Conti di San Bonifacio: meraviglia, silenzio e bontà

scritto da Enzo Radunanza | 26/02/2018

«Ogni cosa che puoi immaginare, la natura l'ha già creata». Così sosteneva Albert Einstein per spiegare che l'uomo può solo preservare ed esaltare i doni naturali. Sembra questa la filosofia di un wine resort che abbiamo scoperto a Gavorrano, nelle colline toscane.

La **Maremma toscana** è una terra dalla bellezza abbagliante, con spunti di cultura, archeologia, vacanza e relax non abbastanza conosciuti e valorizzati. Le colline sembrano dipinte dalle mani di un artista grazie alla vegetazione variopinta, alle vigne allineate che fanno pregustare vini celebrati in tutto il mondo, ad una biodiversità ricca specie animali e vegetali, in armonia con un popolo legato alle tradizioni.

Conti di San Bonifacio, Gavorrano (GR)

In un angolo della Maremma grossetana, dove il clima è mite e beneficia della vicina costa tirrenica, sorge **Conti di San Bonifacio Wine Resort**, una residenza il cui fascino rapisce il visitatore già mentre percorre il lungo viale che conduce al'imponente portone di ingresso.

Siamo a Gavorrano (Gr), in Località Casteani, e la tenuta domina una collina dal panorama che lascia senza fiato. Tratti boschivi, pianure e ampie terrazze verdi coltivate a viti e ulivi, vengono spezzati da strade inerpicate che si perdono all'orizzonte. Durante il tramonto, tutto si ammanta di un'atmosfera magica e lo stress delle nostre città lascia spazio alla natura con il suo ritmo rassicurante.

Trascorrere del tempo presso **Conti San Bonifacio**, vuol dire staccare la spina dagli affanni quotidiani, rigenerare corpo e spirito, trarre benessere dal silenzio e godere della cucina biologica.

La storia del Resort

Oggi Conti di San Bonifacio è un rifugio per una vacanza oppure il contesto ideale per matrimoni ed eventi ma la storia del maniero è molto antica. L'aspetto attuale è stato assunto a partire dal 2002 quando è stato acquistato dalla manager **Sarah Edgington** e dal marito Conte **Manfredo di San Bonifacio**, appartenente ad un casato illustre di cui esistono testimonianze dal **959 dC**, quando i **Conti di San Bonifacio** controllavano la città di **Verona**.

È stato un vero colpo di fulmine per Sarah e Manfredo, conquistati dalla bellezza del posto, dall'aria pulita e da quella serenità tanto diversa dalle loro frenetiche vite londinesi. Divenuti proprietari, hanno deciso di dare al casolare una vita nuova, pur conservando lo stile rustico e coerente con il contesto ambientale.

Un restauro paziente, ma chiaro negli obiettivi da raggiungere, ha trasformato la struttura in una dimora di charme capace di accogliere una clientela internazionale ed esigente. Inoltre sono stati piantati uliveti per la produzione di **olio extravergine di oliva** e **7 ettari di vite da cui si ottengono vini biologici** che esaltano le caratteristiche uniche del terroir.

Le suite e i servizi

Conti di San Bonifaco Wine Resort, al momento, offre **7 suite** ampie e confortevoli, una diversa dall'altra e il cui arredamento è stato seguito direttamente dalla contessa Sarah. Ad accogliere l'ospite, comodi letti, salotti interni e un angolo bar con vini, acqua minerale, confetture biologiche e una macchina per caffè espresso. L'uso prevalente del legno, della pietra e della terracotta conferisce calore e accoglienza mentre suppellettili di antiquariato e oggetti di recupero risvegliano un passato che non si vuole e non si deve dimenticare.

La sala da bagno di ogni stanza è un altro ambiente da vivere e godere: mobili d'epoca, luci soffuse e ben direzionate che brillano dal soffitto, una grande vasca con pietra di Carrara e doccia separata.

