

## POGGIO AL TUFO: LE COMODITÀ DI UN HOTEL, IL CALORE DI UN AGRITURISMO



Abbiamo intervistato Luca Carrara, responsabile ospitalità dell'Agriturismo Poggio al Tufo per la Tommasi Family Estates. La struttura si trova nel Comune di Pitigliano, cuore pulsante della Maremma Toscana.

**Poggio al Tufo: le comodità di un hotel, il calore di un agriturismo**

Incontro **Luca Carrara** in una limpida giornata di sole di fine maggio. Camminando per le vigne di **Poggio al Tufo**, mi racconta il legame di questo agriturismo con la cultura, la tradizione e la terra toscana, del perché la famiglia Tommasi abbia scelto proprio questo luogo e di come sia nata l'idea di creare una struttura alberghiera che offrisse tutti servizi di un hotel di livello, ma con la genuinità e il calore di un agriturismo.

mo.



Ciao Luca, chi gestisce l'Agriturismo Poggio al Tufo?

Diciamo che io mi occupo della parte ospitalità e, la signora Ornella, dell'agriturismo e dell'accoglienza, mentre Nicola, suo marito, si occupa della cura dei campi. Ornella e Nicola sono due toscani doc, che hanno reso Poggio al Tufo un luogo magico, che affonda le radici nella cultura e nelle tradizioni della Maremma toscana.

Qual è il valore aggiunto di Poggio al Tufo?

Direi l'attenzione ai minimi dettagli. Per ciò che concerne i servizi è in tutto e per tutto un albergo ricercato. Le dimensioni di familiarità, tradizione e calore umano tipiche dell'agriturismo le porta la Sig.ra Ornella che si occupa degli ospiti. Quando abbiamo aperto lo scorso agosto, avevamo l'obiettivo di creare una struttura che coniugasse perfettamente i servizi di un hotel di alto livello con, la toscanità, la tradizione e il calore di un agriturismo... e direi che Poggio al Tufo oggi è tutto questo.



Come mai la famiglia Tommasi ha scelto questa zona? Per il legame con la vigna, per l'ospitalità?

L'ospitalità è arrivata di conseguenza, anche perché in Maremma la famiglia Tommasi ha altre proprietà. Diciamo che Poggio al Tufo è stato scelto per la sua posizione, per il panorama, per il silenzio: è un'oasi di pace. Inoltre è perfetto per funzionare come luogo di rappresentanza per fornitori, buyers, clienti internazionali, ecc..

Infine è un posto incantevole, ideale per essere proposto al circuito turistico nazionale e internazionale: si trova a 40 min. dal mare, a 30 min. dalle Terme di Saturnia, a 10 min. dal paese di Pitigliano ed a un'ora da Roma...diciamo che è un ottimo "campo base".

Che vini producite? Vedo che Poggio al Tufo si divide tra il comune di Pitigliano (66 ettari, DOC) e Scansano (80 ettari, DOCG).

I vini principali sono il Vermentino, il Cabernet-Sauvignon, che viene utilizzato sia in purezza che per produrre il **Rompicollo**, il nostro Super Tuscan e l'Alicante, che in Toscana è un vitigno raro, col quale stiamo sperimentando qualcosa di unico.



Decisamente un vitigno raro! Dimmi qualcosa di più.

L'alicante bouschet è un clone dell'alicante , una delle pochissime uve al mondo che ha sia la pelle che la polpa rosse. È un vitigno originario della Spagna e il clone che utilizziamo noi è nato in Francia. In Maremma viene normalmente usato come uva da taglio ed infatti, ti confesso che è stato molto difficile creare un prodotto 100% Alicante in purezza. Direi però che l'esperimento è stato un gran successo, grazie alle recensioni e alle ottime critiche che l'Alicante di Poggio al Tufo ha ricevuto.

Quali sono i servizi dell'agriturismo?

Abbiamo una splendida piscina esterna, proponiamo una mezza pensione, (colazione e cena) con prodotti km 0 (dai formaggi del Caseificio di Sorano ai salumi della Macelleria Mosci, fino alla pasta fatta in casa della signora Ornella) e produzioni vitivinicole Tommasi (Maremma-Toscana, Valpollicella-Veneto, Manduria-Puglia).

Ogni giorno la **Sig.ra Ornella** propone dei piatti fuori menu che ovviamente seguono i ritmi delle stagioni e della terra.



Immaginiamo di essere a Poggio al Tufo e di aver appena varcato il cancello di ingresso della tenuta...cosa vediamo?

Varcato il cancello ci ritroviamo immersi nelle vigne che in estate sembrano cantare grazie al suono perpetuo delle cicale. Per me che vengo dal Veneto, questo, insieme all'odore di fieno tagliato, rappresenta la sensazione di essere arrivato in Toscana. Il casolare è in cima ad un poggio, a 388 m. s.l.m.; dai suoi loggiati si gode di una vista unica e di un'ombra fresca e rilassante. Sul retro troviamo la piscina panoramica: un grande rettangolo blu affacciato sullo sconfinato alternarsi del verde e giallo della campagna maremmana.

Entrando nel casolare troviamo la signora Ornella ad accoglierci. Dopo i saluti di benvenuto ci accompagna in una delle incantevoli camere di Poggio al Tufo: ognuna porta il nome di una vigna, per sottolineare il legame che l'agriturismo ha con la campagna circostante. La struttura è in tufo, con arredi tradizionali e durante i lavori di restauro sono stati recuperati tutti i materiali originali.

**Agriturismo Poggio al Tufo:** le comodità di un importante albergo, il calore e la genuinità di un agriturismo, la meraviglia della Toscana.



Poggio al Tufo

Agriturismo Poggio al Tufo - Strada Com. della Formica **Loc. Poggio Cavalluccio, 6199** Pitigliano (Gr) Tel  
+39 0574615420  
Cell +39 337 1056476

---

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople