

ValleyLife

ALTO TEVERE RIVISTA PANEUROPEA

MK
PER LE AZIENDE
E I PRIVATI

Periodico mensile d'informazione culturale e pubblicitaria. Iscr. Trib. di Perugia del 17/05/2007 n. 237/2007. Dir. Resp. Simone Bandini. Sped. Abb. Post. 70% - Aut. Cns/Cipa/Centro1 - Iscr. R.O.C. n. 18175. Grafica: Alessio Forti - Prestampa: Lino Service - Stampa S.A.T.



LA TORRE, UN'ESPERIENZA FUORI DAL TEMPO

La Torre, an experience out of time

DI SIMONE BANDINI

Siamo in visita al sito del Relais La Torre che sorge sulle vestigia di un antico castello longobardo e sovrasta il piccolo borgo della Chiassa Superiore, a soli quindici minuti da Anghiari, in direzione di Arezzo. Ad accogliereci Tulio Marcelli e Isabella Marinucci, owner & manager di questo esclusivo relais, in posizione felice tra i boschi, le vigne, gli oliveti ed i campi coltivati della stessa azienda agricola. Prevale la percezione di un tempo sospeso in questo 'locus amoenus' dove la storia familiare si confonde con quella naturale.

We are visiting the site of the Relais La Torre built on the remains of an ancient Lombard fortress overlooking the small village of Chiassa Superiore, just fifteen minutes by road from Anghiari on the way to Arezzo. Tulio Marcelli and Isabella Marinucci, respectively owner and manager of this exclusive relais, in a lovely spot amidst woods, vineyards, olive groves and cultivated fields, welcome us. The feeling of time suspended in this locus amoenus ['pleasant place'] prevails here where family history merges with natural history.



Dalle colline aretine



Una selezione di Grigio del Casentino



Un accattivante fuori menù

Naturale, sì. Poiché le produzioni dell'azienda agricola, impiegate in cucina e custodite in cantina, sono rigorosamente biologiche come i grani delle varietà Verna e Senatore Cappelli utilizzati per il pane e la pasta fatti a mano. Anche l'olio extra vergine di oliva toscano IGP, spremuto a freddo con olive frante lo stesso giorno della raccolta è conservato rigorosamente in azienda. Tra le produzioni spicca quella del vino Chianti e Chianti Riserva con uve Sangiovese in purezza. L'azienda organizza delle degustazioni guidate per tutti i suoi vini che includono oltre al chianti i rossi "Lastricheti" e "Macchione" che affiancano le uve Merlot al Sangiovese e il bianco "Vignolino", il rosato "Bruzzico" da uve 100% Sangiovese ed infine il Vinsanto del Chianti DOCG e la sua Riserva, prodotto da uve bianche scelte di malvasia toscana, trebbiano, canaiolo e sangiovese e maturato nella vinsantaia, parte della visita aziendale durante le degustazioni di vino. L'azienda agricola e Relais La Torre, estesa su 200 ettari di terra, conta anche produzioni come ortaggi e verdure dell'orto, legumi e non da ultimo al relais si fa la stagionatura dei salumi. Ogni giorno, la coltivazione dei prodotti di base che costituiscono la ricchezza della nostra dieta mediterranea, permette allo chef Paolo Graziotti, che dirige la cucina del Ristorante La Torre, di accedere a materie prime freschissime e di ottima qualità, garantendo

Natural, yes. As all the farm's products – used in the kitchen and stored in the cellar – are strictly organic: like the grain of the Verna and Senatore Cappelli varieties used for their bread and their hand-made pasta. As is the Tuscan IGP extra virgin olive oil from olives crushed cold on the day they're harvested and kept at the farm. Amongst other top products here are Chianti and Chianti Riserva DOCG made with pure Sangiovese grapes. The company organizes guided tastings for all its wines that include, in addition to Chianti, the reds Lastricheti and Macchione that combine Merlot grapes with Sangiovese and then the white Vignolino, the rosé Bruzzico from 100% Sangiovese grapes and finally the Vinsanto del Chianti DOCG and its Riserva, produced from white grapes selected from Tuscan Malvasia, Trebbiano, Canaiolo and Sangiovese and matured in the vinsantaia, part of the visit during wine tastings.

The farm and Relais La Torre, spread over 200 hectares of land, also includes vegetable and legume production, and last but not least, seasoned cured meats. Every day the cultivation of those basic products that make up the richness of our Mediterranean diet allows chef Paolo Graziotti, who runs the kitchen of the La Torre Restaurant, to access fresh raw materials of excellent quality thereby assuring respect for the real flavours of Tuscan culinary tradition. "My undoubted

