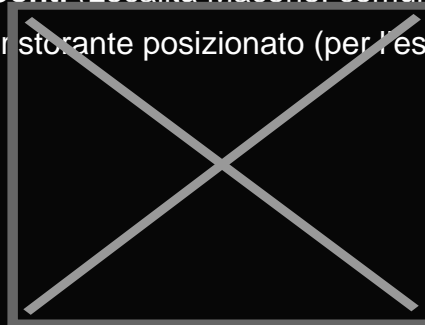


# La biodiversità nel piatto: il format del Podere Conti

terrazza-podere-conti-f16d4011

**Una cucina basata sulla biodiversità, in un contesto ambientale d'eccezione. Sono le fondamenta del Podere Conti, un agriturismo con ristorante che, oltre alla bellezza del luogo, punta su ricette con i prodotti del territorio a km zero.**

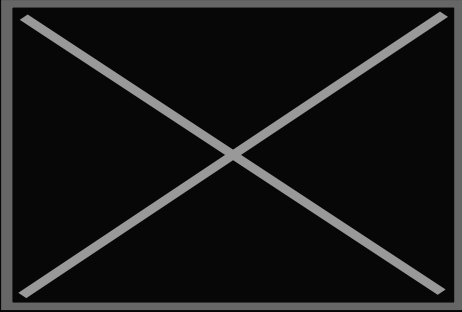
Semplicità ed eccellenza, creatività, materie prime del territorio e a km zero. Un format speciale, un 'total green' verrebbe da dire, con l'aggiunta di una location fuori dal tempo, nel verde della Lunigiana, nell'Alta Toscana. È quanto si trova al **Podere Conti** (Località Macerie, comune di Filattiera, Massa Carrara), bellissimo agriturismo con suggestivo ristorante posizionato (per l'estate) su una vasta



terrazza con vista sulla vallata del fiume Magra.

In cucina lo chef **Giulio Bellano** - con la sua brigata composta da Dylan Buttu e Tommaso Tonelli - dà la possibilità di degustare i sapori lunigianesi rivisitati con un tocco di chi, come lui, ha fatto esperienze in Italia e all'estero: *"Bellevue di Cogne, Hotel Splendido di Portofino, un periodo fuori dal Belpaese per poi giungere a Venezia al Cipriani. Un percorso formativo che mi ha riportato alla terra d'origine e, nello specifico, al Podere Conti. Qui propongo i sapori del territorio con una professionalità costruita in anni di duro lavoro, con la volontà di esaltare i prodotti di questa zona affinché se ne conoscano i gusti e la storia"*.

Ed è così che il ristorante del Podere Conti rappresenta un format oggi sempre più ricercato, ossia **ricette che raccontino la specificità del luogo ed esaltino gli ingredienti reperibili a poca distanza dai 'fornelli'**. Il menù del Podere Conti si declina su proposte tradizionali e originali al tempo stesso, come la Trota marinata al timo con insalata di finocchio e mela verde con vinaigrette all'aceto balsamico invecchiato o i Ravioli ai porcini e tartufo nero. *“Sempre sulla scia della valorizzazione delle materie prime, partecipiamo anche al concorso **UPVIVIUM – Biosfera gastronomica** a km zero dell'Appennino Tosco-Emiliano con il piatto Dalla Giulia a Giulio, dove per 'Giulia' si indica una varietà autoctona di fagioli coltivati nel territorio del comune lunigianese di Filattiera”.*



**Ricette equilibrate** e ben presentate che cambiano con il passare delle stagioni. *“Abbiamo la fortuna di essere immersi nella natura con alimenti che rispettano la circolarità e la biodiversità, il nostro compito è quello di esaltarli usando tecniche di cottura e di lavorazioni poco invasive”*, aggiunge Dylan Buttu. In brigata anche Tommaso, giovane e talentuoso studente: *“Fare esperienze di questo genere è fondamentale per chi, come me, ha deciso di basare una futura professione in cucina. Ogni piatto ha una preparazione e un percorso a sé, elementi imprescindibili da conoscere e imparare”.*

[www.podereconti.com](http://www.podereconti.com)