono questi sono pregi e difetti allo stesso tempo. E poi sono Chef, questo la dice lunga..."

Quali sono i tuoi piani per il futuro?

"E che ne so, domani è un altro giorno, si vedrà".

E invece quali pensi sia il futuro della cucina italiana?

"Penso che il futuro sarà splendente, fatto di non ritorni e contaminazioni sempre più forti".