

IL PARCO DI SAN ROSSORE E LA BOTTEGA ALL'OMBRA DELLE TAMERICI



Il Parco di San Rossore a Pisa nasconde dimore reali, ville presidenziali e luoghi segreti tra cui il Ristoro - La Bottega del Parco, dove i concetti di **biologico, filiera corta o chilometro zero** erano alla base della produzione prima ancora che diventassero espressioni di uso comune.

Il Parco di San Rossore e la Bottega all'ombra delle tamerici

I miei amici stranieri mi rimproverano spesso per quella che definiscono **l'indifferenza italiana**: secondo molti di loro siamo talmente abituati a vedere luoghi bellissimi che anche se ci passiamo di fronte ogni giorno non riusciamo ad apprezzarne il valore. Dalle finestre di casa mia si scorge l'ingresso del **Parco naturale di Migliarino San Rossore**: boschi, spiagge, macchia mediterranea, le antiche scuderie e l'ippodromo anche questa è **Pisa**, a pochi passi dal centro un **ambiente naturale** di incredibile valore parte del tessuto urbano e della storia cittadina tanto quanto la Torre pendente e il Duomo.

Storia del Parco di San Rossore

Il **Parco di San Rossore** ha una storia suggestiva e affascinante: già tenuta reale al tempo dei **Savoia** ospitava una piccola reggia andata distrutta a seguito dei bombardamenti subiti da Pisa nel corso della **Seconda Guerra Mondiale**.

I reali avevano anche in prossimità della spiaggia una *dépendance* che veniva usata per gli ospiti anche questa distrutta dopo la guerra. A metà degli anni '50 il Presidente della Repubblica Italiana **Giovanni**

Gronchi, a seguito dell'inclusione della **Tenuta di San Rossore** tra i beni della **Presidenza della Repubblica**, decise che nello stesso luogo dove sorgeva la *dépendance* reale sarebbe stata costruita la villa del Presidente; ancora oggi la **Villa del Gombo**, a due passi dall'omonima spiaggia, è uno dei massimi esempi in Italia di architettura razionalista: progettata dall'architetto **Vincenzo Monaco** è usata soprattutto per importanti *meeting* e occasioni ufficiali.



Paradossi del vivere contemporaneo: ho visitato le regge e le residenze reali di mezza Europa e non avevo mai messo piede nell'ex **villa reale** a due passi da casa mia.

Finalmente grazie a un'apertura straordinaria organizzata dall'Ente Parco di San Rossore sono riuscita a visitare **Villa del Gombo**: si accede percorrendo il grande viale alberato proprio dietro l'ippodromo, varcato il cancello del luogo, dove hanno soggiornato tra gli altri **Gabriele D'Annunzio** e **Tony Blair**, si percepisce immediatamente la vicinanza del mare e il rumore delle onde che si infrangono sul bagnasciuga della spiaggia al di là del giardino.

La villa di San Rossore

La **struttura della villa** è davvero particolare: pensata per ovviare al problema dell'erosione delle correnti e dei venti è sollevata da terra come una palafitta da quattro supporti d'acciaio, **all'avanguardia** per l'epoca in cui è stata costruita la rampa d'accesso e la regolazione termica degli ambienti basata sull'esposizione solare. Intorno alla pianta quadrata della villa si susseguono stanze private e sale di rappresentanza alleggerite da ampie **vetrate** che danno una vista davvero unica sul bosco e sulla spiaggia dove concludiamo la visita per goderci un tramonto degno di re e presidenti.



Mentre i cancelli si richiudono alle nostre spalle penso al fatto che solo un terzo dell'enorme area naturalistica gestita dal Parco è visitabile dal pubblico: **bellezza, natura, biodiversità** i tanti tesori del **Parco di San Rossore** sono ben custoditi all'interno di un luogo che rimane protetto e in gran parte inaccessibile. Ma anche se spiagge e sentieri sono *off limits* c'è un modo per visitarli almeno con il palato: concedersi una sosta al "**Ristoro - La Bottega del Parco**".

