

Tra i migliori della Toscana

6 nov 2020 Di Aldo Fiordelli

Mai come nel periodo storico che stiamo vivendo il lavoro di cuoco ha tanto a che fare con la passione. Passione intesa non solo come concetto psicanalitico di «violenta e persistente emozione» ma anche in senso cristiano come «sofferenza fisica o spirituale». Una passione totalizzante al punto da diventare una scelta di vita ed essa stessa vita.

È ciò che si respira a Podere Belvedere, da Edoardo Tilli. Il podere è tra Doccia e la Rufina, a San Piero a Strada, in mezzo a orti, ulivi e natura incontaminata. Altitudine e clima pre appenninico marcano un deciso distinguo tra questa campagna e zone più miti della Tosca-

na. Il colore cristallino, il carattere ancora più scontroso degli altri Sangiovese, ma anche eleganza e longevità dei vini della Rufina sono lì a testimoniare, insieme al fiero piccante degli extravergine. Per Tilli questo era il podere di famiglia, dove è nato e cresciuto. Oggi c'è qualche camera per chi volesse fermarsi, due salette per mangiare, una serra a margine della quale anche si può pranzare e una cucina responsabilmente ottima. Qui la parola sostenibilità è sinonimo di sopravvivenza, non marketing per radical chic. Tilli raccoglie le olive per

Primo piano Lo chef Edoardo Tilli mentre mostra uno dei suoi piatti

: a Podere Belvedere produrre il proprio extravergine a ristorante chiuso. Quando ha raggiunto il suo fabbisogno annuale, lascia le altre sulla pianta.

Qui entrano solo animali interi che vengono lavorati e sporzionati. Cacciagione soprattutto, di piuma e di pelo: germani, colombacci, daino. Carni tra le più salubri per l'alimentazione naturale e selvatica

Andrea Franchetti arrivò in Val di Chiana a fine anni 80, dopo essersi formato a Bordeaux sul concetto di terroir. Un viticoltore colto e appassionato. I suoi report sulla vendemmia sono quaderni tra scienza e poesia attesi come e quanto il vino nuovo della sua Tenuta di Trinoro. Terreni argillo calcarei, clima continentale, impianti fitti, lavoro artigianale in cantina con il talentuoso Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. Qualità e longevità sono i fari della cantina. Il

bello di questo vino, oggi Cabernet Franc e Merlot affinato per 8 mesi in barrique e 10 in cemento, è non essere mai ruffiano. L'assemblaggio del 2018 ha prodotto un Tenuta di Trinoro, tra i migliori vini della Toscana.