

SOCIAL

Migliori ristoranti della costa toscana, uno è in provincia di Pisa: la guida del Gambero Rosso

Tra i locali da provare anche il Terraforte - Castello del Terriccio di Castellina Marittima

Redazione

17 agosto 2022 12:47



Foto pagina Facebook Terraforte_Ristorante

Agosto, per milioni di italiani, è il mese delle meritate ferie estive. Settimane da trascorrere all'insegna del relax, magari godendosi del buon cibo a pochi passi dal mare o immersi nel verde della campagna. E proprio a questo proposito Gambero Rosso ha stilato una lista di cinque **ristoranti** da provare in quest'estate 2022 sulla **costa toscana**, di cui uno si trova in provincia di Pisa: si tratta del **Terraforte - Castello del Terriccio** di Castellina Marittima, premiato insieme al Podere Arduino Osteria Ancestrale Bolgheri (LI), al Bistrot di Forte dei Marmi (LU), all'Ora D'Aria al Dai Dai di Castiglioncello (LI) e alla Perla del Mare di San Vincenzo (LI).

"Il Castello del Terriccio è una delle più grandi proprietà agricole terriere della Toscana - si legge sul sito del Gambero Rosso -, una superficie di oltre 1500 ettari che vanno da Bolgheri alla Maremma. La produzione di vino e olio rappresenta il fiore all'occhiello, non mancano però campi coltivati a cereali, boschi e pascoli dove sono allevati bovini della razza Limousine, che fanno capire come, ai suoi esordi, questo luogo rappresentasse una fattoria autosufficiente. L'attuale titolare, **Vittorio Piozzo** di Rosignano, ha deciso di avviare un lavoro di recupero e valorizzazione degli immobili presenti, così l'antico casale del borgo, situato vicino alla cantina storica, un tempo adibito a falegnameria, è stato trasformato in ristorante, dove uno spazio è riservato alle degustazioni, accanto a un giardino panoramico e con tanti spazi esterni: osservare il

panorama dove si riconoscono le isole toscane è un vero godimento".

"È stata forse la vista del mare, a cui è profondamente legato, a spingere **Cristiano Tomei** a prendere le redini della cucina, con una proposta gastronomica ispirata al luogo nel quale opera - si legge ancora -. Ecco allora la crema catalana di ricci e midollo con insalata di mare affumicata e la triglia Terraforte in scarpaccia, come antipasto, il riso all'acqua di pomodoro con estratto alle foglie di fico, gli spaghetti alle vongole con estratto di foglie di vite, fondo di verdure estive come primi e come secondo, da provare, la cotoletta di millefoglie di agnello, estratto di pinoli, rosa di limone marinato e foglie di capperi o la semplicità croccante del fritto di mare servito sul tovagliolo".

© Riproduzione riservata



Si parla di **ristoranti**

I più letti

1. **SOCIAL**
Pranzo in spiaggia, tre panini da gustare sotto l'ombrellone

2. **SOCIAL**
Cocktail estivi, la ricetta dell'analcolico all'anguria

In Evidenza



SOCIAL

Migliori spiagge della Toscana 2022, una è in provincia di Pisa: la classifica