

A TAVOLA | Il ristorante del mese

Ristorante Riva del Sole Hotel & Resort: il gusto di un'estate di mare e di nuovi sapori nel segno della cucina d'autore

Vera e propria oasi del turismo sostenibile, l'Hotel & Resort Riva del Sole a Castiglione della Pescaia è da sempre meta privilegiata per famiglie, sportivi, amanti della natura e del benessere. E anche della buona tavola! È qui infatti che è approdato il famoso Chef Stefano Tabacchi portando con sé tutto il suo notevole bagaglio di esperienze e di gusto. Provare per credere!

DI ANTONELLA VITULLO

*La splendida posizione
a due passi dal mare*





Il ristorante

In Maremma non c'è estate... senza Riva del Sole e quest'anno più che mai in questo splendido Resort Turistico a due passi da Castiglione della Pescaia il sole splenderà ancora di più. Riva del Sole da sempre è sinonimo di raffinata accoglienza dedicata al benessere, allo sport, alla quiete e al rispetto ambientale, una di quelle strutture che scaldano il cuore e che negli anni è diventata sempre più attenta ad offrire qualificati ed alti servizi che la rendono unica ed eccellente nel panorama dell'ospitalità internazionale.

I desideri del Cliente, il nostro stile

È con queste parole che Jonathan Heduit, Marketing e Sales Manager di Riva del Sole Resort & Spa, nell'informarmi sulle novità che inaugurano la nuova stagione turistica della struttura alberghiera, tra cui l'e-station, l'installazione del servizio di ricarica per auto elettriche e la ristrutturazione di ben 38 camere alberghiere di cui due nuove junior suite, mi presenta Stefano Tabacchi, il nuovo Executive Chef da poco approdato alla guida del Ristorante di Riva del Sole.

Un grande Chef sinonimo di Classe

Per chi ancora non lo conoscesse, Ste-

fano Tabacchi, noto per la sua fama di lunga esperienza internazionale, è originario di Pieve di Cadore e vanta una lunga carriera consacrata da numerosi riconoscimenti conseguiti sia in Italia che in tutto il mondo: Stati Uniti, Kenia, Giappone e Svizzera solo per citare alcune sue significative tappe professionali, ma anche meritati premi come il "Diplome d'Honneur Art Culinarie Internationale" a cui fanno seguito vari successi di Cucina Eccellente. Dall'Hotel Splendide di Lugano, all'Hassler Villa Medici di Roma e in seguito, dal prestigioso Cristallo Hotel Spa & Golf di Cortina d'Ampezzo (dove ha ricoperto il ruolo di Executive Chef), al famosissimo ristorante El Camineto, oggi Stefano Tabacchi è onorato di portare la sua esperienza al Ristorante di Riva del Sole, nel cuore della Maremma Toscana.

Stefano Tabacchi mi viene incontro con molta semplicità, la stessa con cui durante l'intervista, ripercorre alcuni salienti ricordi della sua vita, che sicuramente hanno forgiato la sua formazione professionale.

Quando ha inizio la sua passione per la cucina?

Avevo 10 anni quando mi misi ai fornelli la prima volta. Di umile famiglia veneta, in casa c'era poco benessere ma

sentivo tanta forza nel dovermi rimboccare le maniche e così cominciai come garzone sbucciando patate e lavando pentole. Una volta si cominciava partendo dalla gavetta. Indubbiamente la cucina era già nel mio DNA e quando si lavora con passione non pesano né i sacrifici, né la fatica.

Cosa significa per lei essere diventato uno Chef famoso, che può vantare riconoscimenti e premi ottenuti da tutto il mondo?

Un buon Chef deve essere innanzitutto un buon "Padre" della brigata di cucina, deve saper vivere tra i ragazzi come se fossero la sua famiglia. Il nostro lavoro non è apparire ad uno show televisivo: ai fornelli ci vuole sensibilità, impegno, serenità, spirito di gruppo e soprattutto mai montarsi la testa. La mia esperienza in Kenya mi ha sicuramente aiutato a dare valore al cibo e a tutto ciò che possediamo. Lì ti accorgi che per un bambino anche un pezzo di pane duro è fondamentale. Ciò è quanto cerco di trasmettere alle giovani leve.

