

## Casale del Mare: la cucina molecolare di Marco Parillo passa per Castiglioncello

A cura di **Valentina Castellano Chiodo**

Dimensione Font  **Stampa**  **Email** 

Mi piace  2

Tweet  0

 1

*Ci si va per il mare in estate, le dolci colline in autunno, per il concorso Ippico a primavera, e quel che si vuole durante il resto dell'anno. Tanto è vero che a Castiglioncello, al Casale del Mare, l'appuntamento di dicembre è con la cucina molecolare di Marco Parillo.*

È un'oasi di relax e gusto per le quattro stagioni, un luogo per restituirci il piacere del buon vino e un weekend sulle vigne con vista mare. Toscana, direzione Castiglioncello, angolo di pace tra Livorno e Cecina, sulla Costa degli Etruschi, tanto cara ai Macchiaioli che amavano i suoi panorami e le sue ville per riposare e rendere quei luoghi immortali e romantici sulle tele con quegli scorci sul mare e le dolci colline. In questa cornice per intenditori ecco il **Casale del Mare**, un relais di campagna ricavato da un'antica fattoria, immerso tra le viti e i filari che guardano il Mar Ligure, luogo di ospitalità e produzione per la famiglia Martini che nel 1994 ha creato il marchio **Agrilandia**, trasformando un vecchio terreno abbandonato in un luogo di eccellenza: così sono nati sette ettari di vigneto, di cui due a uva bianca per la produzione del vermentino e cinque di ulivi (entrambi con irrigazione a goccia di soccorso), sono stati creati due invasi per la raccolta dell'acqua piovana per le coltivazioni, è stato ristrutturato l'antico casale.

Oggi i risultati allietano le papille gustative degli ospiti e non solo dato che la produzione vanta olio extravergine d'oliva, grappa bianca e grappa affinata in legno e soprattutto una selezione di Vini Fortulla, con quel fiore all'occhiello che è il Sorpasso, il rosso dagli intensi profumi di frutta rossa, erbe aromatiche e spezie, dedicato al capolavoro cinematografico di Dino Risi, girato proprio nella zona. Questo vino di carattere viene ottenuto da un'accurata selezione di uve vendemmiate manualmente e sottoposte a fermentazione e ad una lenta macerazione, svolte a temperatura controllata per circa 3 settimane per favorire l'estrazione dei tannini più nobili e degli aromi varietali. Dopo la svinatura il vino viene affinato in barriques di rovere francese, dove resta per circa 14-16 mesi (50% nuove, 35% di un passaggio, e 15% di due passaggi), a cui segue l'ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi per esaltarne qualità e struttura. Al Casale del Mare è possibile soggiornare e ritagliarsi qualche giorno di relax fra campagna e la tranquilla piscina o semplicemente sceglierla come meta per una cena presso l'elegante ristorante che offre tipicità toscane, dalla carne al pesce, con ricette semplici e sofisticate per esaltare il gusto dei prodotti locali. Da assaggiare la parmigiana rivisitata con ciuffetti di guanciale croccante o le appetitose paste fatte in casa con ragù di carni a chilometro zero. L'azienda organizza giornate dedicate alle famiglie e ai bambini, che possono visitare nella vigna e apprendere notizie e curiosità legate alle coltivazioni e al processo di vinificazione.

Un'occasione da non perdere è la cena molecolare programmata per giovedì 11 dicembre, dedicata alla cucina regionale, ma con la partecipazione speciale dello chef **Marco Parillo**, allievo di Ferran Adrià, che in compagnia dei colleghi spagnoli J. Abraham Artigas Rubio ed Edgar Jimenez proporrà un menu eccentrico e raffinato. Fra le scelte incuriosiscono i ravioli alle melanzane con salsa di fave di cioccolato e aria di mozzarella, il collo di agnello cotto sottovuoto a 68 gradi con stufato di funghi e pinoli, tartare di tonno con anguria osmotizzata al basilico rosso e per finire ganache di cioccolato all'olio d'oliva e sale.

*"La cucina molecolare" sostiene lo chef Parillo "è semplice, trasparente: le carni e i pesci cotti ad atmosfera e temperatura controllata creano contrasti di calore e consistenza inediti, che valorizzano con originalità e delicatezza i prodotti del territorio: gli ospiti verranno trascinati nel menù **Una passeggiata al Casale**, lungo un sentiero di profumi e sapori e saranno protagonisti certamente i pesci del Tirreno e le carni toscane, ma anche l'olio e il vino Fortulla, con le erbe spontanee, i frutti di stagione, i fiori di questa terra che guarda il mare".* Ad accompagnare i piatti ci saranno naturalmente i calici dell'azienda Fortulla: dal Sorpasso al Fortulla Bianco e Rosso e i nuovissimi rosé. Potrebbe sembrare strano incontrare nella campagna toscana una cucina così idealmente associata alle metropoli più contemporanee, se non futuristiche, ma quest'incontro non stride più di tanto se ci si concentra sui sapori, le materie prime e il dialogo tra vecchio e nuovo che riesce a dare risultati felici e mai scontati. Un'occasione anche per vivere in modo inconsueto questo spazio che è aperto, tra cucina e relais, tutto l'anno, con proposte gourmet per ogni tipo di palato e menù speciali per le festività, appuntamenti con lo sport anche originali, o il Concorso Ippico Castiglioncello.

Casale del Mare | Castiglioncello(LI) | strada vicinale delle Spianate-località "Le Spianate" | tel. 0586.756007, 340.4524303 | [www.casaledelmare.it](http://www.casaledelmare.it) , [www.fortulla.it](http://www.fortulla.it) , [www.agrilandia.eu](http://www.agrilandia.eu)

a cura di **Valentina Castellano Chiodo**