



WINEcouture



Home > 2021 > Ottobre > 25 > Apre Terraforte, nuovo ristorante di Castello del Terriccio con lo chef stellato Cristiano Tomei

[STORY](#) [TOP](#)



Apri Terraforte, nuovo ristorante di Castello del Terriccio con lo chef stellato Cristiano Tomei

🕒 5 MINUTI FA ⌚ TEMPO DI LETTURA: 3 MINUTI 👤 DI MATTEO BORRÉ



Castello del Terriccio ha inaugurato sabato 23 ottobre Terraforte, il nuovo progetto enogastronomico creato nel borgo della storica Tenuta toscana in collaborazione con lo chef stellato Cristiano Tomei. Lo ha fatto sul finire di questo 2021, data importante che segna i 100 anni di proprietà da parte della famiglia dell'attuale titolare, Vittorio Piozzo di Rosignano. Con il nuovo locale che nasce dall'intento 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.

SPONSORED BY



FOCUS | VINITALY SPECIAL EDITION: COME È ANDATO L'EVENTO





Castello del Terriccio rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana e nel 2021 si celebrano i 100 anni di proprietà da parte della famiglia dell'attuale titolare, Vittorio Piozzo di Rosignano

La nuova vita di Castello del Terriccio

Castello del Terriccio rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana: circa 1.500 ettari complessivi, estesi lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri.

Oltre ai circa 65 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 mandrie di bovini di razza Limousine.

E poi il vino: con Lupicaia, Castello del Terriccio e Tassinai, etichette mito annoverate sin dai loro esordi tra i più grandi vini rossi italiani e con cui l'azienda ha contribuito al successo dell'enologia toscana e italiana nel mondo.

"Sin da piccolo quando venivo a trovare lo zio Gian Annibale ho sempre pensato che Castello del Terriccio fosse un posto magico, carico di fascino e al di fuori del tempo, per questo, ora che ne sono alla guida voglio creare occasioni per permettere anche ad altri di vivere quest'esperienza", spiega **Vittorio Piozzo**, titolare di Castello del Terriccio, introducendo il nuovo enogastronomico inaugurato all'interno della Tenuta.



COVER STORY | MERANO WINEFESTIVAL "RIAPRE" DAL 5 AL 9 NOVEMBRE: COME SARÀ



MEETS | ALICE PAILLARD: "VI RACCONTO N.P.U. NEC PLUS ULTRA 2008"



“Appena insediato però è arrivato il Covid e tutto si è fatto incredibilmente difficile e incerto. Non ho voluto desistere e, seppur con qualche inevitabile rallentamento, il **progetto di recupero di alcuni edifici della Tenuta è partito e ora si vede il primo grande risultato: l'antico casale del borgo, un tempo adibito a falegnameria, prospiciente la cantina storica, è stato convertito in un bellissimo ristorante con spazio degustazione, affacciato su un giardino panoramico e con ampi spazi esterni**”.

Ma da dove nasce la scelta della partnership con lo chef stellato Cristiano Tomei?

“Volevamo che a gestirlo ci fosse uno chef capace di interpretare al meglio l'anima del posto ed esaltarla con la sua creatività”, conclude Vittorio Piozzo. **“Non potevamo essere più felici quando Cristiano Tomei si è dimostrato entusiasta di condividere la nostra idea: È con emozione che sabato scorso abbiamo presentato Terraforte”**.

Parla lo chef Cristiano Tomei: come sarà l'esperienza gastronomia di Terraforte

Classe 1974, Cristiano Tomei è cuoco e personaggio televisivo. Autodidatta, conquista per la prima volta la stella Michelin nel 2014 con la cucina non convenzionale, ma dalla forte impronta italiana e territoriale del suo L'Imbuto a Lucca.

Nel 2019 assume anche la consulenza cucina dell'Hotel Bauer Palazzo di Venezia.

