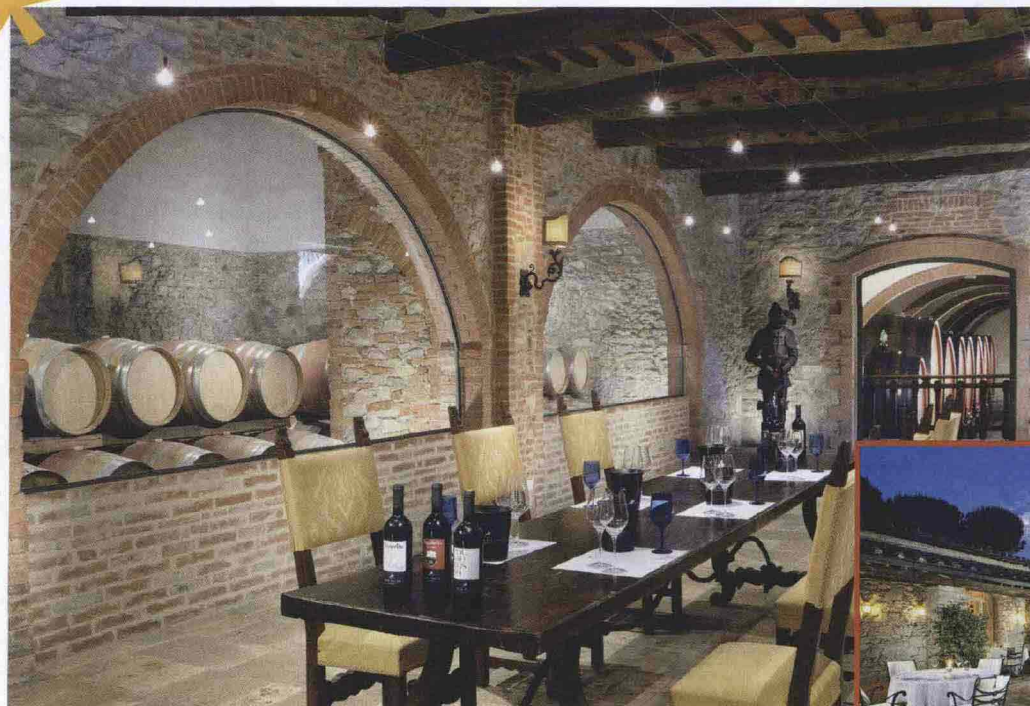




SCELTE DI CLASS **Palato**



Ci sono botti e tutto il fascino della cultura toscana nel ristorante della **Tenuta Poggio Rosso** in Borgo San Felice. Sotto, l'area all'aperto, ideale per le serate estive.



► **POGGIO ROSSO**

Borgo San Felice, Castelnuovo Berardenga (Siena). info@borgosanfelice.it

Il Poggio Rosso è un Chianti Classico di cui va giustamente orgogliosa l'Agricola San Felice, azienda vitivinicola della compagnia d'assicurazione Allianz. A questo storico vino è intitolato il ristorante del Relais Borgo San Felice, singolare «albergo diffuso» nato nel 1991 dal restauro di un piccolo vil-

laggio medievale presso la sede dell'azienda. Il fascino delle suites ricavate nelle antiche dimore non impedisce però che sia il ristorante uno dei motivi principali di richiamo, grazie alla schietta cucina toscana proposta dal giovane chef Luca Lodovici, che prima di avviare la sua attività ha selezionato uno per uno, nel territorio, i fornitori delle materie prime. E che, ora, è fiero di precisare, nel menù, che la passatina di ceci su cui ser-

ve le noci di cappesante alla piastra è fatta con i ceci rosa di Reggello, che lo zafferano con cui condisce i ravioli è di San Gimignano, che i cipollotti che insaporiscono i garganelli sono coltivati a Certaldo. «Le materie prime sono la base dell'identità dei piatti», spiega, «e la mia cucina è una semplice interpretazione del territorio».

► **CAPOFARO**

Via Faro 3, Isola di Salina (Messina).

www.capofaro.it

Ristorante in un resort di straordinaria bellezza e in un paesaggio di rocce vulcaniche che si immergono nel mare delle Eolie, con il faro dell'isola e la macchia mediterranea che circondano 6 ettari di vigneto coltivato a Malvasia. Dotare di ristorante una struttura alberghiera lontana dai centri abitati era un passo obbligato, confessa il patron Lucio Tasca d'Almerita, produttore di vini tra i più prestigiosi della Sicilia. Lo chef Riccardo Di Giacinto evoca sapori e profumi del giardino aromatico negli spaghetti con uova di pesce, menta e mandorle, con la tagliata di tonno su insalata di arance, il filetto di ricciola con capperi e pomodorini.

E IN IRPINIA MARENÀ MERITA LA VISITA

L'azienda vinicola Feudi di San Gregorio, nata a metà degli anni 80 in Irpinia, ha trovato la sua strada nella salvaguardia del territorio e della tradizione, ricercandone le potenzialità ancora inesprese. È la stessa strada che il suo giovane presidente Antonio Capaldo ha indicato al ristorante Marennà (dal latino «merere, meritare») situato nell'avveniristico edificio in acciaio e vetro della sede aziendale, con cucina a vista moderna e funzionale e con un bel camino in una delle due sale.

Seguendo questo suggerimento, lo chef, il siciliano Paolo Barrale (foto sotto), allievo di Heinz Beck, prepara piatti ricchi di profumi come i paccheri al ragù di agnello, fiori, erbe e pecorino, e galvanizza lo stracotto di guancia di manzo con una salsa all'Aglianico e una sorprendente purea di zucca e liquirizia. Così nel 2009 ha conquistato una stella Michelin.

