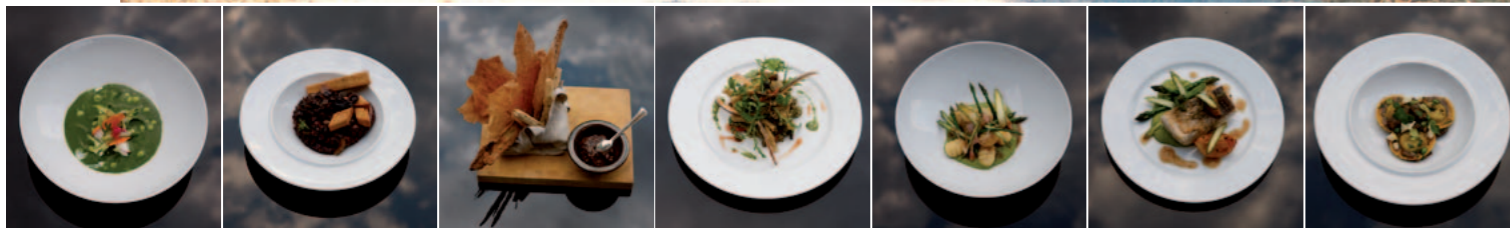


# Trattoria Toscana la scelta di Ducasse



di **Alessandra Piubello**

**In Maremma  
l'unico ristorante italiano  
del pluristellato chef francese**

**a**ll'aprirsi del monumentale cancello, la scena che si offre nella magia dei luoghi è di rara suggestione: una lunga strada costellata ritmicamente da cipressi e pini marittimi porta ad un'antica villa, che fu residenza del *Granduca di Toscana Leopoldo II di Lorena*. Siamo arrivati all'*Andana* (dal nome del viale di accesso, per l'appunto) nel cuore della Maremma toscana, terra dalla natura selvaggia, unica nei suoi forti contrasti e nella luminosità dei suoi intensi colori.

Il maestoso complesso, composto dall'antica villa medicea, dalla fattoria, dall'originario granaio ora riadattati a un *luxury resort*, è racchiuso in uno scrigno naturale di cinquecento ettari: **Tenuta La Badiola**. Un paesaggio naturale che cattura lo sguardo: colline punteggiate di verdi olivi e filari di vigneti che si alter-

nano, fino ad addensarsi, verso nord, nella selvaggia e austera macchia mediterranea. I profumi della campagna toscana si fondono con le fragranze salmastre del Tirreno, in uno stimolante unicum olfattivo.

Provando le vivide emozioni che questa località incantata sa dare, possiamo capire come il celebre chef francese **Alain Ducasse** (con la sua costellazione di trentatre stelle in ventotto ristoranti) abbia abiurato dal suo antico credo *'jamais en Italie'*. Con la famiglia **Moretti** (il loro gruppo, *Terra Moretti*, ha un'attività che spazia dalle costruzioni ai cantieri nautici, ai resort, alle cantine quali *Bellavista, Contadi Castaldi, Petra, Tenuta La Badiola*), **Ducasse** decide, nella primavera del 2004, di iniziare il suo viaggio in Italia. La scelta di affidare la direzione delle cucine a **Christophe Martin**, nel maggio dello stesso anno, si rivela azzeccata: nel 2007 la **Trattoria Toscana** acquisisce la prima stella *Michelin*, mantenuta fino ad oggi. Il trentaseienne *Executive Chef* prima di questo prestigioso incarico aveva maturato esperienze in vari stellati, fra i quali il *Louis XV-Alain Ducasse* nel principato di Monaco. Ducasse *'sorveglia'* sempre scrupolosamente le sue creature e, nel giro perenne dei suoi locali di tutto il mondo, riserva visite fre-



