

ICON



Le Cene nell' Orto di Rosewood Castiglion del Bosco sono state inserite da Forbes tra le 10 migliori esperienze farm to table al mondo

Viaggi

VIAGGIO NELLE MIGLIORI FARM TO TABLE

In Italia ed Europa, nelle città e nelle tenute che ospitano i migliori ristoranti a Km zero

di Carla Brazzoli  

Ci sono **luoghi** che meritano una visita anche semplicemente perché **ospitano ristoranti e osterie di qualità** che utilizzano prodotti genuini, rigorosamente di stagione. Il farm to table, cioè l'utilizzo di materie prime locali coltivate proprio nell'orto del ristorante, è un movimento nato negli Usa. Ma ha già invaso tutta Europa. I principi? Agricoltura biologica, tracciabilità e food experience ad alta sostenibilità.

RISTORANTE BIAGIO PIGNATTA, (Tenuta Artimino), Prato

A 20 chilometri da Firenze, nella tenuta di Artimino, un rural resort con villa Medicea del 600 (Patrimonio dell'Unesco) si trova il ristorante gourmet in stile country Biagio Pignatta - Cucina e Vino, dove la Executive Chef Michela Bottasso propone piatti a base di ortaggi e erbe aromatiche dell'orto di casa: tutti i sapori e i gusti dell'entroterra toscano in armonia con i principi della filosofia del kilometro zero. Ad accompagnare le delizie della tavola l'ottimo vino, considerato il principe della Tenuta, tanto che Tenuta di Artimino è considerata una prestigiosa "wine destination". Il terreno fertile e il clima favorevole permettono di produrre negli 80 ettari di vigneto della Tenuta vini pregiati riconosciuti in tutto il mondo, come il Carmignano o il Chianti. Da non mancare, la loro degustazione con i suggerimenti di un sommelier della Tenuta.

ROSEWOOD CASTIGLION DEL BOSCO, Montalcino (Siena)

È una delle tenute più antiche e meglio conservate della Toscana, nel cuore della Val d'Orcia, in Toscana, riserva naturale dell'UNESCO. Uno dei punti di forza del resort Rosewood Castiglion del Bosco, che dispone di 23 suite e 11 ville con piscina, è l'orto biologico a cui attinge l'Executive chef Enrico Figliuolo per le sue creazioni culinarie e che diventa l'aula dove lo stesso chef tiene le lezioni di cucina. Al Ristorante Campo del Drago si gustano i classici piatti provenienti dalle varie regioni d'Italia e arricchiti con prodotti freschi dell'orto biologico. All'Osteria La Canonica, situata nel cuore del Borgo, si sperimenta l'autentica e calda atmosfera di una trattoria toscana. Qui i prodotti stagionali dell'orto vengono combinati con altri ingredienti naturali e con l'olio appena macinato di Castiglion del Bosco per creare piatti tradizionali toscani.

LA BRINCA, Genova

Negli anni 30 era un'osteria-bottega-frantoio-mulino: in pratica, il centro commerciale del piccolo paese Campo de Ne, alle spalle di Chiavari, nella provincia di Genova. Oggi questa trattoria con bottega e cantina è uno dei templi della cucina ligure, dove ritrovare i piatti tipici della tradizione. I 3 mila mq dell'orto e i due ettari di uliveti che circondano la casa colonica che ospita La Brinca appagano la vista, oltre che il palato.

SAT BAINS, Nottingham

È uno dei ristoranti preferiti dallo chef-superstar Heston Blumenthal, che consiglia: «Dormite in una delle otto stanze disponibili e prenotate la cena allo chef's table o alla kitchen bench». Il tavolo dello chef ha otto coperti apparecchiati su un tavolo in legno di quercia con vista sulla zona cottura, per sbirciare i cuochi al lavoro. Il tavolo-panca con sgabelli alti è invece posizionato all'interno della cucina e può ospitare solo quattro persone.

PETERSHAM NURSERIES, Londra

Arrivando a Richmond, caratteristico borgo sul Tamigi a pochi passi dal centro di Londra, si scorge una grande serra. Affiancata da un ristorante con caffè e sala da tè. Aperto solo a pranzo, quando si può godere della luce naturale, il ristorante-serra con tavoli in ferro battuto ha un'atmosfera sempre diversa, che cambia con le fioriture della stagione. Degustazioni e workshop dedicati ai dolci e al giardinaggio arricchiscono l'esperienza in questa oasi naturalistica. Stesso spirito country anche nel ristorante di Covent Garden, aperto da un anno.

RESTAURANT DE KAS, Amsterdam

Sembra di essere in aperta campagna. Invece, questo ristorante che ricorda una grande serra, con vetrate alte dieci metri, si trova in città, nel verde del Frankendael Park. All'entrata un grande ulivo, tutt'intorno un orto biologico con piante di melanzane, cetrioli, peperoni, 18 varietà di pomodori e altri ortaggi la cui filiera è seguita personalmente dallo chef Gert Jan Hageman, che realizza piatti altamente ricercati e coreografici.

ALANCHA, Istanbul

Conclusa la carriera da windsurfer professionista, Kemal Demirasal si è tuffato in una nuova avventura. Ha aperto un ristorante a Çesme, sulla costa egea, e, divenuto uno dei più acclamati chef turchi, ha raddoppiato a Istanbul. Dove propone piatti che celebrano la cucina anatolica utilizzando i prodotti del suo orto e della sua fattoria. Come lo “yahni”, uno spezzatino di cipolla portato dalla Persia all’Anatolia da Alessandro Magno.

THE PIG at Combie, Devon

Gli orti con serre vittoriane (dove si coltivano anche spezie ed erbe officinali) sono curati da cinque giardinieri a tempo pieno e rappresentano il cuore pulsante di questa villa elisabettiana nell’East Devon riconvertita in ristorante con stanze. La zona pranzo, arredata in modo rustico, è ricca di dettagli interessanti, come la collezione di farfalle, o i vasi in terracotta pieni di colorate erbe aromatiche.

ADA E AUGUSTO, Milano

Dall’incontro tra lo chef giapponese Takeshi Iwai e Francesca Monti, proprietaria della Cascina Guzzafame a Gaggiano (a sud di Milano), è nata l’idea di aprire questo farm restaurant nella settecentesca casa padronale che fu dei nonni di Francesca. Oltre il 70% delle materie prime proviene dall’interno dell’azienda agricola, che comprende due ettari di orto biologico, coltivazioni di riso e cereali, un allevamento di maiali e uno di vacche. Nel caseificio è possibile preparare con le proprie mani le mozzarelle da portare a casa.

© Riproduzione riservata