

Aprile 2012 € 4,00 IT

LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

Dall'orto e dal prato

6 freschissimi piatti solo con la verdura

LE GIOIE DELLA PASQUA

In una villa di campagna,

un pranzo all'insegna della tradizione



Brioche al formaggio
con sorpresa a pag. 90

FATE L'UOVO PERFETTO

Sodo, in camicia, fritto: i segreti dello chef

www.lacucinaitaliana.it



9 1121150004

20004

ITINERARIO
IN MAREMMA



Tutte le strade portano a un tesoro

*Massa Marittima e le Colline Metallifere: un viaggio
nel Grossetano, tra vigneti, cipressi, borghi medievali,
seguendo il richiamo di prodotti genuini e buone tavole*

TESTO PATRIZIA CAZZOLA FOTO MONICA VINELLA

**Sopra**

La loggia privata della suite Foresteria alla Pieve di Caminino, borgo medievale trasformato in resort di grande atmosfera.

Nella pagina a fianco, in senso orario

La balconata di un palazzo a Massa Marittima; uno spuntino goloso dell'Enoteca Il Bacchino; Massa Marittima vista dall'alto, con uno scorcio della cattedrale di San Cerbone; i cantucci del laboratorio Le Logge.

zucca e zenzero e ancora sugli vegetali, creme per i crostini, confetture di fragole, pere, melone... Le artefici di queste prelibatezze sono Emanuela Cantini e sua suocera Lida, che per le preparazioni attinge a ricette di famiglia. "Dalla coltivazione alla lavorazione tutto è al naturale e per conservare usiamo solo limone o aceto", dice Emanuela, fiera di esportare i suoi prodotti all'estero. E da Torniella, invece, per Londra (sono sui banchi di Harrods e Fortnum & Mason) partono i salumi di Silvano Mori, serviti persino al matrimonio di William e Kate. Giustamente orgoglioso, Mori ha mantenuto una genuina semplicità: "Noi siamo artigiani", dice con slancio (e con il "noi" intende la famiglia, tutta occupata in azienda) mentre spiega delle carni che arrivano dal circuito Dop toscano, dei cinghiali bradi del Parco dell'Uccellina, del salame al Morellino, della salsiccia di maiale al tartufo o di cinghiale "che si scioglie in bocca", del prosciutto crudo stagionato, come una volta, sotto cenere di quercia.

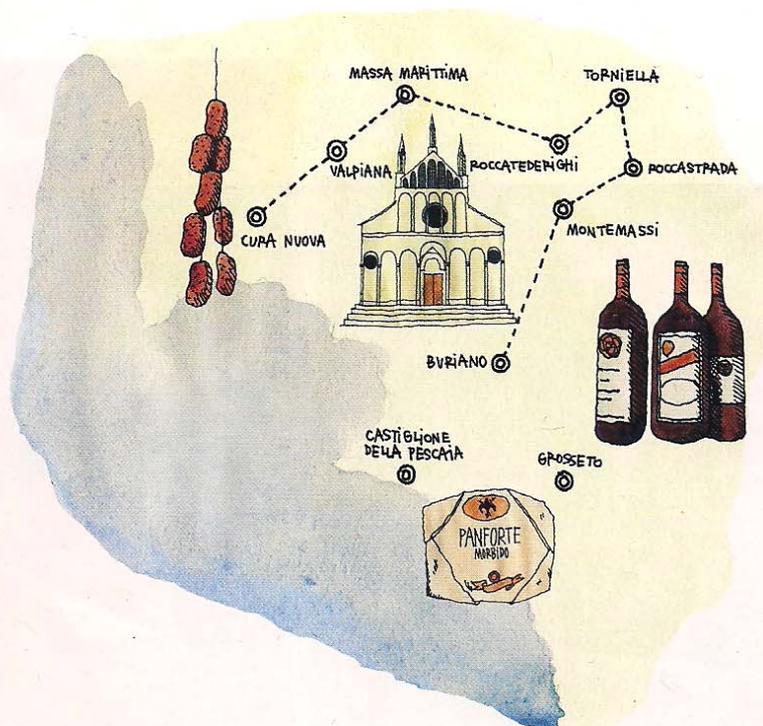
Un'acquacotta che si fa ricordare

Una strada tortuosa ed ecco Roccatederighi, un dedalo di vicoli e scalinate ripide. Attraversatela e spingetevi oltre la chiesa di San Martino: arrampicandovi su uno dei massi che "proteggono" l'abitato la vista spazia su tutta la pianura, fino al mare e all'Arcipelago Toscano. Seduti a un tavolo sul terrazzino del ristorante Da Nada il panorama è strepitoso e abbraccia vigne, boschi, fattorie. Il locale non ha pretese, ma la cucina maremmana di Nada Ferrari è quanto di più buono e genuino si possa desiderare, come l'accoglienza di suo marito Rodolfo. Nada ha imparato a cucinare "guardando" la

