A TAVOLA | Il ristorante del mese

Ristorante "Rosso Corbezzolo" e l'esperienza a tavola diventa... sensoriale

DI **SARA LANDI**

È davvero un'esperienza sensoriale quella che è possibile vivere al ristorante RossoCorbezzolo del Relais Vedetta situato tra Scarlino e il Puntone, in località Poggio La Forcola che per l'estate 2016 propone una formula particolare, quella delle live jazz dinner del progetto "Vedetta Jazz & Emotions"

Mangiare bene è un'esperienza che si fa con tutti e cinque i sensi. Sembra un'osservazione scontata ma è tanto più vero quando ti capita di cenare in posti come il ristorante RossoCorbezzolo del Relais Vedetta. Siamo tra Scarlino e il Puntone, in località Poggio La Forcola.

La struttura

La struttura ricettiva gestita dai fratelli Anna e Marco Barberini sorge sulla sommità di questo poggio alto 150 metri sul livello del mare che domina tutto il golfo di Follonica. Lo sguardo spazia dal porto di Scarlino fino al promontorio di Piombino; di fronte si staglia il profilo dell'isola d'Elba che sembra quasi di poter toccare. E non è raro riuscire a vedere anche la punta settentrionale (il caratteristico "dito") della Corsica.

Il panorama che si gode dal relais è un quadro che cambia colori e suggestioni nelle diverse ore della giornata ed è proprio contemplando questo quadro dal porticato del ristorante RossoCorbezzolo che gli ospiti del relais possono pranzare o cenare, aggiungendo al piacere della tavola quello del panorama.

Il ristorante

Il ristorante è a disposizione sia per chi soggiorna al relais sia per i clienti esterni: a pranzo propone un *light lunch* alla carta ma è la "cena con vista" preceduta dagli *happy hour* al tramonto il punto di forza del ristorante che vede in cucina da maggio lo chef Emiliano Pepe che seleziona accuratamente le materie prime prediligendo i prodotti locali, i presidi Slow Food e le verdure dell'orto della tenuta. Ogni piatto è curato con attenzione nella ricerca dell'equilibrio tra gusto ed estetica. I prodotti sono selezionati in base alla stagionalità e i piatti traggono spunto anche dalle antiche ricette della tradizione mentre i vini proposti provengono dalle aziende vitivinicole delle Doc maremmane.

"Vedetta Jazz & Emotions"

Per l'estate 2016 la cena con vista al

relais Vedetta propone anche una formula particolare, quella delle live jazz dinner del progetto "Vedetta Jazz & Emotions", un ciclo di dodici appuntamenti da giugno a settembre per celebrare il matrimonio tra buon cibo e buona musica in un luogo incantevole, affacciato sul mare.

La direzione artistica della rassegna è stata affidata a Corrado Rossetti, musicista e insegnante di lungo corso. I concerti cominciano con l'aperitivo al tramonto e proseguono accompagnando con le loro atmosfere soft, le improvvisazioni e le sonorità sofisticate, la cena con menu degustazione ogni volta diverso studiato ad hoc dallo chef Emiliano Pepe.

Il ciclo di eventi "Vedetta Jazz & Emotions" al ristorante RossoCorbezzolo è stato inaugurato il 20 giugno scorso con un invitante menu che ben interpretava la filosofia del ristorante: pane e pasta fresca fatti in casa, la preferenza per carni meno inflazionate come il piccione e la cinta senese, l'accorta selezione dei vini da proporre in abbinamento a ogni pietanza.

Ogni serata avrà un menu studiato per l'occasione in modo che anche chi sceglie di tornare trovi proposte sempre nuove e una cantina partner che proporrà i suoi vini in abbinamento ai piatti. Solo per fare un esempio per il debutto di questo format lo scorso 20 giugno lo chef Emiliano Pepe ha proposto come antipasto tartare di manzo, burrata con alici cantabriche e crema di Blu con cuori di sedano, come primo dei piciolini tirati a mano con battuto di piccione e per secondo dei bocconcini di cinta senese su carpaccio di cappuccio bicolore. Gran finale con il dessert, una frolla con crema pasticcera e salsa calda di mascarpone.

I musicisti che si alternano in formazioni diverse per i concerti al relais sono Andrea Fascetti (basso), Corrado Rossetti (chitarra), Emiliano Degli Innocenti (contrabbasso), Mauro Perigozzo (pianoforte), Francesco Menici (pianoforte), Franco Ceccanti (chitarra), Franco Gianni (tromba), Mirco Capecchi (contrabbasso), Lavinia Martignoni (voce) e Stefano Franceschini (sax).

