A TAVOLA | Il ristorante del mese

"Maremmana", il ristorante dalle mille emozioni di Conti di San Bonifacio Wine Resort

Torniamo volentieri a parlare del Conti di San Bonifacio Wine Resort il sogno maremmano di Manfredo, Conte di San Bonifacio e di sua moglie Sarah. E lo facciamo per presentare in questo caso il ristorante "Maremmana", un luogo magico che trasmette emozioni e trasforma la sosta a tavola in un'esperienza tutta da vivere e godere...

Emozionarsi a tavola, in un contesto ambientale da favola? Si può, perché la Maremma è speciale, come speciali sono certi suoi angoli nascosti in cui la mano dell'uomo è riuscita a costruire… sogni. Il sogno (di cui ci siamo occupati anche qualche tempo) è quello di Manfredo, Conte di San Bonifacio e di sua moglie Sarah che proprio qui, nel cuore della Maremma Toscana, dalle parti di Gavorrano (in località Casteani per la precisione), hanno dato vita ad un luogo di eccezionale bellezza, che oggi si chiama Conti di San Bonifacio Wine Resort.

L'azienda

La scelta di realizzare nella terra dei Butteri il loro progetto – davvero raffinato – dove poter ospitare clienti e dove produrre vino di qualità, non è stata casuale. Ci sono arrivati tredici anni fa, nel 2003, dopo aver visitato moltissimi casali fino a che non hanno trovato quello giusto. Poco dopo sono state piantate le vigne (la prima annata di imbottigliamento è del 2006) e ha iniziato a prendere forma questa gran bella realtà dell'accoglienza maremmana.

L'azienda si estende su una superficie di circa 80 ettari tra vigne, uliveti e bosco. Il resort si erge su un'incantevole collina, una sorta di terrazza sulla Maremma, da cui è possibile posare lo sguardo ad ampio raggio sulla vallata sottostante che guarda verso ovest e dunque verso il mare. Una vigna giardino di circa 7 ettari ed una cantina attrezzata lavorano in stretto contatto con il resort e producono vini autentici, frutto della passione che anima i protagonisti di questa esperienza maremmana.

Completa il quadro il funzionale ristorante Maremmana, su cui questo mese focalizziamo l'attenzione nello spazio "A tavola" dedicato al mondo

Dunque, sono questi i cardini, perfettamente integrati tra loro, attorno ai quali l'azienda Conti di San Bonifacio ruota.

Il resort non passa inosservato. Siamo su livelli altissimi. La clientela è fatta per l'80% di stranieri (il sito è tradotto in oltre 30 lingue!) che arrivano da tutto il mondo in cerca di pace, serenità e relax.

Ma il desiderio di Manfredo e Sarah e di tutto lo staff è quello di guardare oltre e di aprirsi anche al mercato italiano e pure maremmano. La struttura si è posta infatti l'obiettivo di integrarsi sempre di più con il territorio in cui si colloca soprattutto per quel che riguarda la ristorazione, le cerimonie e tutto ciò che gravita attorno al mondo del vino. "*Conti di San Bonifacio* – sottolinea Sarah – *non è solo un resort di lusso. Vogliamo trasmettere il messaggio che la nostra struttura è ideale anche per pranzi e cene, degustazioni (wine tasting) e per attività che vanno anche oltre la semplice degustazione*".

Il ristorante

Il ristorante Maremmana a Conti di San Bonifacio è una vera chicca che consigliamo di sperimentare.

Il locale (aperto anche agli esterni, anzi consigliato proprio per questi, per il trattamento speciale che viene loro riservato) offre una pregevole cucina toscana che combina alla perfezione tradizione e innovazione, con una continua ricerca di prodotti a km zero. "*Coltiviamo le verdure nei terreni della tenuta, produciamo l'olio con le olive dei nostri uliveti e facciamo il vino biologico utilizzando le uve coltivate con cura sui sette ettari di vigneti. La nostra cucina* – aggiunge Manfredo – *riflette lo spirito della tradizione nel rispetto dei sapori naturali della materia prima e spesso è frutto di antiche ricette che ispirano le nostre*

della ristorazione di qualità presente nel nostro territorio. E qui la qualità certo non manca. Dal contesto ambientale ai piatti, passando per gli scorci che la struttura offre, la materia prima utilizzata, la cura dei dettagli, la raffinatezza dell'ospitalità: tutto qui è improntato all'insegna dell'eccellenza. Un'eccellenza che alla fine si ritrova nei piatti e trasforma la sosta a tavola presso il ristorante Maremmana in emozioni allo stato puro, tutte da godere.

Il Wine Resort

Accoglienza, vino e ristorazione.

Il locale (aperto anche agli esterni, anzi consigliato proprio per questi, per il trattamento speciale che viene loro riservato) offre una pregevole cucina toscana che combina alla perfezione tradizione e innovazione, con una continua ricerca di prodotti a km zero

nuove creazioni. Il tutto sempre con la volontà di migliorarsi. L'obiettivo è quello di proporre una cucina territoriale, rappresentativa della zona. Per questo diamo grande importanza ai prodotti del territorio. La nostra è un'arte culinaria di alto livello, ma non pretenziosa.

La location

Uno dei pregi del ristorante, e più in generale dell'intera struttura, è la posizione. Dalla sommità della collina si gode una vista mozzafiato a perdita d'occhio sui vigneti, sugli uliveti e sulla campagna circostante, ideale per vivere un'esperienza a tavola davvero indimenticabile.

"*La terrazza con vista panoramica* – sottolinea ancora la contessa Sarah – *regala tramonti indimenticabili che rendono l'esperienza semplicemente straordinaria ed adatta per una vacanza rilassante, un'occasione speciale come può essere un matrimonio o anche solo per una cena tra amici o al lume di candela con la persona amata!*".

"*Durante la bella stagione serviamo il pranzo presso la nostra piscina e la cena al tramonto, con vista sui vigneti e uliveti. Se si desidera una cena privata, abbiamo tutto per trasformare questo momento in un'esperienza indimenticabile*".

Lo chef: Jacopo Camozza

La parte culinaria è affidata allo chef Jacopo Camozza che, dopo aver girato il mondo e sperimentato alcune delle migliori cucine del pianeta, è approdato a Conti di San Bonifacio Wine Resort portandosi dietro un bagaglio di conoscenze ed esperienze formidabile che si ritrova compiutamente nei suoi piatti.

La sua filosofia è improntata sul profondo amore per la preparazione di cibi biologici italiani, che parte (a monte) dalla selezione degli ingredienti a km zero in arrivo da fidatissimi fornitori.

"*Le mie esperienze all'estero unite alla passione per la cucina italiana cui mi sento molto legato* – sottolinea Jacopo Camozza – *mi permette di sperimentare interessanti combinazioni di gusto, ma sempre e comunque con un'impronta ispirata alla nostra cultura gastronomica. E i piatti che proponiamo qui a Conti di San Bonifacio nel cuore della Maremma Toscana riflettono il meglio che questa campagna è in grado di offrire*".

"*La cucina è semplice: utilizzo non più di tre ingredienti per piatto nel rispetto delle regole e delle tradizioni in sede di preparazione. Mi piace giocare con le cotture e sperimentare abbinamenti particolari: su tutti il maialino con le vongole o il cacio e pepe con i gamberi o ancora la parmigiana di melanzane nel risotto. Amo la cucina nazionale ed internazionale, ma senza fronzoli, senza chimica*".

"*Il Ristorante Maremmana* – aggiunge Jacopo – *è il posto che ho sempre sognato per creare un rifugio Toscano dove i nostri ospiti possono assaggiare i prodotti della tradizione italiana. Uso materia prima di cui sono orgoglioso, allevata e coltivata dai nostri amici e vicini in Toscana e nelle migliori regioni di tutta Italia. Una cucina naturale e senza pretese basata su ingredienti di altissima qualità*".

La struttura è ideale per le cene intime al lume di candela in un ambiente raffinato e dal grande fascino, ma anche per i banchetti e cerimonie (battesimi, comunioni, cresime, matrimoni) e per gli eventi aziendali.

Uno sguardo al menù

Il menù ruota attorno ai prodotti di stagione e viene cambiato quattro volte all'anno.