Avvocato ed imprenditore agricolo, Tullio Marcelli





Uno scatto rubato in cucina

il rispetto dei sapori originari della tradizione culinaria toscana. "La mia indubbia fortuna, in questo ristorante, è il poter lavorare materie prime prodotte della azienda e di grande qualità". Nelle tenute aziendali è stagionato infatti anche il Grigio del Casentino, suino dalle carni pregiate di cui il gusto è esaltato nei mesi di stagionatura dei salumi. Le carni fresche di Chianina e di Grigio del Casentino con le quali il Ristorante propone gustose e tenerissime grigliate sono selezionate accuratamente da Tulio che conosce e seleziona personalmente i propri fornitori locali. "Il ristorante nasce per interpretare i prodotti della terra che noi coltiviamo da generazioni", chiarisce Tulio Marcelli che approfondisce: "Una volta in campagna si mangiava ciò che la terra poteva produrre. Era un bisogno certamente primario, una necessità semplice. Nella modernità siamo in grado di traslare questo bisogno in una sorta di lusso di stagione". Un nuovo principio, deliberato ed elettivo. Oggi si può scegliere ma rimane da rispettare la regola della stagionalità delle produzioni. In questo lo chef mostra tutta la sua padronanza nella sua capacità di essere fedele alla natura e ai tempi delle materie prime mostrando anche grande innovazione e ideazione episodica di estrosi fuori menù. Una laurea in legge, Tulio Marcelli vive da oltre quarant'anni nel podere di famiglia e ricorda: "Mentre ancora studiavo andavo ad imparare sulle

fortune, in this restaurant, is being able to work with raw materials produced on our farm and of such great quality." On the estate, in fact, they raise the Grigio del Casentino pig, a pig with exceptional meat whose taste is enhanced during months of curing. The fresh meat of Chianina and Grigio del Casentino which the restaurant uses to offer tasty and tender grills are carefully selected by Tulio who knows and personally selects his local suppliers.

"The restaurant was set up to interpret the products of this land we have been cultivating for generations", Tulio Marcelli explained, continuing: "Once in the countryside we ate what the earth could produce. It was about primary needs, simple necessity. In modern times we are able to translate this need into a sort of seasonal luxury." A new principle, deliberate and elective. Today you can choose anything but there remain rules to be respected. In this the chef shows all his mastery, in his ability to be faithful to nature and the seasonality of raw materials, both cultivated and reared – but also in the episodic notion of exciting off-of-the-menu specials. With a degree in law, Tulio Marcelli has lived for over forty years on the family farm and recalls: "While still studying I went to learn about vineyards and watched the activities of the pruners or took part in the ritual of the grape harvest. I grew up along with the agricultural seasons of this farm. I was born, one can say,

Chef norcino, Paolo Graziotti



Il parco è una location esclusiva per le cerimonie





Le intime ed eleganti salette del ristorante

vigne e guardavo le gesta dei potini oppure prendevo parte al rito della vendemmia. Sono cresciuto assieme alle stagioni agricole di questo podere. Sono nato, si può dire, intriso di terra". Il suo è un ristorante per concedersi del tempo, fuori dal tempo: "Per questo consigliamo ai nostri ospiti di lasciare fuori il cellulare, di riporlo in un cestino, per godere appieno di questa condizione di piacevole assenza di tempo dove il gusto è protagonista e la cena si tramuta in una esperienza gustativa esaltata dal piacere della condivisione". Un concetto, quello di fedeltà alla terra spiegato e rafforzato da Isabella Marinucci, responsabile della ricettività della struttura: "Oltre naturalmente alla coltivazione, stagionatura e selezione dei prodotti, curiamo l'attenta selezione dei nostri fornitori di formaggi e carni fresche ed abbiamo a cuore la cultura dell'importanza delle materie prime con eventi aziendali tutto l'anno e menù rigorosamente stagionali". Persino la torta di mele viene da una ricetta della nonna e i cantucci fatti a mano sono proposti con il Vinsanto di famiglia, di cui si conserva ancora una bottiglia del 1936. Una tradizione rarissima per cui negli ultimi cento anni la produzione non si è mai interrotta. Vino ed olio sono entrambi pura espressione della terra che li genera. Con una produzione per ettaro volutamente bassa, per aumentarne la qualità, questi prodotti maturano e costituiscono la più nobile espressione della terra e della sua intensità. Terreni che producono meno producono meglio.



I picci della tradizione

impregnated with earth. His is a restaurant that provides its customers a freedom from time as a place 'outside time': "So we advise our guests to leave their cell phones outside, to put them in a basket and to fully enjoy this pleasant condition of absence of time where taste is the protagonist and dinner turns into a taste experience enhanced by the pleasure of sharing..."

A concept of loyalty to the earth is explained and emphasised by manager Isabella Marinucci responsible for hospitality here: "In addition to cultivation, maturing and selection of products, we take care in the careful selection of our suppliers of cheeses and fresh meat and we affirm the culture of the importance of raw materials with farm special events throughout the year and strictly seasonal menus."

Even the apple pie comes from grandmother's recipe and hand-made cantucci are offered with the family's Vinsanto, of which they still have a bottle from 1936. A very rare tradition and in the last hundred years production has never stopped. Wine and oil are both a pure expression of the earth that generates them. With a deliberately low production per hectare, they mature and are heightened in their nature to greater intensity. Land that produces less, often produces better; just as men who speak little are often more virtuous.

**Info: Tulio e Isabella vi aspettano presso il Ristorante e Relais "La Torre" su prenotazione:
a cena dal mercoledì al sabato e la domenica a pranzo
Loc. Chiassa Superiore 360, Arezzo / Tel. 0575 361722 / www.relaislаторre.it / info@relaislаторre.it**

Per ogni tavolo prenotato,
in regalo
una bottiglia di vino Chianti
DOCG Biologico 2015
dell'Azienda La Torre.



LA TORRE

Ristorante "La Torre", Loc. Chiassa Superiore 360, Arezzo
Tel. 0575 361722 / info@relaislatorre.it