La Bottega del Parco di San Rossore

In questo luogo straordinario concetti come **biologico, filiera corta** o **chilometro zero** erano alla base della produzione prima ancora che diventassero espressioni di uso comune. La Bottega del Parco è il **laboratorio artigianale** dove si possono trovare i prodotti dell'azienda agricola interna: le carni e i salumi pri-

ma di tutto, lavorati da mani esperte con tecniche tradizionali e poi le marmellate biologiche, i pinoli - frutto simbolo di una delle macchie mediterranee più estese d'Europa - le birre artigianali e il vino bio.



C'è voluta la passione di **Fabio Armani** imprenditore e amministratore delegato dell'azienda per portare questa ricchezza fuori dai cancelli della tenuta: in pochi anni la Bottega del Parco è diventato un marchio con due punti vendita nel cuore della città e da poco anche il ristorante il "**Ristoro - La Bottega del Parco**". Cenare al **Ristoro** è come visitare un museo dove cultura e bellezza non ci raggiungono per mezzo della vista ma per mezzo del gusto: "*Ne abbiamo fatto una missione*" - mi spiega **Armani** - "*raccontare a tutti quanti (pisani e non) la storia di questo posto attraverso il miele della **spiaggia del Gombo**, la carne dei bovini di razza '**mucca pisana**', i **tartufi** raccolti in questi boschi, i gelati e i sorbetti ai gusti di **erbe autoctone**, sapori unici al mondo che parlano di noi, di chi eravamo, di chi siamo oggi*".



Un lavoro difficile dove è importante mantenere altissimo lo **standard qualitativo**: *“Dico spesso che commercializzare o fare ristorazione con prodotti come questi presuppone la consapevolezza che il nostro lavoro ha una matrice etica”* – prosegue **Armani** - *“non abbiamo altra scelta che quella di fare le cose puntando alla **massima qualità**, questo condiziona in senso etico anche le strategie aziendali: ad esempio sul personale che abbiamo formato da zero, assumendo giovani per farne degli ambasciatori dei prodotti del Parco di San Rossore capaci di far capire al cliente straniero la differenza tra il nostro prosciutto prodotto con animali certificati e tecniche artigianali e un qualsiasi altro prosciutto. Il risultato è che i nostri dipendenti lavorano tutti con noi con contratti stabili e una formazione costante”*.



L'attività del ristorante e dei punti vendita a marchio "La Bottega del Parco" aiuta anche a tenere vive tradizioni e mestieri antichi: il **norcino** che seleziona la carne per il ristorante, che prepara secondo antiche ricette della **tradizione toscana** le salsicce e gli insaccati è una figura professionale che sta sparando un po' dovunque e in questa realtà resta invece fondamentale.

Piccoli produttori e filiera corta

Piccoli produttori locali trovano qui un luogo dove fare rete e sfuggire alle logiche della grande distribuzione, spesso il loro incontro con La Bottega del Parco crea prodotti innovativi: come nel caso della **ricotta bio con i pinoli di San Rossore**, nata dal bisogno di proporre in modi sempre nuovi le specialità del Parco.



Tutto questo in un ambiente curato e piacevole che evoca nello stile i luoghi del Parco di San Rossore adibiti al lavoro: le foresterie, le scuderie, l'interno tipico di un casolare di campagna toscano insieme a elementi dal design moderno della cucina in parte a vista: "Vogliamo che la gente si sieda e si rilassi"- conclude **Armani** - "e scopra l'essenza di questo territorio: per generazioni residenza di re e presidenti ma caratterizzato da una fitta rete di fattorie e **proprietà mezzadrili**, un mondo contadino ormai scomparso carico di valori e di tradizioni gastronomiche che rivivono oggi nei nostri piatti".



L'eccellenza delle materie prime, la cura dei dettagli, l'impegno e la dedizione nel garantire la conservazione di luoghi e tradizioni: da questo piccolo angolo di **Toscana** l'indifferenza italiana sembra una brutta malattia da cui molti di noi sono determinati a guarire.

Ristoro Bottega del Parco

Ristoro Bottega del Parco - Via delle Colombaie, 1 Angolo via Aurelia - Zona Ikea - Pisa - Tel. +39 050 503744