Oltre a quelli già anticipati, in questo periodo dell'anno (primavera-estate), segnaliamo tra gli antipasti il Tortino di pecorino con asparagi e broccolo romanesco su pesto di acciughe, Battuta di manzo di allevamento organico con Mozzarella di Buffala, Zuppetta di fagioli borlotti con gamberoni e CDSB olio extra vergine di oliva, Crema di broccoli con gnocchetti di ricotta

Il menù ruota attorno ai prodotti di stagione e viene cambiato quattro volte all'anno

Maremmana, Insalata di carciofi, pecorino e bottarga

Tra i primi: Risotto con asparagi e fonduta di Parmigiano Reggiano, Ravioli di faraona fatti a mano con mele candite, Pici cacio e pepe con gamberi marinati al lime, Gnudi di cavolo nero con fiori di zucca, Orecchiette alla barese con pomodorini e ricotta salata.

Come secondi: Maialino di cinta senese cotto a bassa temperatura per 12 ore con cavolo verza, patate e maionese di erba cipollina, Branzino con cavolo nero e funghi, Costolette di agnello, chutney di pere fatto in casa e spinaci, Bollito a modo mio con salsa verde e polenta, Dentice al vapore su consome di pomodori.

Da menzionare anche i sempre presenti ***Classici del Conte:*** Risotto alla Milanese e ossobuco, Pappardelle al ragù di cinghiale della nostra tenuta, Ravioli Maremmani fatti in casa con burro e salvia, Fiorentina Toscana biologica con i suoi contorni, Cinghiale cacciato nella nostra tenuta cotto a bassa temperatura per 15 ore servito con polenta, The CDSB Hamburger di Chianina e cinghiale, spinaci e pecorino con pane fatto in casa con i semi di papavero e patate fritte.

Previste anche due tipologie di menù degustazione.

L'offerta enologica

Si parlava prima dell'offerta enologica che va oltre le semplici degustazioni.

Ebbene, per chi volesse migliorare le proprie conoscenza sul vino c'è la *Wine Accademy* conversazioni teoriche approfondite su svariati argomenti enologici: tannini, acidità, aromi, caratteristiche, fermentazione malolattica, ecc. Il tutto finalizzato a fornire gli strumenti per degustare il vino come un professionista.

Tutta da sperimentare è poi la *Super Tasting CDSB* che consente di "*degustare in orizzontale (lo stesso anno) tutti e tre i nostri vini: Monteregio, Docet e Sustinet, accompagnati da una selezione di formaggi locali e salumi*".

Da non perdere è anche la *Complete wine experience* per immedesimarsi nei panni di un vero produttore di vino. Questa esperienza segue l'intero processo di vinificazione, dalla vigna alla bottiglia, coprendo tutti i passaggi intermedi. Ecco allora che diventa possibile degustare tutti i vini dell'azienda, direttamente dalle botti e imparare come apprezzare quanto il vino cambia con il tempo, il diverso invecchiamento in botte e tante altre cose.

Infine, la chicca… *Blend your own wine* rappresentata dalla possibilità, in questo caso non tanto di immedesimarsi nei panni di un produttore, ma proprio di… diventarlo. Sì, proprio così. Conti di San Bonifacio, "*consente agli appassionati di crearsi il proprio vino! Durante questa attività di due giorni, dapprima si va in vigna ad imparare i diversi aspetti della viticoltura e della vinificazione, poi si partecipa ad una degustazione guidata dei nostri tre vini rossi per esplorare aromi, consistenza e gusto. Quindi, si crea il proprio vino a proprio piacimento partendo dai campioni presenti nelle diverse barriques (frutto dei vari vitigni coltivati in azienda: sangiovese, petit verdoit, sirah, cabernet sauvignon e cabernet franc) per arrivare ad ottenere la miscela perfetta in grado di soddisfare il proprio palato. Una volta che il vino così ottenuto avrà completato il suo ciclo anche con la personalizzazione dell'etichetta, verranno confezionate 300 bottiglie che saranno consegnate direttamente a casa propria*".

Tutto il personale parla inglese, tedesco, spagnolo ad alto livello ed ha esperienza nel mondo enologico.

Insomma, una struttura dal grande fascino, decisamente innovativa e che trasmette emozioni e sorprese.

Info: Ristorante Maremmana c/o Conti di San Bonifacio Wine Resort - Località Casteani, 1 – Gavorrano – Grosseto – Tel. 0566 80006 – info@disanbonifacio.com, www.contidisanbonifacio.com