Cresciuto a Viareggio lungo le coste della Toscana, appassionato di surf e di viaggi, eclettico ed estroverso, **Tomei si fa portavoce della cucina italiana e interculturale del futuro**: sintesi tra il rispetto del territorio di appartenenza e l'apertura al mondo, proposta in vesti semplici e creative allo stesso tempo.



WineCouture meets Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana: il nobile futuro della Maremma di Castello del Terriccio

Un'eredità “pesante”, la volontà di proseguire nel solco dell'eccellenza, la scelta internazionale in un angolo incontaminato di Maremma. A tu per tu con Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, ... Leggi tutto



Wine Couture



COLLECTION | ATON PINOT NOIR RISERVA ALTO ADIGE DOC 2017 – ELENA WALCH



SPECIALI | AMARONE 2021: TUTTI I SEGRETI DELLE NUOVE ANNATE RACCONTATI DAI PRODUTTORI



VERONA SECONDO ANDREA SARTORI: DALL'ARENA ALL'AMARONE

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: https://youtu.be/-BgjOcKcZMw?_1



Terraforte, il nuovo progetto enogastronomico creato nel borgo della storica Tenuta toscana in collaborazione con lo chef stellato Cristiano Tomei

“Questa è una collaborazione nata per caso”, sottolinea il toscanissimo e stellato titolare de L’Imbuto di Lucca, nonchè chef dell’hotel Bauer Palazzo a Venezia, “che ha portato a concepire un progetto che si sviluppa in un mondo, quello del Castello del Terriccio, dove trovi vino, olio, coltivazioni, allevamenti, boschi, borgo”.

“Un microcosmo di spazi e di risorse che vive da sempre immerso nella Bellezza, che può diventare un esempio di sviluppo armonico col territorio, un elemento pulsante, non una Disneyland del cibo”.

“Terraforte nasce così, dal rispetto e dalla conoscenza di questi luoghi, dei suoi frutti, delle sue persone e dei suoi tempi con l’intenzione di recuperare totalmente l’etimologia del verbo ristorare”.

“Da qua, circondati e ben piantati sulla Terra, si vede il Mare. **Questo è il paesaggio che intendo costruire nella cucina di Terraforte valorizzando i valori perduti: la sacralità di una pappardella, di una bistecca, del daino cotto nell’estratto di ginepro, di una patata frita toscana, dei due fritti, di mare e di cortile (anche assieme).** Un percorso che ha radici comuni che ora si intrecciano, fatto di qualità totale, nessun compromesso e l’uso delle risorse locali, fra cui tutte le erbe locali di questo splendido territorio”.

⚡ Castello del Terriccio

⚡ Maremma

WINECOUTURE N. 9 / 10 – 2021: SFOGLIA IL NUOVO NUMERO DEL MAGAZINE B2B



ARCHIVI

Ottobre 2021

Settembre 2021

Agosto 2021

Luglio 2021

Giugno 2021

Maggio 2021

Aprile 2021

Marzo 2021

Febbraio 2021

Gennaio 2021

Dicembre 2020

Novembre 2020

Ottobre 2020

Settembre 2020

ARTICOLO PRECEDENTE

Astoria Wines: Paolo Polegato
nuovo proprietario unico

Agosto 2020

Luglio 2020

Giugno 2020

Maggio 2020

Aprile 2020

Marzo 2020

Febbraio 2020

Gennaio 2020

Dicembre 2019

Novembre 2019

Leggi anche:



Astoria Wines:
Paolo Polegato
nuovo
proprietario
unico

🕒 51 MINUTI FA



Food & Beverage
sui social: al 54%
degli italiani
"piacciono" gli
influencer

🕒 3 ORE FA



Pino Cuttaia a
Milano: un bistrot
per Ariosto Social
Club

🕒 4 ORE FA



Banfi e UniCredit
introducono il
dynamic
discounting nel
vino italiano

🕒 7 ORE FA

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web



Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Invia commento