Queste le cantine che hanno per ora aderito e che proporranno i loro vini per le live jazz dinner: Conti di San Bonifacio (Gavorrano), La Pace (Massa Marittima), La Cura (Massa Marittima), Prato al Pozzo (Cinigiano), Val delle Rose (Poggio La Mozza, Grosseto), Il Pupillo (Scarlino), Podere Ranieri (Massa Marittima), Serraiola (Monterotondo Marittimo) e Cantina Vignaioli del Morellino (Scansano).

Per quanto riguarda il calendario di "Vedetta Jazz & Emotions" ecco i prossimi appuntamenti fino a settembre: a luglio domenica 3 (trio basso, chitarra e pianoforte), domenica 10 (duo chitarra e voce), domenica 17 (trio chitarra, contrabbasso e pianoforte), lunedì 25 (duo di chitarre) e domenica 31 (duo chitarra e voce). Ad agosto tre gli appuntamenti

I concerti cominciano con l'aperitivo al tramonto e proseguono accompagnando con le loro atmosfere soft, le improvvisazioni e le sonorità sofisticate, la cena con menu degustazione ogni volta diverso studiato ad hoc dallo chef Emiliano Pepe

previsti: domenica 7 (trio chitarra, pianoforte e voce), domenica 14 (trio contrabbasso, pianoforte e sax) e domenica 21 (trio chitarra, pianoforte e voce). Il ciclo di eventi si chiude a settembre con due cene concerto: domenica 11 (trio chitarra, pianoforte e voce) e domenica 18 (duo chitarra e voce).

I posti sono limitati per poter garantire il clima di intimità e esclusività caratteristici del luogo pertanto è necessario prenotarsi sia per l'aperitivo sia per la cena che possono non essere necessariamente legati.

L'ospitalità "beVedetta"

La partecipazione alle live jazz dinner è un'ottima occasione per scoprire la cucina del ristorante RossoCorbezzolo e in generale l'ospitalità della struttura ricettiva della famiglia Barberini che si compone di tre diverse soluzioni, racchiuse dall'unico brand "beVedetta".

Il relais di Poggio La Forcola è un boutique hotel circondato da 15 ettari di bosco e da un grande uliveto di proprietà della famiglia Barberini dove si produce olio extravergine di oliva biologico.

Al *relais Vedetta* (che ospita al suo interno il ristorante RossoCorbezzolo) si sono aggiunte successivamente altre due strutture pensate per le esigenze di target diversi: *Vedetta Townhouse*, il B&B di charme nel cuore del centro medievale di Scarlino, e il nuovissimo agriglamping inaugurato lo scorso anno all'interno della tenuta, *Vedetta Lodges*. L'ospite può quindi scegliere tra soluzioni diverse (la suite in un casale finemente ristrutturato e arredato, l'indipendenza di una camera nel B&B in paese o la novità della tenda di lusso su palafitte) ma accomunate tutte dallo stile Vedetta fatto di raffinatezza, gusto e cura dei dettagli nel segno di un'ospitalità discreta e cordiale.

Non a caso il relais Vedetta è stato premiato a giugno nella sede della Camera di Commercio di Grosseto con il marchio Ospitalità Italiana di Isnart, società in house di Unioncamere che cura l'Osservatorio nazionale sul turismo e che nel 1997 ha dato vita al progetto marchio di qualità per hotel, chiamato appunto Ospitalità Italiana.

Un'esperienza sensoriale

Per testare l'accoglienza e lo stile del relais gli eventi "Jazz & Emotions" sono l'ideale perché garantiscono un'esperienza sensoriale completa, a cominciare dalla vista. I colori dominanti sono il verde della macchia e del bosco in cui è immerso il casale, l'azzurro del mare e del cielo e il rosso della facciata della tenuta che si sposa coi colori del tramonto. Il gusto è quello raffinato ed equilibrato dei piatti proposti dallo chef Emiliano Pepe, fatti apposta per sedurre il palato oltre che belli da mangiare con gli occhi. L'udito è gratificato dall'atmosfera soft delle serate: la musica è un tappeto sonoro piacevole e ci si può godere il lusso (sempre più raro nel mondo moderno) del silenzio o del canto dei grilli, rilassandosi ai bordi del laghetto naturale al termine della serata.

Il ristorante RossoCorbezzolo si trova in località Poggio La Forcola nel comune di Scarlino. Per informazioni e prenotazioni 0566 37023 oppure 333 2004184. Il sito web è www.relaisvedetta.eu e contiene una sezione specifica dedicata alle esperienze gourmet che si possono fare al relais grazie alle proposte del ristorante RossoCorbezzolo.