I GRANDI PRANZI DI PASPARTU - IL REPORTAGE

CRISTIANO TOMEI IN OTTANTAFAME

PER LA RASSEGNA "I GRANDI PRANZI DI PASPARTU": GLI ANNI '80 E I GRANDI VINI TOSCANI DEL CASTELLO DEL TERRICCIO

di Gianluca Domenici
foto: Giulio Paladini

"UN PRANZO-GIORNATA-EVENTO NEGLI INCANTEVOLI SCENARI DELLA PRESTIGIOSISSIMA AZIENDA VINICOLA"

La cucina e gli anni '80: molti riconducono tutto alla allora imperante 'nouvelle cuisine' di stampo francese, come se tutto, in quell'epoca, si limitasse solo a quello. Niente di più sbagliato e fuorviante.

In realtà, da noi in Italia, è stato un periodo di grande opulenza, di intensi sapori, di ingredienti. Un momento cruciale, un grande contenitore di ricette e ingredienti dal quale, oggi, nella nostra cucina contemporanea si attinge a piene mani.

In un assolato e freddo sabato di fine febbraio, per la rassegna di successo "I Grandi Pranzi di Paspartu", abbiamo avuto la fortuna di compiere un viaggio in quel mondo lì, quello degli anni '80.

Burro, panna fresca, prezzemolo, mugnaia, salsa al pepe verde, insalata russa, caesar salad. Quanti profumi, quanti ricordi.
Ma alla fine... sapete qual è stata la sensazione unanimemente provata da tutti gli incantati commensali? Non quella di aver gustato **"I piatti degli anni '80"** ma, semmai, l'aver gustato **"I piatti come dovevano essere cucinati negli anni '80!"**. E tutto per merito di un grande chef contemporaneo.

Cari lettori, non avete idea di quanta magia e quanta sostanza abbiamo trovato in questo viaggio nel tempo e nel gusto, scoprendo **"tre-gioielli-tre"**... davvero incredibili: un'ambientazione d'altri tempi, una line-up di piatti frutto di un visionario genio della cucina e, infine, eleganti vini di alto lignaggio, veri ambasciatori dell'eccellenza toscana e italiana nel mondo.

Vediamo il reportage del Pranzo-Evento OTTANTAFAME, andato in scena a Castellina Marittima al ristorante della celebre azienda vinicola **Castello del Terriccio.** Ai fornelli chef **Cristiano Tomei.** Special guest lo scrittore **Carlo Spinelli** alias Doctor Gourmeta.

> "Oggi ci sarà l'olio extravergine del Terriccio ma... anche il burro e la panna fresca! La panna, negli anni '80, era ovunque, ma era la panna 'cattiva', quella delle scatolette, e quella non la considero nemmeno panna. Oggi avrete la panna fresca da affioramento che è buonissima, un grasso nobile, che è poi la mamma del burro, altro grasso nobile. Perché come c'è differenza tra olio e olio, la stessa cosa è tra panna e panna, e burro e burro."

Cristiano Tomei

68

Carlo Spinelli

LO SPECIAL GUEST:
CARLO SPINELLI

Ospite della giornata, "a dare il la" a tutto il convivio è stato Carlo Spinelli alias Doctor Gourmeta: giornalista, scrittore, e collaboratore di Italia Squisita, il simpatico critico gastronomico e di costume è partito da Milano per portare all'evento il suo libro di successo "Ottantatame".
In questo libro i piatti iconici degli '80, risotto alle fragole, filetto al pepe verde e altri ancora in un racconto scherzoso, emozionale e allegramente nostalgico.
Spinelli dedica un capitolo alla politica, sul dove andavano a mangiare Craxi o Pertini. Ci parla - ahinoi - di quando l'Italia era al quinto posto per la ricchezza nel mondo. Sottolinea come negli '80 siano nati Slow Food, il Gambero Rosso, l'associazione del cibo biologico, sia esploso il vegetarianesimo, e comparse le prime punte di veganesimo. Ma molti altri sono gli spunti che Spinelli ci ha anticipato e che si apprezzano in Ottantatame.

UN MONDO A PARTE CHIAMATO
CASTELLO DEL TERRICCIO

Si entra nella tenuta in auto, si apre una sbarra e si entra in 1500 ettari di proprietà tra boschi, campagna coltivata, oliveti (40 ettari) e vigneti curatissimi a perdita d'occhio (60).
Attraversiamo i terreni dove pascolano libere le vacche di razza Limousine, o dove si ammirano bellissimi cavalli nei maneggi.

