A TAVOLA | Il ristorante del mese

Borgo Magliano, il fascino di un resort che conquista. Anche a tavola!

Un bel resort con vista panoramica nel cuore della Maremma Grossetana dalle parti di Magliano in Toscana. È Borgo Magliano raffinata struttura con unità abitative suddivise tra appartamenti (monolocali, bilocali e trilocali), camere e suite, meta anche di competenti buongustai grazie al ristorante "Punto a capo" aperto tutto l'anno

DI **SARA LANDI**

Borgo Magliano resort

Se cercate nei tanti paesi della provincia di Grosseto un posto di nome piazza Maremma non lo troverete. Per farlo dovete raggiungere uno dei borghi più belli di questa terra, Magliano in Toscana, prendere la strada per Scansano e seguire la direzione per Borgo Magliano Resort che si trova a soli due chilometri dal paese. È lì, in questo borgo nel borgo affacciato su Magliano e sull'Argentario, che troverete piazza Maremma. Impossibile non restare rapiti e incantati dalla vista che si gode da lassù. Colline a perdita d'occhio, vigneti e oliveti, il profilo di Magliano in Toscana con i torrioni e le sue antiche mura medievali e sullo sfondo l'Argentario, la Costa d'Argento e l'isola del Giglio. Un quadro dalle mille sfumature che cambia atmosfera e suggestione con le ore del giorno e che costituisce il miglior biglietto da visita di questa struttura ricettiva immersa nella macchia mediterranea, oasi di benessere e di relax e punto di partenza ideale per scoprire le bellezze della Maremma Toscana. Dal resort bastano pochi chilometri per arrivare alla spiaggia più vicina o al Parco regionale della Maremma o a Talamone, Orbetello, Argentario e Grosseto. Il resort gode di una posizione strategica anche per chi vuole godersi le Terme di Saturnia e scoprire la zona delle Colline del tufo (Pitigliano e Sorano), senza dimenticare il vantaggio, soprattutto per la clientela straniera, di essere grossomodo equidistante da Roma e da Firenze.

Il borgo è composto da 130 unità abitative suddivise tra appartamenti (monolocali, bilocali e trilocali), camere e suite. La struttura può quindi offrire la soluzione ideale tanto alla coppia che vuole trascorrere un weekend romantico in Maremma come alle famiglie con figli e ai gruppi di amici.

I servizi comuni principali si affacciano tutti sulla panoramica piazza Maremma dove gli ospiti possono trovare la reception, il minimarket Il Borghetto, l'american bar Ghiaccioforte e le tre piscine, una delle quali ogni mattina si trasforma in una rilassante vasca a idromassaggio a cielo aperto con vista.

Per quanto riguarda le attività sportive il resort è dotato anche di campo da bocce e da tennis.

Borgo Magliano Resort offre inoltre un servizio di animazione, da giugno a fine agosto, per i più piccoli con attività diurne e serali per gli ospiti baby che vengono coinvolti in giochi, tornei e attività sportive. Per l'animazione il resort punta su uno staff giovane e preparato prediligendo comunque un programma soft e senza eccessi.

La struttura è inoltre dotata di una sala da congressi da cento posti che rende Borgo Magliano Resort ideale per ospitare convegni o convention aziendali durante tutto l'arco dell'anno.

Questo anche grazie a un altro punto di forza del complesso, il ristorante "Punto a capo" aperto tutto l'anno, non solo per chi soggiorna a Borgo Magliano Resort.

A rendere piacevole l'esperienza della vacanza a Borgo Magliano sono anche la cordialità e la disponibilità dello staff: tra personale interno e ditte esterne sono una cinquantina le persone che gravitano intorno alla struttura e fanno in modo che la permanenza a Borgo Magliano sia all'insegna unicamente del relax e del benessere.

Il Ristorante "Punto a capo"

La visita al Borgo Magliano Resort non è una delizia solo per gli occhi. Per rendersene conto basta attraversare piazza Maremma, superare la zona delle piscine e accomodarsi in quello che è a tutti gli effetti il regno dello chef Leonardo Cortesi, del maître Tiziano Brussolo e dello staff del ristorante "Punto a capo", dallo scorso gennaio tornato in gestione diretta alla proprietà del resort.

Il ristorante, aperto tutto l'anno, ha una sala interna con 150 posti e due terrazze panoramiche esterne. Gli ampi locali arredati con gusto e cura e il panorama unico che si gode rendono il ristorante location ideale per l'organizzazione di banchetti e ricevimenti: matrimoni in primis ma anche cerimonie e ricorrenze di altro genere in cui si voglia regalare ai propri ospiti l'atmosfera rilassante e suggestiva di questo posto. La capienza delle sale e la presenza di una sala da congressi interna al resort permette inoltre al ristorante "Punto a capo" di soddisfare anche le esigenze legate all'organizzazione di convegni e di eventi aziendali.

Ma il ristorante "Punto a capo" sa andare incontro anche ai gusti di chi magari vuole concedersi soltanto un light lunch a bordo piscina accompagnato da un buon vino. Per tutti c'è una soluzione.