Un altro punto di forza sono le vetrate con vista sul verde delle colline, dei vigneti e degli oliveti che creano un rapporto simbiotico con l'ambiente esterno. Immaginate di svegliarvi la mattina e trovare davanti agli occhi un affresco naturale oppure di rilassarvi nel terrazzo esterno arredato con tavolo e sedie e lettini prendisole.

La sala a disposizione degli ospiti, invece, è uno spazio comune e confortevole con divani comodissimi sui cui leggere un libro e bere un bicchiere di vino. Il crepitìo del camino accompagna ogni momento e fa da sottofondo ai pasti consumati nel ristorante interno.

Il personale è attento e disponibile e coccola il cliente con professionalità, sorrisi e premure. A coordinare la struttura c'è il **manager Rafael Ruiz**, spagnolo di origini e che in Toscana ha portato la tipica empatia della sua terra, combinata a professionalità, competenza e capacità di mantenere un'atmosfera serena e piacevole.

Vini Conti San Bonifacio: il biologico dalla vigna alla cantina

Le colline grossetane sono vocate alla viticoltura. Le temperature non sono rigide, le primavere fresche e piovose mentre le estati sono calde con brezze marine che rinfrescano le notti. I terreni sono ricchi di argilla rossa, minerali e rocce calcareee che imprimono ai vini dei marchi inconfondibili. I titolari hanno assecondato questa predisposizione quando hanno deciso di piantare 7 ettari tra **Sangiovese**, **Cabernet Franc**, **Cabernet Sauvignon** e **Syrah**.

Da essi, oggi, si estraggono vini biologici commercializzati con tre etichette: **Monteregio di Massa Marittima DOC** (Sangiovese 85%; Syrah 10% e Cabernet Franc 5%), **Docet IGT** (Cabernet Sauvignon 50% e Cabernet Franc 50%) e **Sustinet IGT** con uve Sirah al 100%.

Territorialità, rispetto della natura e attenzione maniacale nel processo produttivo, dalla vigna fino in cantina. Ecco i principi ispiratori del processo di vinificazione che si svolge sotto la guida dell'**enologo Luca D'Attoma** il quale ha messo la competenza e il suo perfezionismo a disposizione di un progetto complessivo di eccellenza che ispira tutta l'azienda agricola.

In vigna non si utilizzano prodotti di sintesi e contro i parassiti si impiegano zolfo e rame al posto dei pesticidi. Durante la vendemmia, le uve vengono selezionate a mano, portate in cantina, diraspate e raffreddate prima di entrare alla pressa, tutte operazioni che esaltano le caratteristiche organolettiche degli acini, preservano il profilo aromatico e riducono l'ossidazione.

Le vasche di fermentazione sono in acciaio inossidabile e temperatura controllata. I lieviti sono di natura indigena e l'invecchiamento avviene in botti di rovere, vasche di cemento e bottiglia per un minimo di tre anni. Il risultato è esaltante perché i vini risultano schietti, piacevolmente aromatici e ricchi di mineralità.

Ristorante Maremmana, la cucina dello chef Matteo Sciacovelli

Non poteva mancare una **cucina autentica toscana** che si esprime ad ottimi livelli nel **Ristorante Maremmana** affidato al giovane **chef Matteo Sciacovelli**, leccese di 29 anni e il cui amore per la cucina è viscerale, istintivo e non legato ad una formazione istituzionale ma frutto dell'esperienza sul campo.

Dopo il Liceo scientifico, Sciacovelli si dedica al nuoto agonistico e lavora come cameriere in diversi locali fino a farsi coinvolgere sempre più nel processo creativo. Ai fornelli, matura esperienze in Italia e all'estero come in Spagna nella brigata dello **chef Andoni Luis Aduriz** presso il **Ristorante Mugaritz**. Si sposta, poi in Australia e Brasile dove si arricchisce di ulteriori contaminazioni gastronomiche e umane.

