

## **Ampeleia Vini e Cucina, in alta Maremma il nuovo agri-ristoro della cantina toscana**

20 Giugno 2024

di **Redazione**



ROCCASTRADA – La stagione 2024 in Alta Maremma ha visto l’apertura di Ampeleia Vini e Cucina, il nuovo agri-ristoro della cantina toscana rinomata dal 2002 per i suoi vini fuori dall’ordinario come “Ampeleia”, il Cabernet Franc in purezza, e “Unlitro”, un blend conviviale di cinque varietà diverse. Il progetto rappresenta un ampliamento del percorso di accoglienza dell’azienda, che nel 2023 ha inaugurato una nuova sala degustazione con esperienze immersive in vigna e cantina.

Ora, Ampeleia ha creato un nuovo punto d’incontro per il borgo di Roccatederighi, frazione di Roccastrada (Grosseto), e per gli ospiti dell’azienda, dove vino, cibo e storie si intrecciano in

un luogo di aggregazione, scambio e formazione.

Il menu ideato dalle chef **Ilaria Pataconi** e **Tiziana Ferrari** è decisamente maremmano: non mancano la pappa al pomodoro e i cantuccini con vin santo. La vera protagonista, però, è la pasta di produzione propria lavorata dal Pastificio Fabbri, servita con ingredienti locali e selezionatissimi, nonché verdure dell'orto di Ampeleia e delle botteghe di Roccatederighi.

Sono presenti anche olio e miele provenienti direttamente dai campi dell'azienda. Tutto nel menu è pensato per preservare al meglio i sapori del microcosmo circostante caratterizzato da alti boschi e terre dei minatori.

Aperto a pranzo e cena su prenotazione, il nuovo agri-ristoro con 60 coperti, tra l'interno moderno e minimalista e la terrazza affacciata sulle colline e fino al mare, si inserisce perfettamente nell'atmosfera estiva dell'azienda: un calendario di eventi tematici per conoscere Ampeleia in un modo diverso dal solito, ma sempre all'insegna dello star bene insieme, con cibo e vino ad arricchire l'esperienza. Un'opportunità per conoscere Ampeleia oltre alle sue 7 etichette, che si fa raccontare attraverso il suo team di anime gentili in un contatto diretto e autentico sul territorio.

Un progetto studiato dalla famiglia Podini, rappresentata dal dottor **Giovanni**, con il prezioso apporto di **Elisabetta Foradori**, per dare ulteriore valore sociale alla comunità di Roccatederighi ed esaltare gli amici-produttori locali.