30 ANNI
ELLE

ELLE ITALIA

elle.it

MARZO 2017
ELLE + VENI ELLE SHOPPING ACCESSORI
€ 3,50

Lifestyle
Pâtisserie, mon amour

EROS
Sorprese a nudo

BAMBINE
Le favole per crescerle meglio

MAKE UP
Osare il colore

SONNO
Le pillole naturali

ITALIA
Riscoprirla romantica

TEST
Il quoziente di gola

MODA

BON CHIC

chemisier
ricami gipsy
stampe flower
tailleur
pastello
kimono

ALICE FIRST

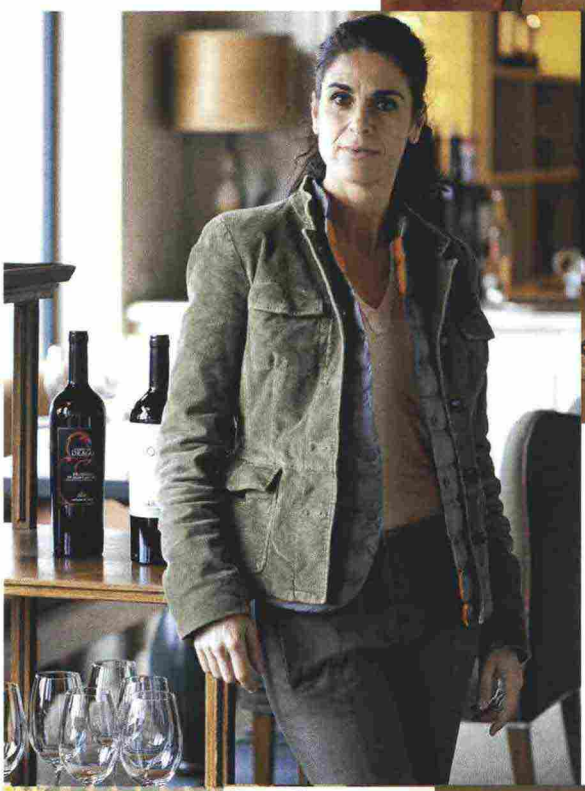
N. 03 - MENSILE - POSTE ITALIANE SPA - SPED. IN ABB. POST DL 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/04) ART. 1 COMMA 1. - PROMOZIONE DI ABBONAMENTO LO / MI

Pranzo tra le vigne

La sua storia è legata all'amore per la sua terra e *alla cultura* del vino rosso. *Cecilia Leoneschi*, professione enologa, ci accoglie *in una tenuta* da sogno

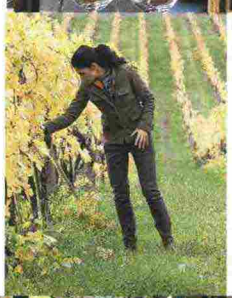
di LAURA SALSI

Cantina di Castiglion del Bosco, dove si svolgono tutte le fasi della preparazione del vino, dalla doppia cernita manuale dei grappoli e degli acini alla loro fermentazione.

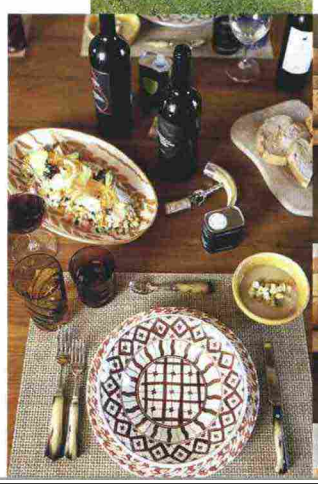


I SEMPRE DI CECILIA

Farine integrali che compra al mulino.
Frutta e verdura di stagione raccolta negli orti degli amici oppure nel bosco.
Tocchi gourmand perché è golosa di ciliegie, ceci e lupini.



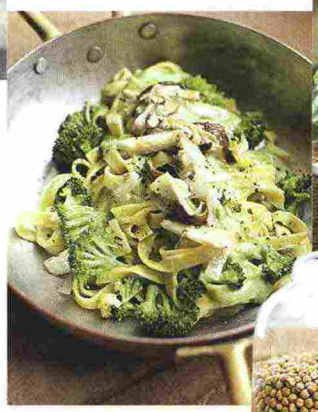
Sopra. Ritratto di Cecilia Leoneschi. A sinistra. Cecilia nella vigna di Villa Gauggiole. Sulla tavola. Piatto di terracotta, Nicola Fasano Grottaglie. Bicchieri, Mario Luca Giusti e Riedel. Posate Ashanti. Sotto. Pentole di rame.

