

# Artù

La ristorazione ragionevole

## Editoriale

**Carlo Cracco**  
Audacia e stile

## L'intervista

**Wicky Priyan**  
Sapienza d'Oriente

## Langhe

**Campamac, la creatura**  
di Maurilio Garola

## Toscana Felix

**Baracchi, Di Pirro,**  
**Borraccino, Cassanelli**

Marzo/Aprile

2018

89

In caso di mancato receipto, inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento di € 5,00

Paischie





*Lo chef Giovanni Luca di Pirro; nella pagina a fianco: vista panoramica del Castello del Nero.*

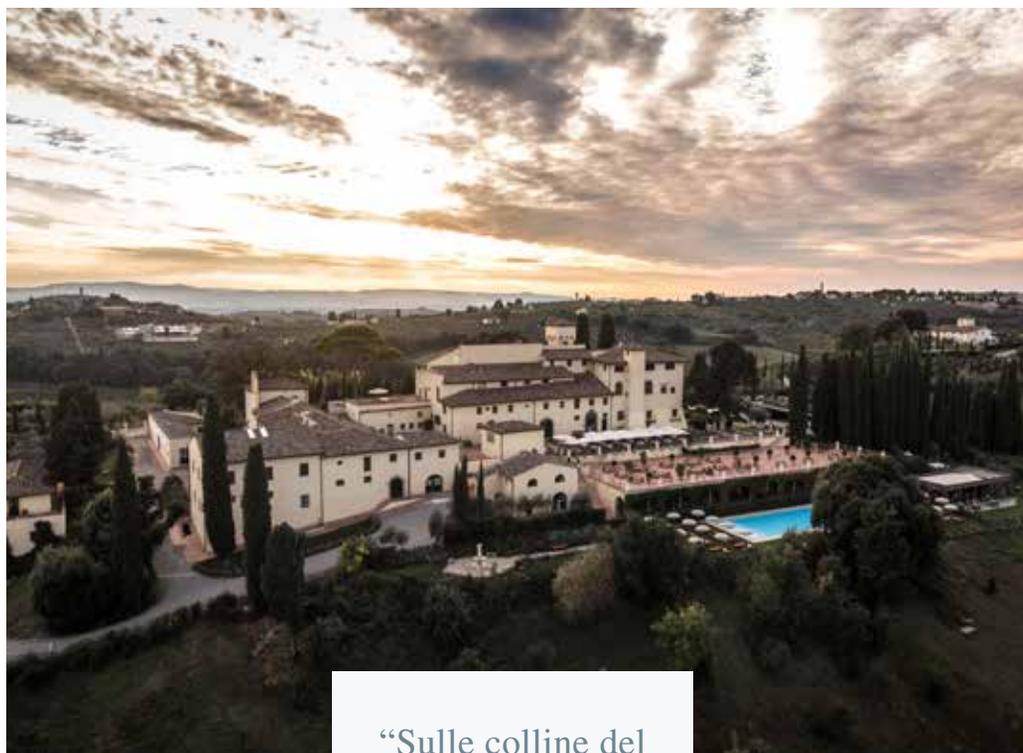
# Castello del Nero

## Luca Di Pirro, grandi piatti

Di Alberto P. Schieppati

La cucina dell'Executive Chef è caratterizzata da estremo amore per materie prime di alto livello e da un approccio "moderno e contemporaneo"

E' innanzitutto merito di Robert T. Trotta, l'immobiliarista americano (ma l'origine è italiana), se Castello del Nero ha raggiunto gli attuali livelli di ospitalità superlativa. Innamoratosi a prima vista, nell'ormai lontano 2000, di questa proprietà toscana e del territorio circostante, decise con grande lungimiranza di riportarla alla luce, trasformandola in una dimora di lusso di fama internazionale. Ma è merito di chi oggi lo conduce e ci lavora con impegno quotidiano, professionalità e passione se l'immagine di questa struttura affascinante, a Tavarnelle Val di Pesa, fra Siena e Firenze, gode di una fama supermeritata, frutto di una cultura dell'ospitalità fatta di attenzione per i dettagli, dotazioni di altissimo livello,