La proprietà è la medesima da un secolo: prima, del Cavaliere Gian Annibale Rossi di Medelana, oggi ereditata dal nipote Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana che sarà oggi a pranzo con noi.

Arriviamo alla sommità di una dolce collina e ci accoglie il sorriso contagioso di Annalisa Gilli, la giovane ospitality manager del ristorante che ci conduce, assieme agli ospiti di questa affascinante giornata, alla scoperta dell'antico borgo.
Il vecchio casale, un tempo adibito a falegnameria, oggi è Terraforte, il ristorante che oggi ci ospiterà.

Fuori, un panorama da urlo, con ampie e dolci vallate che diradano dolcemente verso il mare di Rosignano con i suoi colori caraibici e su cui galleggia l'arcipelago toscano, e la Corsica proprio lì davanti che sembra di toccarla.
Il borgo, silenzioso e in attesa di un rinnovo che lo renderà ancor più magico di quanto già lo sia ora, è davvero suggestivo: quindici casali, vecchie case che un tempo ospitavano 50 famiglie e che tra poco costituiranno un borgo diffuso, scorci, una chiesa restaurata alla perfezione, un granaio oggi trasformato in una sala conferenze ed eventi, un orto che un tempo era coltivato dai frati della zona.

E poi la magia delle cantine e delle barricaie dove si producono vini, Lupicaia in primis, che tutto il pianeta, a

42-43/

MONSIEUR LUPICAIA
E I GRANDI VINI DEL CASTELLO DEL TERRICCIO

Siamo intorno alla fine degli anni '90 e chi scrive era da poco diplomato sommelier Ais. All'epoca esplose il fenomeno dei supertuscan, ed anch'io non mi sottraevo di certo alla degustazione di questi 'grandi toscani nel bicchiere'. Ricordo che un importante sommelier di un noto ristorante toscano mi propose il Lupicaia, che all'epoca non conoscevo. Dopo l'assaggio ne intuii da subito le immense doti e potenzialità, legate soprattutto alle eleganti mineralità. Sono passati più di 20 anni da allora e questo vino, nel frattempo, è divenuto uno dei più celebri brand legati al vino italiano d'eccellenza. Il cavalier Gianni Annibale ci aveva visto lungo quando decise di impiantare vitigni internazionali di ispirazione bordolese, visto che i vini del Terriccio sono oggi apprezzati in tutto il mondo proprio per l'adattamento di queste varietà ad un terroir 'sassoso' che rende i vini stessi unici nel loro genere.
Oggi a tavola abbiamo avuto il piacere di gustare tutti e 4 i vini aziendali, con due vendemmie 2010 nei due cavalli di razza aziendali.

L'unico a bacca bianca è il **Con Vento 2020**, da viognier e sauvignon. Fresco, pulito, minerale, un vino che per compostezza e precisione riporterebbe di più a regioni più fredde come, ad esempio, l'Alto Adige e non, come spesso purtroppo accade, a certe opulenze sgraziate di tanti bianchi toscani. Ottimo inizio.

Il **Tassinaia** annata **2017** da uve cabernet sauvignon, merlot e syrah, ad un ingresso deciso in bocca fa corrispondere una persistenza di grande piacevolezza. Un vino toscano perfetto per accompagnare qualsiasi pasto, dall'inizio alla fine.

Il **Castello del Terriccio 2010** è un vino per intenditori, per quelli che sanno cogliere le sfumature. Naso di prugna, e dell'immancabile ciliegia del syrah. Conquista per essere non un vino morbido e carico (l'uso del legno in questo caso è davvero sapiente) semmai per la scorrevolezza di beva che riporta alla Francia. Syrah in prevalenza e petit verdot con altre varietà, nonostante gli anni sulle spalle il vino mantiene le sue integrità.

Infine ecco "sua maestà" **Lupicaia** (cabernet sauvignon, merlot 10% e petit verdot 5%), anche lui nella versione **2010**. Il sorso si fa più scuro, complesso, articolato, pieno, intenso. Vivo e non rilassato: il tannino del 2010, rispetto ad altre più levigate annate, è stato un po' difficile da domare, ma tutto il resto che troviamo in questo vino di indubbia complessità riesce comunque a riportarlo in equilibrio. Un cabernet espressione di questo preciso territorio.