



La Regola, luogo di incontro e di cultura Fumoir open air con vista sui filari

L'azienda vitivinicola Podere La Regola si trova sulla Costa Toscana, territorio vocato alla produzione di grandi cru, nella valle del fiume Cecina, a soli 4 km dal mare, nel comune di Riparbella (Pi), tra vigneti, olivi e cipressi tanto decantati dal grande poeta Giosuè Carducci, che alla vicina Bolgheri dedicò i suoi versi. La cantina de La Regola firmata dall'architetto **Sergio**

Scienza, inaugurata a ottobre, è prima di tutto un'operazione culturale, è l'opportunità di intraprendere il percorso di realizzare un'ambasciata territoriale.

Da non sottovalutare la Terrazza, che si trasforma in un perfetto Fumoir open air con vista sui filari di un appezzamento di proprietà di circa 10 ettari di vigne. Naturalmente vale la pena seguire i consigli del contitolare Flavio Nuti, che per l'occasione consiglia di abbinare il superpremiato Passito Bianco Igt Sondrete con la collezione di sigari nazionali di famiglia.

La sua inaugurazione rappresenta un punto di arrivo, a livello fisico, ma anche di partenza per la famiglia Nuti. Ad impreziosire la cantina, l'arte di Stefano Tonelli, che ha trasformato la barriccaia in una grande sala da museo, un affresco che richiama gli Etruschi e il cosmo; un modo per vivere l'arte nel luogo eletto in cui, il vino è nel pieno della sua trasformazione.

«Abbiamo investito sulla nuova struttura - spiegano **Flavio** e **Luca**, titolari dell'azienda vitivinicola di famiglia - avendo in testa due obiettivi ben precisi: realizzare una cantina che valorizzasse le

nostre produzioni e, allo stesso tempo, regalare al territorio un nuovo spazio di incontro, di stimolo culturale e sociale, oltre che artistico».

Ed è proprio dal concetto dell'incontro che nasce anche il progetto "La Regola degli chef" che unisce ed avvicina le eccellenze della cucina - e non solo - del territorio toscano ai vini dell'azienda, attraverso un percorso fotografico e descrittivo di ricette realizzate da alcuni dei migliori e più conosciuti chef emergenti della Toscana, fra cui alcuni stellati. La realizzazione del libro è stata affidata al giornalista enogastronomo Claudio Mollo, già autore di altre pubblicazioni sulla ristorazione, prodotti tipici del territorio e sulla produzione enologica toscana. Nell'anno 2017, in maggio ed ottobre, e così per gli anni successivi, seguiranno altri eventi enogastronomici con protagonisti gli chef partecipanti al libro.

[📍 cod 47775](#)

Podere La Regola

Loc. Altagrada, SRT 68 - 56046
Riparbella (Pi) - Tel 0586 698145
www.laregola.com

spazi●
fumoir
il gusto dell'incontro



www.fumoir.it
comunicazione@fumoir.it