RISTORANTI STELLATI IN MAREMMA: 5 PERLE DA NON PERDERE

È da poco uscita la nuova edizione 2019 della famigerata Guida Michelin, la “sacra scrittura” della ristorazione, la chiave d’accesso all’Olimpo degli chef. Nel caso che vi trovasse in vacanza nel sud della Toscana e aveste voglia di qualcosa di davvero buono, ecco i 5 ristoranti stellati in Maremma che vi faranno fare un giro nel paradiso del gusto.

Ristoranti stellati in Maremma: 5 perle da non perdere

Ma prima di parlare dei ristoranti stellati in Maremma, diamo un’occhiata a come sta messa l’Italia, a stelle Michelin, nell’edizione 2019. Sono in tutto 367: 10 tre stelle – ossia il massimo punteggio -, di cui uno a Firenze, la celeberrima Enoteca Pinchiorri, 39 due stelle, 318 con una stella. In totale sono undici in più dello scorso anno.

E la Toscana? Nella nostra regione sono 36 i ristoranti presenti nella guida: 1 con tre stelle, 4 con due stelle e 31 con una stella.
E la Maremma? Sta messa benissimo, con ben 5 ristoranti stellati: 2 con due stelle – *Bracali*, a *Ghirlanda*, nel comune di Massa Marittima; Caino, a Montemerano -, e 3 con una – *Il Pellicano*, a Porto Ercole; *Silene* a Seggiano; la *Trattoria di Enrico Bartolini*, a Castiglione della Pescaia.

Bracali (2 stelle Michelin)

Ubicato nella frazione Ghirlanda, appena fuori da Massa Marittima, a circa 50 Km a nord di Grosseto, nel cuore delle Colline Metallifere, il primo dei ristoranti stellati in Maremma di cui vi parliamo, è stato aperto nel 1983 da Luciano e Manuela Bracali, ed è attualmente gestito dai fratelli Francesco e Luca Bracali.

La cucina di Francesco è avvolgente, leggera, equilibrata, ma senz'altro si può affermare che è stimolato dai piatti più complessi, costruiti giocando su molti ingredienti.

Luca, il fratello, si occupa dell'ospitalità e della cantina del ristorante dove l'ospite sacro é sempre posto al centro di tutto.

"[...] *i fratelli Francesco e Luca* – dice l'ispettore della guida Michelin 2019 – *si "dividono" idealmente questo regno di ospitalità; [...]locale d'inaspettata eleganza. [...] Il menu propone accostamenti originali, a volte lontano dalla tradizione, come nei gnocchetti all'ortica su budino di fegato grasso, caviale di succo d'uva e nocciole. I capisaldi della cucina di Francesco [...]estrarre i sapori, esaltare gli equilibri (vegetale-animale, grasso-acido, dolce-amaro, morbido-croccante), armonizzare gli opposti. [...].*"

Da Caino (2 stelle Michelin)

Nostra vecchia e gradita conoscenza, Da Caino è un vero e proprio miracolo gourmet creato dalla chef Valeria Piccini in un borgo medioevale, Montemerano, che sembra una location perfetta per un film in costume.

Da osteria alla buona a uno dei 5 ristoranti stellati in Maremma, ne è corsa di acqua sotto i ponti, per questo stupisce ancora di più il grande successo di Caino che ha saputo magnificamente trasformarsi da bruco in farfalla.

"[...]*piatti leggendari come il raviolo all'olio extravergine di oliva* – racconta l'ispettore della guida Michelin 2019 – *con colatura di alici, capperi di Pantelleria e coulis di pomodori contribuiscono all'internazionalità dei clienti, nonché alla fama di questo indirizzo, come una delle grandi tavole italiane. Grazie ad un legame inscindibile con la terra che lo circonda, Caino ha il grande pregio di aver fatto conoscere al mondo intero la cucina maremmana in veste raffinata e contemporanea grazie alla sensibilità gastronomica e caparbietà della chef Valeria Piccini ora supportata dal prezioso contributo del figlio Andrea.*

Il “credo” di questa grande cuoca risiede nella volontà di consentire al suo ospite di capire esattamente cosa sta mangiando, evitando – dunque – di adottare tecniche troppo estreme, concentrandosi sull’esaltazione di prodotti sempre all’altezza. [...]”.