Sono d'accordo con lei, il rispetto per il cibo e la sensibilità sono due ingredienti che non dovrebbero mai mancare (non solo in cucina...). Qual è l'altro suo segreto?

Usare sempre prodotti di qualità,



Originario delle Dolomiti, dopo una lunga carriera consacrata tra Italia e Stati Uniti, passando per il Kenya e il Giappone, il nuovo chef Stefano Tabacchi arriva a Castiglione della Pescaia, dove porterà i suoi piatti d'autore proponendo una raffinata cucina caratterizzata da un'attenta selezione dei prodotti, abbinata ad un aspetto coreografico delle portate...



accertandomi della freschezza e della provenienza.

Prediligo la semplicità e l'attenzione della materia prima dando valore anche all'impatto visivo, naturalmente. Non sono per la *nouvelle cuisine* e neppure per quella alta gourmet: piuttosto la mia formazione deriva dalla cucina svizzera, più semplice e più naturale ma anche molto emozionante, seducente, lasciando che anche visivamente il piatto esprima la sua anima e ne faccia presagire il gusto. In cucina mi avvalgo dei nuovi forni a basse temperature, delle cotture a vapore con un occhio di riguardo alle varie spezie e con qualche inserimento di alghe giapponesi. Non uso mai più di tre, al massimo quattro semplici elementi per non togliere equilibrio all'ingrediente principale protagonista del piatto.

Il suo stile e la sua firma d'autore al Ristorante di Riva del Sole, ci può anticipare qualche innovazione?

Al Ristorante di Riva del Sole si potrà gustare una cucina rigorosamente curata e mediterranea che ben si sposa con il contesto della struttura e del territorio su cui ci troviamo, ma come sempre molto attenta nel soddisfare al massimo le esi-

genze della clientela internazionale.

Cercherò di portare la mia espressione al 100% nonostante il vasto numero di coperti giornalieri che mi impongono altri ritmi di lavorazione rispetto ad un ristorante più piccolo ed intimo, ma le proposte di Riva del Sole sono talmente ampie da riuscire a soddisfare le varie esigenze della ristorazione dell'Albergo.

Qualche nuova idea per caso già bolle in pentola? Cosa porterà della sua grande esperienza nella cucina di Riva del Sole? Ha forse un desiderio?

Desidero portare serenità soprattutto! In cucina e nel servizio, il mio desiderio principale è quello di trasmettere serenità ed armonia (due parole chiavi indispensabili nel nostro lavoro) e poi magari studiare per un prossimo futuro una piccola saletta che completi una parte di ristorazione più esclusiva dell'Hotel.

Siamo giunti alla fine e mi permetto di chiederle di svelarci qualche piatto del suo ricco menù. Cercando di abbinarlo con uno dei vini della vostra ottima cantina.

Mille foglie di branzino con brunoise di peperoni e punte di asparagi che accompagneremo con un fresco e profu-

mato Chardonnay di Jermann, oppure una guancetta di vitello cotta a bassa temperatura con salsa al mader e flan di spinaci. E per finire un dessert tra i più amati: il Parfait al pistacchio con salsa di gianduia cestino ai frutti di bosco.

E qui suggerirei un Kabir Passito Donna Fugata.

D'accordissimo!

Non è retorica affermare (personalmente ne sono convinta) che la vera cucina è fatta di tradizione e di raffinata, sofisticata semplicità, di cura e di rispetto delle materie prime e del loro sapiente accostamento. Solo un gran Maestro come Stefano Tabacchi poteva concludere così:

"Chi le cose le sa le fa, chi non le sa... insegna"

A questo punto non ci resta che provare la cucina dello Chef Stefano Tabacchi nella splendida terrazza del Ristorante di Riva del Sole magari cenando quando il tramonto dell'estate maremmana regala spettacolari emozioni.

A Riva del Sole Resort & SPA l'estate comincia e non finisce mai!