La cucina, di terra e di mare, offre le delizie e i sapori della tradizione toscana con particolare attenzione alle specialità della nostra Maremma e alla stagionalità dei prodotti. La cura per il cliente non si vede solo nella presentazione dei piatti ma sta a monte, nel pane preparato dallo chef tutti i giorni e nella pasta fatta a mano secondo tradizione. Da provare sicuramente i pici al Morellino dove nell'impasto tradizionale di farina e acqua spunta a sorpresa (e ci sta davvero bene) il re di queste terre, il Morellino di Scansano. E già che siamo in tema, il ristorante "Punto a capo" oltre che alle portate dedica grande attenzione anche alla carta dei vini proponendo un'ampia selezione di prodotti maremmani e non. Tra i vini di casa nostra hanno un posto d'onore le etichette della storica Cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano con cui Borgo Magliano Resort collabora stabilmente condividendo gli stessi obiettivi di promozione e valorizzazione del territorio.

La ricetta

Un piatto che sa della Maremma più autentica e genuina. Lo chef Leonardo Cortesi del ristorante "Punto a capo" (Borgo Magliano Resort) propone una ricetta della tradizione come il cinghiale in arrosto morto servito con della polentina grigliata e condivide con i nostri lettori alcuni dei segreti per l'ottima riuscita del piatto. A cominciare chiaramente dalla carne. "*Utilizziamo solo cinghiali locali* – spiega chef Leonardo – *che provengono da abbattimenti selettivi. Il segreto per rendere il piatto saporito è cuocere parecchio il cinghiale. Non a caso si parla tradizionalmente di arrosto morto perché il liquido di cottura "va a morire" consumandosi nel corso della preparazione. Per rendere invece il piatto appetitoso non possono mancare i profumi della nostra terra: rosmarino, alloro e bacche di ginepro*".

Prima di essere cucinata la carne di cinghiale, raccomanda lo chef, deve spurgare in ammollo tutta la notte con il vino e le spezie come pepe e alloro. Sempre per rilasciare il selvatico la carne deve fare una prima cottura sul fuoco senza condimento. Solo dopo questo primo passaggio si possono aggiungere l'olio, i profumi, le spezie e il vino per portare lentamente a cottura. Per un buon cinghiale in arrosto morto ci vogliono almeno un paio d'ore di cottura. La proposta dello chef è di servire i succulenti bocconcini di cinghiale insieme a una polentina grigliata sulla piastra. In abbinamento con questo piatto robusto e gustoso il maître Tiziano Brussolo propone un Morellino di Scansano Docg Roggiano Riserva 2012 della Cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano che con la sua alcolicità ben bilancia la sapidità e leggera untuosità del piatto.

Info: Borgo Magliano resort, strada della Capitana 15, Loc. Sterpeti, Magliano in Toscana, tel. 0564 509042, www.borgomaglianoresort.com

Ad ottobre quattro cene a tema da non perdere!

Se volete scoprire la cucina del ristorante "Punto a capo" all'interno del Borgo Magliano Resort a ottobre c'è un motivo in più. Anzi quattro. Sono le cene a tema di "Punto a capo", viaggi nel gusto con i piatti dello chef Leonardo Cortesi e i vini proposti dal maître Tiziano Brussolo.

Vi presentiamo in anteprima i menu di queste cene a tema tra tradizione e innovazione.

Sabato 3 ottobre "*INCONTRI NEL MEDITERRANEO*": Bruschette del pescatore, Tatale e riso giallo, Pasta con le sarde, Yassa di pesce, Mousse al Limone, Ansonica della Maremma, Acqua (40 euro a persona).

Sabato 10 ottobre "*FUSION ESPLOSIONE DI SAPORI*": Insalate e verdure in agrodolce, Cartocci di lattuga, Tagliolini al curry con gamberi e funghi, Pollo e riso saltato con uova, Biancomangiare, Soave della Valpolicella, Merlot della Maremma, Acqua (45 euro a persona)

Sabato 17 ottobre "*IL CINGHIALE NELLE SUE DIVERSE ESPRESSIONI*": Prosciutto e salame di cinghiale con crostini, Pappardelle con ragù di cinghiale, Cinghiale in dolce forte, Cinghiale in umido, Crostata ghiotta di ricotta con scaglie di cioccolata fondente con Rum dos Moduos, Sicomoro dei Vignaioli Riserva, Francesca Romana, Acqua (60 euro a persona)

Sabato 31 ottobre "*CENA DELL'AMBASCIATORE. SUA MAESTÀ IL TARTUFO BIANCO DI SAN MINIATO*": Crudo di filetto di manzo con tartufo, Tagliatelle al burro con tartufo, Filetto glassato al tartufo, Uovo al tegamino con tartufo, Selezioni di cioccolati Domori e Rum, Gran Selezione di vini in abbinamento, Acqua (70 euro a persona).

E per chi volesse lasciarsi andare al piacere di bere qualche calice di vino in più, senza porsi il problema del viaggio di ritorno in auto, il management di Borgo Magliano propone la formula della cena con pernotto e prima colazione (brioche e cappuccino) il giorno dopo, con l'aggiunta di soli € 10,00 rispetto ai prezzi indicati sopra. Un motivo in più per concedersi un momento esperenziale unico in un raffinato resort di Maremma.

(S.L.)

Nella foto il maître Tiziano Brussolo (a sinistra) con lo chef Leonardo Cortesi