mamma Alda, anche lei ristoratrice: "Senza accorgermene, ho assimilato le ricette di casa e quando è stato il mio turno, non ho fatto altro che riproporle". La sua acquacotta è ricca come un piatto unico, i tortelloni al sugo maremmano sono appetitosi come pure il cinghiale alla cacciatora e il coniglio bianco al rosmarino, i fiori di zucca ripieni di carne o con ricotta e verdure. Il tutto accompagnato da buoni vini della zona. Proprio qui a Roccatederighi, da uve coltivate in appezzamenti diversi da 600 a 200 metri sul livello del mare, nascono il solare e immediato Kepos o l'elegante Ampeleia, entrambi Igt Maremma Toscana. La cantina si chiama Ampeleia come il vino, ed è il frutto dell'intraprendenza di Elisabetta Foradori, Giovanni Podini e Thomas Widmann e della bravura dell'enologo Marco Tait. Visitare le vigne immerse tra i boschi e poi degustare i vini è un vero piacere.

Tutti i piaceri di Massa Marittima

Se la natura è coinvolgente, Massa Marittima, capoluogo delle Colline Metallifere, è di una bellezza che lascia senza fiato. Nella piazza, da ogni parte ci si giri, c'è una meraviglia: la cattedrale di San Cerbone, "di traverso" sopra una gradinata; il Palazzo del Podestà con gli stemmi delle famiglie che hanno governato la città sulla facciata; il Palazzo Comunale che porta i segni di tre epoche; il Palazzo Vescovile con il suo austero campanile. A due passi, le duecentesche Fonti dell'Abbondanza con l'Albero della Fecondità, celebre affresco divertente e impudico. Ai piedi della scalinata che porta alla Fortezza senese e alla Torre del Candeliere (dove è d'obbligo salire per godere di uno stupendo panorama) c'è



Nella pagina a fianco, in senso orario
Le botti di rovere nella cantina della Rocca di Montemassi; l'acquacotta della Tana del Brillo Parlante; un caratteristico vicolo di Massa Marittima; i maccheroni strappati con ragù di vacca maremmana in punta di coltello dell'osteria Il Cantuccio.

l'Enoteca Il Bacchino. Consigliati da Magdy, sommelier, e dall'esperta Monica, farete scorta di pecorini al latte crudo (stagionati sotto foglie di castagno o fieno), salumi di cinghiale (super la mortadella), marmellate e mieli, olio e vino. Oppure vi siederete per uno spuntino di qualità. Per un pranzo vero e proprio, poco distante, c'è una piccolissima osteria: La Tana del Brillo Parlante, 12 coperti all'interno, 8 fuori. Qui Raffaella Cecchelli, "cresciuta tra i tavoli", propone i piatti della tradizione imparati dal papà Alberto: i gigli di farro al *guttus* (formaggio locale di pecora), i crostini con pâté di fegatini di pollo, lo stinco di grigio (maiale semi-brado) con patate, il cinghiale alla maremmana sfumato al Monteregio... Anche i dolci sono "di casa". A proposito di dolci, i Senesi che hanno dominato Massa Marittima hanno influenzato la pasticceria, ed ecco che panforte, cantuccini, cavallucci, panpepato, ricciarelli qui sono la tradizione. Con una lavorazione artigianale li produce dal 1940 il laboratorio Le Logge, guidato ora da Claudia Neri che utilizza le ricette degli antichi speciali, con precise percentuali di mandorle, uvette, noci, conce (canditi) di arancia, cedro, melone. Il laboratorio è in zona industriale, ma c'è lo spaccio dove acquistare anche squisiti amaretti morbidi, dolcetti yogurt e cioccolato, brutti e buoni...

