



Osteria Ancestrale, fuoco e passione nella cucina di Fabrizio Bartoli

Dalla terra alla griglia secondo la più antica tradizione toscana: lungo la suggestiva Via Bolgherese, l'essenza della natura e della sostenibilità nei piatti di un ristorante vegetariano che sorprende



Fabrizio Bartoli (Foto © Madlene India Sabin – Elephant Studio).

“Noi siamo quello che mangiamo” diceva nell’Ottocento il filosofo Feuerbach, ovvero, l’uomo e le sue qualità, il modo di essere e di relazionarsi con il mondo altro non sono che il risultato del cibo di cui si nutre.

Se fosse una favola potrebbe esordire con questa frase la storia dell’azienda agricola **Arduino Bolgheri**, in Toscana, nella Bolgheri della tradizione agricola più pura. Perché tutto inizia da qui, dal sottosuolo di questa **fattoria rigenerativa**, nella terra prodiga di pionieri che con la loro anarchia enoica hanno dato vita a grandi vini, al di là del blu del Mar Tirreno.

A due passi da cipressi e uliveti, a **Castagneto Carducci (LI)**, nasce questo luogo di vita dal sapore autentico, un’oasi di benessere in cui emozioni e cultura si fondono consumando un buon **cocktail a base di erbe selvatiche** al “Baracchino”, il **Bolgheri Green** o una cena all’**Osteria Ancestrale** dove i protagonisti sono il **fuoco** e **Fabrizio Bartoli**, in un’atmosfera fuori dall’ordinario. Una realtà che oltre ad essere farm, ristorante e aperitivo agricolo al tramonto è un punto di riferimento per coloro che nella Natura ricercano un’esperienza completa, proiettata verso un futuro sostenibile.



Martina Morelli e Fabrizio Bartoli (Foto © Madlene India Sabin – Elephant Studio).

Osteria Ancestrale: il Podere Rigenerativo del ritorno alle origini

Che dalla terra nasca la vita ne siamo tutti ben consapevoli e presso Arduino Bolgheri, più che altrove. Se oggi la farm di Fabrizio Bartoli con i suoi otto ettari ha quell'aspetto di grande armonia, il merito è suo e di **Martina Morelli**, preziosa compagna di vita. Sensazioni, emozioni, saggezza e pace interiore che li accomunano sin dal liceo: atleta Triathlon professionista lui, ex allenatrice di ginnastica artistica e viaggiatrice seriale lei, entrambi si adoperano mattina e sera, in terra come in cucina; quattro mani, due teste e un pensiero condiviso per ritrovarsi più ricchi dentro. A partire dalla rigenerazione del suolo, al fine di ottenere prodotti sani e di qualità senza doverlo sfruttare o impoverire attraverso l'arricchimento biologico e minerale, l'avvicendamento delle colture e il pascolo dei loro animali: questa è l'**agricoltura rigenerativa**.

Il tutto con l'atteggiamento umile e conscio di non risolvere i problemi del mondo ma dedicarsi alla loro eredità più duratura, la terra. Perché solo così ci si prende cura di sé stessi e degli altri, iniziando dalle nostre radici. Dall'orto alle uova che le galline donano ogni giorno, dalla produzione di tre superbi **oli mono varietali** alla farina autoprodotta dal proprio grano fino alla raccolta di fiori ed erbe selvatiche: nasce da qui la cucina di **Osteria Ancestrale**, una cucina che fa bene al corpo, alla mente e all'ambiente, una declinazione di cucina naturale dove è il fuoco a fare da padrone, simbolo di energia e positività.

Il fuoco e l'energia ritrovata nei piatti vegetariano-gourmet



Un passato non ordinario quello di **Fabrizio Bartoli**: geologo, ex atleta professionista, scalatore in Nepal e amante della Natura. Ora [chef vegetariano](#), fattore, scrittore e ricercatore di sapori. La sua nuova vita è protesa alla “*new green cooking*”, una vera e propria filosofia in cucina che condivide con Martina e una brigata di ragazzi che ai fornelli si completano e si divertono.

L'ispirazione è tratta molto spesso dai lunghi viaggi della coppia (come descritto nel loro libro [Dalla Terra alla Brace](#) edito da Eifis Editore), basata sui principi di **naturalzza e consapevolezza della natura**: conoscenze ed esperienze che ognuno ha fatto proprie e che si integrano nei piatti e nelle scelte degli ingredienti, rigorosamente raccolti pochi minuti prima dall'orto aziendale.

Il contatto ritrovato con l'**energia primordiale del fuoco**, la brace di toscana memoria è semplicemente il contatto con la forza di una cottura antica e naturale. Fabrizio e Martina studiano gli elementi a tutto tondo, creando una cucina a base di ciò che in realtà già ci appartiene, con sapori ben definiti, svelando così che ogni ingrediente ha in sé qualcosa di eccezionale da scoprire. Come il **benvenuto dell'Osteria Ancestrale**, una foglia di [nasturzio](#) con pesto di foglie di carota, albicocca fermentata e susina fresca, servita insieme ad una delicata cartelletta kimchi con verdure al fuoco, bianco di capra e garofano cinese.

Dal Camping Taco al superbo Oro nel Pollaio

Ricordi di viaggio e completo utilizzo del prodotto si sommano nel *Camping Taco*, a base di pane

di campeggio, salsa ai fagioli fermentati, salsa taco piccante, encruditos di verdure e chips di nasturzio. O nel superbo *Oro nel Pollaio*: un secondo a base di tuorlo d'uovo marinato e paglia di porro fermentato, servito su crema di patate cotte sotto cenere e verdure di stagione alla plancha. Per non parlare della delicatezza del piccolo e prezioso intermezzo conviviale a base di petali di fiori eduli, utilizzati come pane per raccogliere la salsa maionese al kombucha.



L'Oro nel Pollaio: tuorlo d'uovo marinato e paglia di porro fermentato (Foto © Malinda Sassu).

Osteria Ancestrale: idee che nascono da ricordi di viaggio

Il concetto alla base della **cucina naturale di Fabrizio Bartoli** si sublima nei **primi piatti**, dove il prodotto mantiene la sua purezza nel *Risotto e aromatiche*, a base di riso invecchiato 7 anni, cotto in brodo di erbe, mantecato al burro acido al limone e parmigiano invecchiato 24 mesi, mix di polveri di barbabietola, carota, cipolla, erbe e aglio nero.



“Terra: tuberi cotti nell’argilla e terra (Foto © Malinda Sassu).

Semplice non vuol dire facile, ne è un esempio la purezza e l’importanza del terroir dei vegetali che si scopre in un secondo piatto eccezionale, *Terra*: tuberi cotti in un impasto di argilla e terra del podere con salse abbinare, dal [kefir](#) alle spezie orientali alla salsa olandese al kombucha, dal burro montato all’aglio nero al sambal di fragola. Termina il pasto, il dessert (spettacolare) della pastry chef **Michela Iodice**, *Lollipop al burro di arachidi e cioccolato*, *tartufi di porcini e cioccolato 82%*, *croccante di grue di cacao*.

All’Osteria Ancestrale nulla è aggiunto o forzato, adattato o corretto. La cucina di Fabrizio Bartoli unisce il buono all’olfatto, attraversando gli occhi e il tatto in una cucina interamente a vista, come il focolare delle vecchie famiglie, intorno alla fiamma prima e alla brace poi. Ricordi di gusto e di viaggi passati di Fabrizio e Martina, pensati e ragionati da abbinare con gli aperitivi agricoli al **Bolgheri Green**, il Baracchino situato nel grande prato, seduti su una stuoia al tramonto o all’ombra delle bellissime pergole.

Arduino Bolgheri

Podere Rigenerativo – Osteria Ancestrale
Loc. magazzino n 210 – Castagneto Carducci (LI)
[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

30/06/2021

Autore

malinda-sassu