Al via la stagione turistica 2017 all'Hotel & Resort Riva del Sole



È ripartita – e con diverse novità, per rendere ancora più piacevole il soggiorno dei propri ospiti – il 15 aprile scorso la nuova stagione a Riva del Sole. Quest'anno lo storico Hotel di origine svedese si presenta, infatti, ancora più confortevole grazie alla realizzazione di due nuove Junior Suite, ideali per una vacanza con la famiglia. Gli spazi eleganti ed accoglienti, curati nei minimi dettagli e un'atmosfera unica, permettono di godersi appieno i momenti di relax. Con lo stesso obiettivo sono state, inoltre, create 36 nuove camere Doppie Classic Twin di cui 16 comunicanti tra loro, pensate per chi viaggia con i figli, ma non vuole rinunciare alla propria privacy. Le camere, dotate di ogni comfort, dispongono di ampi balconi dai quali respirare i profumi della vasta pineta che circonda l'hotel e si aggiungono a quelle di categoria Superiore, le Riva's Room, le Riva's Room Plus e la Coral Suite, per un totale di 156 stanze.

“Per la nuova stagione – commenta Carlo Castelli, Managing Director del Gruppo Riva del Sole S.p.A. – abbiamo puntato ad ampliare l'offerta turistica, in particolar modo, quella destinata alle famiglie, proseguendo con le attività di ristrutturazione, già avviate nel 2013 e che continueremo anche nei prossimi anni, per garantire ai nostri clienti i più elevati standard di quali-

tà”. “Stiamo lavorando – aggiunge Castelli – su diversi fronti, per offrire un servizio completo che sia sempre all'altezza delle aspettative degli ospiti”.

Forte di un'esperienza trentennale alla direzione di importanti hotel internazionali (Emirati Arabi, Libano, Egitto, Regno Unito, Belgio e Svizzera), Carlo Castelli a Riva del Sole ha applicato una strategia di ristrutturazione e valorizzazione, riuscendo a fondere i valori dell'eco-sostenibilità che da sempre caratterizzano la cultura svedese con quelli tipici dell'ospitalità italiana e realizzando un polo di eccellenza del turismo nazionale ed internazionale.

Quest'anno i cambiamenti non riguardano solo gli aspetti strutturali, ma anche la ristorazione: Riva del Sole vuol stupire anche a tavola; è infatti uno Chef italiano ma di esperienza internazionale Stefano Tabacchi, a guidare le diverse aree ristorative di Riva del Sole *“per garantire ai nostri ospiti i più elevati standard di servizio e gastronomici”*, come sottolinea il Managing Director.

Anche l'aspetto tecnologico è stato potenziato per permettere di usufruire della copertura Wi-Fi ad alta velocità su tutta la spiaggia del Resort, aree ristoranti, bars, piscine, Rasena SPA, palestra, Centro Congressi e aree comuni.

Tante novità, dunque, senza dimenticare l'attenzione all'eco-sostenibilità e al rispetto per l'ambiente che da sempre caratterizzato la struttura, una filosofia ereditata dagli scandinavi, veri antesignani in questo campo. Filosofia “green” ma anche grande attenzione al relax e al benessere, grazie alla RASENA SPA che comprende un'area di circa 3.400 mq, tra esterni - tre piscine, terrazza circondate dal verde - e il centro benessere con vasca Jacuzzi, sauna a raggi infrarossi e finlandese, bagno turco, palestra e solarium. Inoltre, c'è la Riva's Beauty, lo spazio dedicato ai trattamenti specializzati per viso e corpo, con i prodotti della linea esclusiva *Maria Galland Paris*, specifici per ogni tipo di pelle.

Ma Riva del Sole è un paradiso anche per gli sportivi, la struttura offre, infatti, servizi per cicloturistici e appassionati di sport acquatici, due percorsi di 1.25 km e di 1.5 Km per praticare jogging, due campi da tennis e uno polivalente per partite sia di tennis che di calcio (con possibilità di lezioni private), servizi per bikers e l'ausilio di guide turistiche, oltre al centro nautico Riva Watersports, direttamente sulla spiaggia, tra i più grandi della zona, ideale per praticare o imparare vela, surf, windsurf e altri sport d'acqua come canottaggio e sci nautico.

Info: www.rivadelsole.it