Olio "pulito" e vino con bruschette

In prossimità di Valpiana, una deviazione dalla SR 439 che porta a Follonica ci conduce, in cima a una collinetta, all'azienda Tesorino: cipressi, boschi di lecci, un laghetto privato e un ex casello ferroviario. Da tre generazioni l'azienda produce olio extravergine. A capo c'è Elena Neri, agronoma, assaggiatrice professionale e la prima nella provincia di Grosseto ad avere usato un impianto fotovoltaico e pannelli solari per produrre energia pulita. Tutto ciò per dire la tempra della signora, forte come i suoi 4500 olivi che le hanno fatto avere premi e riconoscimenti. L'olio, di un bel verde oro e dal sapore erbaceo con sentore di carciofo, si degusta nella Cantinetta seguendo una mini lezione. Accompagnati, invece, da salumi, bruschette, formaggi si assaggiano i vini dell'azienda Morisfarms (tra cui c'è un superlativo Morellino di Scansano Docg). Tenuta Poggetti, la sede principale, si raggiunge sempre dalla SR 439 e seguendo poi una magnifica strada sterrata fiancheggiata da cipressi (ce ne

sono 3600 lungo il perimetro della proprietà!). Il belvedere, gli edifici e il giardino formano un quadro incantevole. Dei 14 nipoti di Gualtier Luigi Moris, il fondatore, sono Giulio Parentini con i cugini Stefano e Ranieri Moris a occuparsi ora dell'attività. Le vigne producono eccellenze: il Monteregio di Massa Marittima Doc Rosso e il Santa Chiara Doc Bianco, il Vermentino Maremma Toscana Igt e, soprattutto, l'Avvoltoire Igt Maremma Toscana, il loro vino più rappresentativo: complesso, di grande corpo e morbidezza, come il falco maremmano da cui prende il nome e che, a volte, si vede volare maestoso sopra le uve.

DEGUSTAZIONI RISERVATE

Anche fermarsi a dormire tra le Colline Metallifere si rivela un'ottima occasione per degustare e comprare prodotti di qualità. E solo se si è ospiti. Alla **Pieve di Caminino**, Emiliano e Chiara Marrucchi Locatelli (i padroni di casa) coltivano gli ulivi centenari impiantati da un loro avo. Degustazioni di extravergine sotto le scenografiche volte dell'antica pieve. Portano l'etichetta **La Melosa** (intimo ecoresort circondato da magnifici boschi e con buon ristorante) l'olio e le marmellate che Gemma Solari fa preparare da piccoli produttori del posto. E non si può lasciare la **Tenuta del Fontino** (villa d'epoca, buona cucina e un laghetto incantato) senza i vini Doc e Igt e l'olio extravergine che Heidi Puntcher produce con passione nelle vigne e nell'uliveto dell'azienda agricola.

INDIRIZZI UTILI

PRODUTTORI E CANTINE

- Rocca di Montemassi**
via Sant'Anna, fraz. Montemassi, Roccastrada (GR), tel. 0564579700, www.roccadimontemassi.it
- L'Arcobaleno dei Sapori**
via dei Montini 44, Roccastrada (GR), tel. 0564563064
- Salumificio Silvano Mori**
via Della Pace 2, Torniella (GR), tel. 0564575436, www.salumificiomori.it
- Ampeleia**
loc. Meleta, Roccatederighi (GR), tel. 0564567155, www.ampeleia.it
- Le Logge**
via dei Ferrinanti 29/a, Massa Marittima (GR), tel. 0566919923, www.lelogge.it
- Tesorino**
loc. Valpiana, Massa Marittima (GR), tel. 056655606, www.agriturismotesorino.it
- Morisfarms**
loc. Cura Nuova, Massa Marittima (GR), tel. 0566919135, www.morisfarms.it

RISTORANTI E BOTTEGHE

- Il Cantuccio**
piazza Indipendenza 31, Buriano (GR), tel. 0564948011
- Da Nada**
via Trieste 13, Roccatederighi (GR), tel. 0564567226.
- La Tana del Brillo Parlante**
vicolo Ciambellano 4, Massa Marittima (GR), tel. 0566901274
- Enoteca Il Bacchino**
via Mancini 8, Massa Marittima (GR), tel. 0566940229

ALBERGHI
Pieve di Caminino
SP 89 di Peruzzo, Caminino, Roccastrada (GR), tel. 0564569736, www.caminino.com

La Melosa
SP 157, km 22, Roccastrada (GR), tel. 0564563349, www.lamelosa.it

Tenuta del Fontino
loc. Accesa, Massa Marittima (GR), tel. 0566919293, www.tenutafontino.it