La biodiversità nel piatto: il format del Podere Conti

terrazza-podere-conti-f16d4011

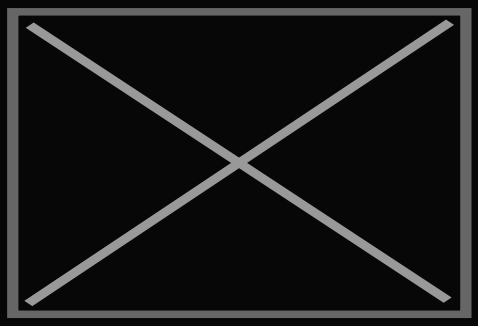
Una cucina basata sulla biodiversità, in un contesto ambientale d’eccezione. Sono le fondamenta del Podere Conti, un agriturismo con ristorante che, oltre alla bellezza del luogo, punta su ricette con i prodotti del territorio a km zero.

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