





# Cantine con cucina

*Nasce una nuova generazione  
di ristoranti e trattorie all'interno delle  
aziende vinicole: a tavola ingredienti locali  
e vini auto prodotti, chef emergenti  
e meno noti, un'esperienza che parla  
dell'ambiente circostante  
Ve ne raccontiamo 20, da nord a sud*

*di Giuseppe Carrus*



BISOL

1542

Seppia e vongole ripassate

# Il territorio è servito

E se fosse questo il nuovo format vincente nell'esperienza gastronomica? Mangiare in cantina: la chiusura del cerchio tra vino e cucina. Tanto più se è il territorio il focus centrale dell'esperienza. Sono tante le aziende vinicole che negli ultimi anni si sono dotate di un vero e proprio ristorante, aperto a tutti, con tanta pace della crisi della ristorazione. Un fenomeno certificato anche da Nomisma che rileva come dal 2015 al 2022, la ristorazione in cantina è aumentata del 26% rispetto ad un 6% nel decennio precedente. A sorpresa, tra le regioni più "attrezzate" sul fronte della ristorazione primeggia la Campania con il 50% delle cantine in cui si può mangiare seguita da Piemonte e Toscana entrambe al 31%. L'istituto di ricerca descrive il fenomeno: sono cresciute le degustazioni con offerta di cibi tipici "cucinati" e si nota un prodotto nuovo chiamato "pranzo o cena con il vignaiolo" che attualmente è presente nel 37% delle imprese del vino aperte al pubblico. Formule nuove che uniscono azienda agricola, cantina, esperienza gastronomica in un contesto informale e con menu legati a ciò che si produce intorno alla vigna. La cucina, in queste cantine, punta infatti tutto sulle materie prime, stagionali e locali. Ai fuochi ci sono professionisti capaci di usare tecniche e processi per valorizzare il più possibile gli ingredienti. Il servizio è informale e gli ambienti sono semplici e curati.

Domenico Sanna, responsabile eventi della cantina Su'entu, in Marmilla, esprime bene il senso di queste esperienze: «Il nostro progetto, Arieddas, nasce in un luogo che sul fronte gastronomico incarna la stessa filosofia di produzione vinicola. Su'entu ha scommesso su due elementi Marmilla e Bovale,

quindi territorio e vini territoriali. Lo stesso facciamo sul versante della cucina, restituendo ai visitatori quanto di più autentico in questo territorio si è sempre fatto: dalle paste tradizionali, all'allevamento di pecore, galline e conigli, passando per i prodotti dell'orto e farli gustare in un modo nuovo: abbiamo puntato sulla condivisione dei piatti che per noi è più centrata rispetto al fine dining». Le emozioni nascono così dalla dolcezza di una zucchina o dalla sapidità di un pomodoro.

Esprime bene questa "filosofia" anche Gaetano Marangelli, titolare della cantina Menhir Salento e del ristorante Origano. «Quando quindici anni fa abbiamo aperto la nostra osteria Origano l'abbiamo pensata e voluta come una sorta di piccolo mercato popolare, un emporio dell'azienda madre con i vini dunque di Menhir, ma anche con i prodotti che incrociamo nel corso delle esperienze fatte in giro per le cucine. L'attenzione ai prodotti e la loro stagionalità, sia dell'orto sia del pescato, sono sempre stati gli elementi centrali della nostra proposta che ha saputo così intercettare, in un minuscolo paese della Terra d'Otranto, un pubblico sempre più vasto che oggi si attesta sulle 50mila presenze annue».

Vi presentiamo, in questo articolo, 20 ristoranti di altrettante cantine italiane: alcuni sono dentro la tenuta, altri a poca distanza. Ci sono insegne più semplici e quotidiane accanto a locali più raffinati: tutti sono accomunati dalla stessa idea di unire vigna, cantina, cucina.

Ce ne sarebbero tanti altri, ma questa è una selezione che tocca tante zone d'Italia e rappresenta al meglio ciò che noi vorremmo mangiare al desco di una cantina.

## HOSTERJA GULFI

### Cantina Gulfi - Sicilia

Cantina, Locanda e Osteria, Gulfi è tutto questo e se vi trovate dalle parti di Chiaramonte Gulfi, precisamente in contrada Patria, non potete mancare questa insegna dove si prepara cibo secondo ciò che la natura offre. Un menu giornaliero quindi che dà spazio soprattutto alle carni di suino nero e ai formaggi ragusani, senza trascurare verdure di stagione e alcuni ingredienti del mare. La tecnica c'è eccome, ma sempre al servizio della materia prima. Qualche esempio? Lo sfincione con pomodorini rossi e gialli, basilico e cipollotto fresco, spaghetti alla ricciola e pomodoro fermentato, gnocchetti di patate, vongole e polvere di mandorla. Si bevono gli interessanti vini della casa, a partire dal Cerasuolo di Vittoria.

Contrada Patria

Chiaramonte Gulfi (RG)

0932 928081

*Aperti a pranzo e cena,*

*chiusi lunedì e domenica sera*