«**Non c'è uomo più completo di colui che ha viaggiato, che ha cambiato venti volte la forma del suo pensiero e della sua vita**» sosteneva **Alphonse de Lamartine** e questo è accaduto allo chef salentino che, forte di una maggiore consapevolezza proveniente dalla pratica culinaria, torna in Italia e intraprende la sua avventura presso Conti di San Bonifacio.

Dallo sport e dal lavoro in brigata, Sciacovelli ha acquisito disciplina e attenzione ad uno stile di vita sano che oggi esprime nella personale coltivazione dell'orto biodinamico; è un piacere vederlo rientrare con un cesto di prodotti appena raccolti e con l'impazienza di elaborarli per gli ospiti del ristorante. Il legame con la terra natìa, gli ha trasferito l'amore per il **pesce fresco** e il rigore nella scelta degli ingredienti.

Il menu del Ristorante Maremmana

Non esiste un menù fisso per tutto l'anno in quanto si segue l'alternarsi delle stagioni e la disponibilità di ingredienti di qualità. Il tocco dello chef è molto più che il risultato di tecnica e passione; c'è un'**innata attitudine a maneggiare la materia prima senza snaturarla**. Le sue ricette esprimono profumi freschi, sapori esaltati e mai coperti; le marinature e le cotture sono attente e pazienti, la presentazione è audace, giovane, elegante senza mai apparire artefatta.

La campagna e le colline circostanti arrivano in tavola non solo con elementi edibili. Ecco, quindi, che lo chef trasforma la corteccia di un albero in un cesto per il pane fresco, un tronco sezionato orizzontalmente in un piatto per servire un tenerissimo "**Cinghiale in agrodolce con mele e radicchio**", un ceppo di legno intarsiato diventa un cilindro con erbe aromatiche su cui si adagia del lardo affumicato.

La maggiore parte degli ingredienti cucinati nel ristorante sono autoprodotti oppure acquisiti da piccoli e selezionati allevatori e produttori locali. **Matteo Sciacovelli** provvede direttamente a preparare pane, dolci, croissant, confetture biologiche, **chips di mais conditi con fegato di maiale**, confetture di lamponi o maionese senapata.

Le sue impeccabili "**Pappardelle con ragù di cinghiale**", sono un tributo alla tradizione maremmana; la sfoglia ruvida e tirata a mano, trattiene il sugo preparato con carne tenera, cotta alla perfezione e ben speziata fino ad ottenere un piatto leggero e digeribile.

Fresco, complesso e gustoso anche il "**Risotto cacio e pepe con lime e trippa fritta**" in cui la frattaglia viene sbollentata, stufata e poi fritta perdendo quella grassezza che potrebbe risultare fastidiosa. Un altro primo piatto figlio della terra sono i "**Maltagliati con farina di castagne e ragù di lepre**" in cui la riduzione all'aceto balsamico conferisce un tono agrodolce che va a bilanciare il gusto deciso della selvaggina.

Una riuscita prova di contrasti tra dolce e sapido, morbido e croccante, si riscontra nella "**Crema di caprino**" condita con salse alla melagrana e al cavolo rosso e contorno di frutti di bosco, menta e granella di nocciole tostate. L'accostamento tra terra e mare si trova nel "**Polpo con salsa verde al prezzemolo**".

Trionfo dei dolci con creme ben fatte e Pan di Spagna soffici e profumati, dove spicca la genuinità delle uova fresche e dei frutti di bosco appena colti. Se il tiramisù alla frutta è poco elaborato per far risaltare gli ingredienti, il **Pan di Spagna con crema inglese e bagna al rum** oltre che gustoso è esteticamente interessante per la copertura di sottili sfoglie di zucchero e panna che lo rendono un dolce adeguato anche ai matrimoni che si svolgono presso il Resort.

CONTI DI SAN BONIFACIO WINE RESORT
Società Agricola Poggio Divino
Località Casteani 1 – Gavorrano (GR)
Tel. 0039 0566 80006 – 0039 0566 028072 – E-mail info@disanbonifacio.com
www.contidisanbonifacio.com