“Sulle colline del Chianti, spicca questa location formidabile, che nel corso degli ultimi dieci anni è letteralmente rifulsa”

lo, personalizzazione dell'accoglienza. L'ubicazione, nel cuore della campagna toscana, alle porte del Chianti, ne fa la destinazione ideale per chi voglia fuggire dal caos cittadino alla ricerca di relax totale. In concreto, questo privilegio è avvalorato dalla presenza di una spa di prim'ordine: i massaggi sono resi proverbiai dall'esperienza e dalla capacità del personale, ricco di esperienza e savoir faire, oltre che dall'utilizzo di tecniche moderne ed avanzate, supportate da una visione innovativa dell'offerta spa. La ristorazione di Castel del nero è l'altro aspetto su cui è importante soffermarsi. Luca di Pirro, l'Executive, ha più, di un'anima, come ama sottolineare durante la nostra conversazione: Romagnolo di nascita, Abruzzese di origine, Toscano di adozione. Figlio di un cuoco, ha respirato fin da piccolo l'atmosfera delle cucine di un ristorante

e proprio qui, nel locale di famiglia, ha sviluppato quella passione che lo avrebbe poi portato ai livelli attuali. Ne ha fatta di strada, Luca (il cui nome completo è Giovanni Luca, per essere precisi), nella sua evoluzione verso la prima stella Michelin, ottenuta più che meritatamente nel 2014: dalla scuola alberghiera di Rimini, Luca ha fatto esperienze im-

portanti nel mondo, due anni nella brigata di Paul Bocuse, stage a New York in diversi stellati (ma anche, un anno, al Vicoletto di Alba, allora una stella Michelin) e poi Montalcino, dove ha incontrato la sua futura compagna Paola e ha condotto un ristorante, diventato punto di riferimento del territorio fino al 2012. Quest'anno, la grande svolta: da marzo 2012, infatti, Di Pirro diventa Executive Chef presso Castello Del Nero, dove conduce il ristorante gourmet La Torre e il tipico La Taverna. La



## Protagonisti food

sua filosofia di cucina è frutto di passione e rigore, oltre che di selezione della migliore materia prima che gli consente di realizzare creazioni che mi sentirei di definire Tuscan Contemporary, parafrasando l'espressione felicemente coniata da quella scuola di grandi chef britannici, discepoli di Marco Pierre White. Materia, ingredienti, sapori, gusto, tecniche: valori che concorrono alla definizione di una linea di cucina innovativa, chiara e precisa, senza sbava-

ture né imitazioni. Lo stile di Luca Di Pirro è personalissimo, e ben lo si intende da piatti che hanno un loro stile proprio, come i Cappelletti al ragù di selvaggina, germano reale: un piatto senza uguali per consistenza e succulenza ma anche per equilibrio far i gusti. La cucina dello chef denota un impegno assiduo, unito a una grande concentrazione da parte di tutta la brigata, attentissima alle indicazioni dello Chef ma anche partecipe di un grande

progetto, che si realizza ogni giorno con passione e competenza. Il Bianco e nero, cappuccino di seppia, gli Spaghetti di grano duro del Pastificio dei campi, la ricerca meticolosa di materie prime di livello altissimo (il piccione è dell'azienda agricola di Laura Peri, il benchmark di alta qualità del Valdarno, con sede a Montevarchi). Ma qui alla Torre non è solo questione di materia o di ingredienti, ma di talento, di passione e di gioco di squadra. Alla bravura del



*Sopra: la terrazza con la sua splendida vista; lo chef impegnato in un impiattamento; a fianco: la suggestiva cantina dove è possibile anche cenare.*

fuoriclasse Luca fanno da contraltare l'impegno di tutta la cucina e della sala, egregiamente condotta e presidiata da giovani professionisti di valore: Pasquale Iaccarino, l'attento maitre, Jessica Michelutti, cortese e proattiva Roberto Santi, sommelier di razza e poi Bryan, e Francesca, nomi che ricordo e che corrispondono a elementi validissimi di una squadra senza la quale il successo della Torre e della Taverna non raggiungerebbe l'attuale perfezione. Ora, con la riapertura dopo la stagione invernale, Castello del Nero si prepara ad allietare i gourmet internazionali (molti gli americani innamorati di questo magico lembo di terra) ma anche quanti, italiani, sanno di poter contare su un'offerta di ristorazione "moderna, contemporanea e autenticamente legata al territorio", come ama definire la sua cucina l'Executive Chef, il sapiente ed equilibrato Luca Di Pirro. •