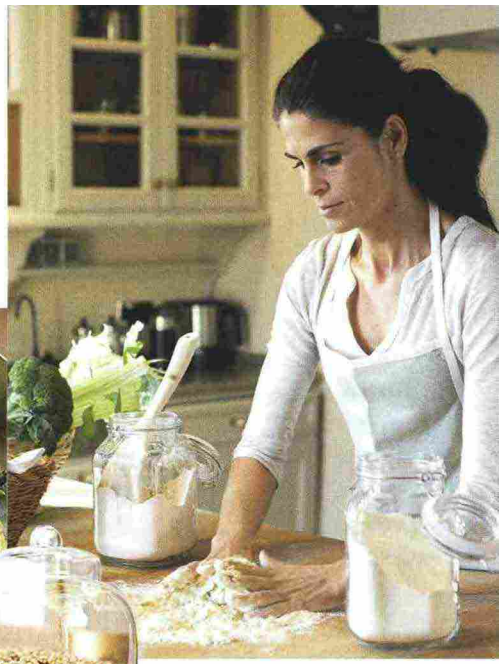


UN MONDO MAGNIFICO situato nella campagna di Montalcino, in Toscana. Ci troviamo nel cuore della Val d'Orcia, patrimonio mondiale dell'Unesco, a Villa Gauggiole. Prende il nome dal vigneto circostante, ed è una delle dieci dimore del resort Rosewood Castiglion del Bosco: quest'anno, per la prima volta, rimarranno aperte anche durante il periodo invernale (per info, www.rosewoodcastigliondelbosco.com). È qui che Cecilia Loneschi, enologa di Castiglion del Bosco, tenuta di proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo (www.castigliondelbosco.com/it), ha scelto di invitarci per un pranzo speciale, "cucinato" utilizzando i suoi ingredienti del cuore.

Nata in Maremma, Cecilia ha sempre avuto una grande passione per la natura, gli animali e la buona tavola. L'attenzione alla terra e la cura dei suoi frutti sono alla base della sua filosofia di vita. Con una laurea in viticoltura ed enologia alla facoltà di agraria, ha trascorso i suoi anni formativi nella Tenuta Avignonesi, per poi unirsi al team di Castiglion del Bosco. Conoscitrice ad alto livello delle complesse sfumature delle uve Sangiovese, ancora oggi continua ad affinare le tecniche di vinificazione e invecchiamento per questa particolare varietà di uva, molto sensibile al clima e al terreno (la punta di diamante della tenuta è il Brunello

A sinistra. Marmellate di frutta fresca fatte in casa. Sotto, la ricetta realizzata: tagliatelle di farina di castagne ai broccoli e funghi. Un piatto "di stagione", che riscalda durante i mesi freddi.





Sopra. Cecilia Loneschi mentre impasta la farina. A sinistra, nel barattolo di vetro, una scorta di ceci secchi.

di Montalcino).
Il coinvolgimento di Cecilia a Castiglion del Bosco comincia con Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, agli inizi di questa avventura che ha contribuito alla nascita della nuova cantina e al rinnovamento dei vigneti. Ora, la sua responsabilità abbraccia tutta la produzione: la supervisione dei vigneti, con la loro gestione annuale, e la vendemmia, interamente manuale. Ma si occupa anche della grande cantina, luogo carico di vitalità esplosiva, dalla vinificazione alle diverse fasi di affinamento, fino agli imbottigliamenti. Questa dedizione, Cecilia la trasferisce alle "sue" ricette. Tra gli ingredienti, il rispetto per le tradizioni e per l'artigianalità dell'alta cucina.

Cosa metti in tavola?
«La naturalezza dei cibi, la stagionalità del territorio e naturalmente una buona bottiglia di vino».

Dal vino alla cucina?
«Sì perché nel cibo, come nel vino, c'è una grande energia. Noi siamo quello che mangiamo».

Ricevere per te, è...?
«Far entrare qualcuno nel mio mondo e farlo sentire parte integrante, anche solo per poche ore, grazie a un ottimo bicchiere di vino e a un piatto che esalta i sapori».

Il connubio tra cibo e vino?
«È del tutto personale. Cerco sinergie del gusto: per esempio, un Brunello di pregio che si sposa con un formaggio stagionato. O un calice di Campo del Drago, perfetto con una pasta al sugo. Ma ci possono essere abbinamenti più attenti: una bruschetta con il pâté di lenticchie si sposa a un bianco, una zuppa di fagioli con un rosso importante».

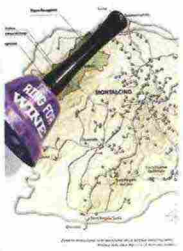
Una serata che ha successo?
«È quella in cui, sul tavolo, ci sono tante bottiglie stappate. E tanti piatti differenti, per sapori, origini, culture. E tutti sono stati assaggiati: più cose sperimentiamo, più accresciamo il nostro bagaglio di esperienze».

Progetti per il futuro?
«La mia missione è far conoscere i vini che produciamo, raccontando la nostra storia. E alzando sempre più l'asticella della qualità».

LA RICETTA

TAGLIATELLE DI CASTAGNE, BROCCOLI E FUNGHI

Per 4 persone
Preparate le tagliatelle con 200 g di farina di castagne e 300 g di farina di grano. Separate gambo e cimette di 2 broccoli. Pulite 200 g di sedano rapa, tagliate una metà a striscioline e mettetele da parte. Scottate per 5/7 minuti in acqua bollente le cimette e una metà del sedano. Scolate e frullate con un cucchiaio di olio, prezzemolo tritato e sale. Cuocete 1 porro con olio, una manciata di porcini secchi, le striscioline di sedano e le cimette e, in ultimo, fiori di finocchio secchi. Amalgamate i due composti a crema. Cuocete la pasta con le foglie dei broccoli e le parti verdi del porro in acqua salata. Mantecate con la crema e servite con una spolverata di prezzemolo tritato.

A destra. Una fase della ricetta: le tagliatelle sul tagliere. Sotto. Davanti al fuoco, una partita di backgammon, degustando un bicchiere di vino bianco.

A sinistra. Verdura a km zero dell'Azienda Agricola Cappelloni Elena (detta anche Nazareno). Sotto. Veduta del vigneto. A destra. Cartina locale con i nomi degli ospiti.