

# Selo chef lavora in cantina

## Piaceri

Alcuni dei migliori ristoranti italiani si trovano nelle tenute dei grandi produttori di vino. Eccoli

FEDERICO DE CESARE VIOLA

**S**EDERSI ALLA TAVOLA di un grande chef, ma al centro di una vigna: per un enoturista è tutta un'altra storia. Andar per cantine, oggi, non vuol dire (solo) scoprire le etichette del territorio ma anche provare alcuni dei migliori ristoranti d'Italia. Il turismo del vino sta cambiando rapidamente e la cucina diventa parte integrante della proposta delle aziende, dal Piemonte al Friuli Venezia Giulia, dalla Toscana alla Sicilia. Che oggi ci sia una nuova cultura dell'accoglienza lo dimostrano progetti come "The Grand Wine Tour", appena presentato alla Vigna di Leonardo di Milano, un viaggio attraverso diciotto cantine italiane capaci di offrire esperienze sartoriali di eccellenza (disponibili poi sul portale Musement): visite guidate, ospitalità di charme o cucina di qualità. Di questo network fanno parte, ad esempio, **Tenuta Carretta a Piosesi d'Alba** e **Villa Sparina a Gavi**, i cui ristoranti sono diventati una destinazione nella destinazione. Il nome più celebre in Piemonte è naturalmente **Piazza Duomo**: oltre dieci anni fa Ceretto, oltre che sui Barolo e Barbaresco, ha voluto investire sul fine dining e oggi quello di Enrico Crippa, nel cuore di **Alba**, è il 15mo miglior ristorante al mondo. D'obbligo citare pure **Guido**, l'insegna della famiglia Alciati simbolo dell'alta ristorazione di **Langa**, che oggi si trova all'interno della **Villa Reale della Tenuta Fontanafredda**: qui lo chef Ugo Alciati propone classici come il vi-

tello tonnato, la finanziaria e, naturalmente, gli agnolotti al tovagliolo secondo la ricetta di mamma Lidia, da abbinare alle centinaia di bottiglie della carta.

Anche in Toscana sono ormai così tanti i ristoranti delle wineries da poter delineare agevolmente un itinerario dedicato: dal ristorante **Campo del Drago di Castiglion del Bosco a Montalcino** all'**Osteria del Borro a San Giustino Valdarno**, da **Rinuccio 1180** di Antinori a **Bargino** alla **Foresteria di Cecchi a Castellina in Chianti**, dal **Falconiere a Cortona** al **Ristoro di Castello di Ama a Gaiole in Chianti**. Aziende di lunga tradizione che oggi si trasformano in cantine "totali", capaci di attrarre i visitatori anche grazie a strutture ricettive di livello e cucine curate e coerenti con l'identità vitivinicola.

Scendendo più a Sud si fa tappa in Campania, al ristorante **Morabianca del Radici Resort di Mastroberardino**, circondato dai vigneti di Aglianico, e al **Marennà di Feudi San Gregorio**. Nel **Salento**, terra del Primitivo, ecco il **Vinilia Wine Resort**, un maniero dei primi del '900 recuperato con gusto e rispetto. Anche l'offerta gastronomica non è stata trascurata, tanto che il menù del ristorante gourmet **Casamatta** è stato creato dalla cuoca due stelle Michelin Valeria Piccini e interpretato con tecnica sicura dal resident chef Pietro Penna. Il tour si può chiudere idealmente in **Sicilia**, un'altra delle regioni che sta registrando la crescita maggiore (per numeri e qualità) del fenomeno enoturistico. A **Capofaro**, lo spettacolare resort della famiglia Tasca a **Salina**, non si va solo per godere di un panorama unico al mondo, immersi tra le vigne di Malvasia, ma anche per assaggiare i raffinati ravioli con foglie di capero, palamita affumicata e finocchio fermentato dell'ottimo Ludovico De Vivo. Dalle Eolie a **Menfi**, dove l'azienda **Planeta** ospita i turisti del vino nella sua **Foresteria**, un resort circondato da colline vitate e da cespugli di erbe aromatiche. La cucina si muove tra le ricette tradizionali di casa (raccolte anche nel bellissimo libro "Sicilia") e proposte più innovative firmate da Angelo Pumilia, bravo a valorizzare i prodotti dei piccoli artigiani locali.



**LEONEFELICE**  
dell'Albereta  
Erbusco (Bs)  
*Tra i filari della  
Franciacorta, lo chef  
Fabio Abbattista  
gioca tra memoria e  
territorio.*



**IL FALCONIERE**  
Cortona (Ar)  
*Ricette toscane  
rivisitate e piatti a  
base di cacciagione  
con i vini  
di casa Baracchi*



**RINUCCIO 1180**  
San Casciano  
Val di Pesa (Fi)  
*Cucina tradizionale  
toscana sulla terrazza  
della nuova cantina  
Antinori, nel Chianti*



**RISTORANTE  
21.9**  
Tenuta Carretta  
Piobesi d'Alba (Cn)  
*Sulle colline del Roero  
Flavio Costa propone  
classici piemontesi  
di terra e piatti liguri*



**OSTERIA  
MALINA**  
Orzano di  
Remanzacco (Ud)  
*Ristorante di  
"Vigne del Malina"  
Cucina creativa*



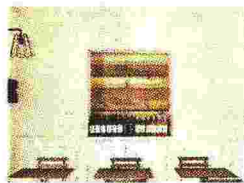
**FESTIVAL L'AFRICA A PARIGI**  
*Interdisciplinare e ricchissimo di eventi,  
"100% Afriques" è il festival che a Parigi  
fino al 28 maggio esplora tutta la  
creatività di un continente ancora tutto  
da scoprire. La Villette è il quartier  
generale ma sono coinvolti anche la  
Fondation Louis Vuitton, il Grand Palais  
e il Museo Dapper. Da non perdere  
l'esposizione fotografica en plein air nei  
giardini della Villette. (s.l.)*



**LAGALLINA**  
Villa Sparina Resort  
Gavi (Al)  
*Cucina piemontese  
realizzata con estro  
In estate terrazza  
panoramica sui vigneti*



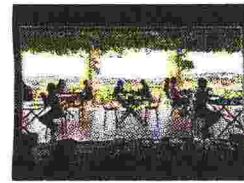
**MARENNÀ**  
Feudi San Gregorio  
Sorbo Serpico (Av)  
*Paolo Barrale rivisita  
con creatività i piatti  
del territorio; grandi  
materie prime irpine*



**CASAMATTA**  
Vinilia Wine Resort  
Manduria (Ta)  
*Il menù (di Valeria  
Piccini) promuove  
i migliori prodotti  
artigianali pugliesi*



**CAPOFARO**  
Malvasia & Resort  
Salina (Me)  
*Nella tenuta Tasca,  
Ludovico De Vivo è  
autore di raffinati  
piatti mediterranei*



**LA FORESTERIA  
PLANETA**  
Menfi (Ag)  
*Tra orto e vigne,  
una cucina siciliana  
contemporanea, la  
firma Angelo Pumilia*