Il Pellicano (1 stella Michelin)

A Porto Ercole, con la sua terrazza sul mare, le note di pianoforte, le tremolanti luci delle barche dei pescatori, e la morbida striscia argentata di luna sull’acqua, Il Pellicano è un ristorante estremamente affascinante e romantico.
Ogni mattina, i pescatori locali portano prodotti freschi. Agnello e chianina sono rigorosamente toscani, mentre le erbe aromatiche, coltivate dallo chef, provengono direttamente dal giardino dell’hotel.

Lo Chef stellato Michelino Gioia (*nomen omen*, è proprio il caso di dirlo) esalta le materie prime del territorio permettendo a ogni ingrediente di distinguersi nel palato.

Nel menu non mancano mai i suoi piatti preferiti come il piccione, le ostriche, l'astice blu, la triglia e gli scampi, a cui si aggiungono i recenti "*capesante con galletta di maiale, soffice di patate, salsa alle mele e ristretto di vino rosso*", i "*ravioli farciti di pomodoro, crema di burrata e gamberi rossi crudi*", nonché il *"rombo con scarola farcita e salsa d'acciuga*".

"[…]*La tanto inseguita distinzione è per lo chef, Michelino Gioia, "orgoglio e responsabilità"* – asserisce l'ispettore della guida Michelin. – […] *Con un debole per la Toscana, dopo una recente esperienza nella ville lumière, il cuoco torna come figliol prodigo a lavorare con la famiglia Sciò, arricchito – però – da una nuova convinzione, ovvero: l'importanza di lavorare per riduzione. Pochi ingredienti, quindi, ma capaci di esaltare il gusto rendendolo l'unico ed indiscusso protagonista della tavola; trionfi di consistenze spesso agli antipodi e sapori decisi, abbracci tra terra e mare, estrose interpretazioni della tradizione. Questo e tanto ancora al Pellicano!*".

Silene (1 stella Michelin)

A Seggiano, a una sessantina di km da Grosseto, troviamo il quarto dei nostri 5 ristoranti stellati in Maremma. Il Silene di Roberto Rossi è un luogo d'eccellenza, una cucina dinamica e accattivante, perfetto connubio tra modernità e tradizione.

Se le primizie del territorio toscano sono protagoniste, Roberto ha anche elaborato un'accurata selezione di prodotti provenienti da tutta la penisola. Abbinamenti audaci, e insieme delicati, Silene non racconta la tradizione attraverso piatti tipici, ma come loro personalissima rivisitazione. Dai funghi ai tartufi alla carne al pesce, fino alle verdure appena raccolte, Silene segue la stagionalità dei prodotti, garanzia di freschezza e di massimo rispetto per l'ambiente.

"[...] *In un paesino di montagna di poche anime,* – narra l'ispettore della guida Michelin 2019 – *lo chef-patron seduce i suoi ospiti con una linea di cucina decisamente toscana dai sapori intensi e fragranti. Ottimi i primi e le proverbiali carni, qualche proposta di pesce, il tutto condito con olio di produzione propria, erbe e verdure dell'orto di casa*"(proprio di fronte al ristorante dove c'è anche l'eliporto!).

La Trattoria Enrico Bartolini (1 stella Michelin)

A 7 km da Castiglione della Pescaia si trova la Tenuta La Badiola: 500 ettari di uliveti, colline e macchia mediterranea, dove l'esclusivo resort L'Andana ospita "La trattoria Enrico Bartolini", elegante osteria gourmet dedicata alla più autentica cucina del territorio interpretata con creatività e leggerezza.

"[...] *piatti di grande equilibrio* – ci svela l'ispettore della guida Michelin 2019 – *in cui i sapori sapidi e delicati del mare si affiancano a quelli decisi della terra, anche attraverso l'antica cottura alla brace. Terra di grandi vitigni, la carta dei vini rende omaggio alla regione, pur dedicando ampio spazio anche ad altri vini italiani e internazionali* [...]".

Buone stelle a tutti.

Sei un appassionato di cibo raffinato o gestisci un ristorante gourmet che però non ha ancora ricevuto la prima stella? Scrivici, potremmo aiutarti.

Hai un ristorante d'eccellenza?

Scrivici

Foto 2 @mondobracali – Foto 5 ©hotelilpellicano.com

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople