



LA CUCINA DELLA LODOLA Ristorante Agricolo

Cartella Stampa, Maggio 2016

GUSTO E CREATIVITÀ NEL CUORE DELLA VALDICHIANA

Un ristorante-laboratorio in cui la scelta degli ingredienti e l'amore per la materia prima si fondono in un menù che risponde alle esigenze della contemporaneità nel rispetto dei valori della tradizione.

IL RISTORANTE

La Cucina della Lodola è il nuovo ristorante-laboratorio di Carlo Porcu. Situato nel cuore della Val di Chiana, a Marciano della Chiana, è immerso nella campagna toscana più autentica, a pochi chilometri da Arezzo da un lato e da Montepulciano e la Val d'Orcia dall'altro. Inaugurato a novembre 2014, La Cucina della Lodola è l'ultimo progetto dell'Azienda Agricola Bio di famiglia La Lodola. La Cucina della Lodola è un progetto supportato dalla Regione Toscana per lo sviluppo del territorio e dell'imprenditoria giovane nel settore agricolo.

GLI INGREDIENTI

"Essenza del gusto, leggerezza nel piatto" è questa la filosofia di Carlo Porcu per La Cucina della Lodola, per la quale crea menù creativi e personalizzati. Alla base di tutto c'è l'utilizzo di ingredienti biologici e a Km zero, nel rispetto della natura. "Creo dei menu dove valorizzo i prodotti che utilizzo. Sono tutti locali, come le verdure biologiche che provengono dalla nostra Azienda Agricola Bio". Il menù cambia con la disponibilità della materia prima quasi ogni settimana.

PIATTI A BASE DI INGREDIENTI VEGETALI

La risposta gastronomica di Carlo Porcu alle crescenti necessità di proposte alimentari attente alla salute, sono i piatti a base di ingredienti vegetali. Essi costituiscono una parte importante dei menu de La Cucina della Lodola e si dimostrano una valida alternativa per coloro che sono affetti da intolleranze o allergie. Dalle coltivazioni dell'Azienda Agricola Bio di famiglia La Lodola si ricavano i prodotti de "La Dispensa della Lodola", confetture e salse Bio che sono vendute direttamente nei due ristoranti di proprietà, l'Osteria e La Cucina della Lodola. Questi stessi ingredienti sono utilizzati per la realizzazione dei piatti del ristorante. Oltre al menù di pesce, che La Cucina della Lodola propone ogni venerdì, anche i piatti a base di carne si inseriscono nella filosofia gastronomica di Carlo Porcu che alla Chianina, tipica di queste terre, preferisce la scelta "intellettuale" della carne di Fassona.

LE CARNI

La Fassona piemontese.

Alla scelta quasi scontata della carne Chianina, tipica di queste terre, Carlo Porcu propone una scelta diversa, intellettuale, che affonda le sue radici nei principi ispiratori della concezione gastronomica e che lui spiega così: "Nel mio ristorante utilizzo carne di Fassona perché è tenera e saporita e la reputo adatta alla mia cucina. Si tratta di un allevamento locale, conosco molto bene l'allevatore dal quale macello e acquisto



LA CUCINA DELLA LODOLA Ristorante Agricolo

l'animale. So come viene cresciuto, cosa mangia e come viene macellato. Per me è fondamentale conoscere tutto degli animali e degli ingredienti che propongo nella mia cucina. È il mio modo per mostrare rispetto al cliente, alla sua salute e al gusto dei miei piatti. Ovvero al mio lavoro" spiega Carlo. La brigata di Carlo partecipa sempre alla macellazione della bestia di cui poi viene acquistata una mezzana, ovvero metà dell'intero animale, e poiché a "La Cucina della Lodola" nulla viene sprecato ma valorizzato, il menù cambia con la disponibilità della materia prima quasi ogni settimana. "Una volta era normale dire che "non si butta via niente", oggi invece bisogna impegnarsi per portare avanti questo principio che per me è però normale, dato che sono stato cresciuto così". Carlo reinterpreta i principi che arrivano dal passato, dalla tradizione e dal territorio, quale stimolo per creare una nuova gastronomia contemporanea e l'ispirazione per una cucina personale.

LA CARTA DEI VINI

I vini selezionati a La Cucina della Lodola rispecchiano il territorio e le eccellenze delle aziende locali che producono il vino secondo i principi del rispetto della natura e dell'uomo, che sono alla base della filosofia gastronomica di Carlo Porcu. "La nostra ricerca di aziende con sistemi di produzione il più naturale possibile è incessante", spiega Carlo. La lista dei vini de La Cucina della Lodola comprende attualmente circa 50 etichette di 35 aziende. Il 30% della carta è composto da vini biologici.

L'ESTETICA COME ELEMENTO GASTRONOMICO

A La Cucina della Lodola ogni piatto è un'interpretazione estetica del prodotto gastronomico. Ricerca e sperimentazione, due parole chiave della cucina di Carlo Porcu, non si fermano al piatto ma coinvolgono anche l'ambiente, creando una piccola composizione gastronomico-artistica in armonia con la natura.

Orario di apertura:

tutti i giorni tranne il lunedì e il martedì dalle 19:30 alle 22:00
a pranzo il Venerdì, Sabato e Domenica dalle 12:30 alle 14:30

CONTATTI

LA CUCINA DELLA LODOLA
Via dell'Esse 1, 52047
Marciano della Chiana | Arezzo | Italia
Phone: +39 347 332 1247

UFFICIO STAMPA & PR
Stefania Viti
info@stefaniaviti.com
Cell: +39 347 606 8034

LA CUCINA DELLA LODOLA
Via Dell'Esse 1, 52047 Marciano della Chiana (AR) info@lacucinadellalodola.it - www.lacucinadellalodola.it