## IL MENU DEGUSTATO

FRA GLI ANTIPASTI: IMPERDIBILE LA MORBIDA PAPPA COL "PISANELLO" E BASILICO: POCHI GUSTOSI INGREDIENTI IN TOTALE ARMONIA. DA PROVARE ANCHE GLI INTENSI CROSTINI DI FEGATINI DI CONIGLIO, RICCIA, FINOCCHIO, PANCETTA E SALSA "GHIOTTA", I BEN EQUILIBRATI LANZARDI MARINATI IN AGRODOLCE, FINOCCHIO E UVA "BADIOLINO" E LA SAPORITA ZUPPA FREDDA DI CANNELLINI, CAPONATINA E "AGLIATA". PROSEGUENDO CON I PRIMI PIATTI, VA SPERIMENTATO IL COOKPOT DI VERDURE D'ESTATE, YOGURT E PERLINE DI BUFALA (UN TEGAME MOLTO PARTICOLARE IDEATO DA DUCASSE), LA GUSTOSA 'CALAMARATA', E I GRADEVOLI AGNOLOTTI DI BACCALÀ MANTECATO, ZUCCHINE, VONGOLE VERACI ED ERBE. I NOSTRI SUGGERIMENTI PER LE PIETANZE DI PESCE SONO PER L'APPETITOSO POLPO DI SCOGLIO BRASATO AL VIN SANTO, FAGIOLI, PEPPERONI ROSSI E RIGATINO E PER LE CODE DI PESCATRICE ALL'ACQUA PAZZA E POMODORO RIPIENO. ALLA VOCE 'CARNE' SCEGLIETE L'INECCEPIBILE PEPOSO DI STINCO DI BUE, MELANZANE E CIPOLLE, O L'AGNELLO PILOTTATO AL FORNO, ROSMARINO E MANDORLE.

LA CARTA DEI VINI È BEN IMPRONTATA SUL TERRITORIO, CON QUALCHE INCURSIONE NEL RESTO D'ITALIA. SERVIZIO INAPPUNTABILE MA AFFABILE.

quenti al suo unico ristorante italiano, forse stregato dal *genius loci*. D'altronde, alla **Trattoria Toscana** si torna sempre volentieri. Qui la cucina si basa sul rispetto dei sapori autentici dei prodotti del territorio, senza indugiare in voli pindarici fra acrobatiche creazioni della nouvelle cuisine. *"I piatti della Trattoria Toscana - dichiara Alain Ducasse - sono semplici, netti, appena filtrati dalla mia esperienza, spesso serviti direttamente in tegami e casseruole. Il talento è del prodotto, e qui troviamo una cucina essenziale, dove le alleanze dei sapori sono prudenti e armoniose"*. E una volta provato il menu stagionale, che spazia tra terra e mare, non potrete che trovarvi in sintonia con le affermazioni del celebre chef. L'impeccabile tecnica qui è al servizio di una purezza di sapori oramai spesso introvabile. Il percorso culinario (vedi box) esprime un'armonica modulazione di ingredienti schietti, senza trascurare la pulizia esecutiva e la nettezza gustativa, esaltandole con cotture millimetriche. L'autenticità della cucina toscana trova riscontro anche nell'ambiente tipico, con le sue travi in legno, i mattoni a vista, il camino, il forno e il pavimento in cotto che ricordano un accogliente casale di campagna. ■

# BRANDO

## CAMICERIA



**DAL 1980**  
**SOLO CAMICE UOMO**  
**ANCHE SU MISURA**

**PADOVA**  
VIA UMBERTO I, 80  
049 875 09 05

**CAMPOSAMPIERO (PD)**  
C. RIALTO, 34  
049 579 37 65

**ESTE (PD)**  
VIA MATTEOTTI, 10  
0429 604 353

**PIOVE DI SACCO (PD)**  
VIA GARIBALDI, 32  
049 212 56 64

**ZANÈ (VI)**  
VIA A. MANZONI, 119  
0445 362 350

**NOALE (VE)**  
VIA G. TEMPESTA, 18  
041 580 10 54

BRANDOCAMICIE@LIBERO.IT