TUTTO CIÒ CHE OGGI CHIAMIAMO OVVIO, UN TEMPO ERA UN'IDEA FOLLE.
Scopri di più
AllianceBernstein

adv

FIAT PROFESSIONAL

SCOPRI DI PIÙ

LA STORIA

Seguici su Discover

Lo chef-musicista innamorato della terra: "Vi racconto Land, verdure e carne solo di selvaggina"

di Lara Loreti



Enrico Bellino, 28 anni, chef e musicista

Enrico Bellino, 28 anni, alle spalle esperienze dal Noma fino alla stella verde alla Cerreta a Sassetta (Livorno): in autunno inaugura il suo progetto a Bolgheri: 18 coperti, orto e vigna

31 LUGLIO 2025 ALLE 07:30

3 MINUTI DI LETTURA

Un casolare in mezzo alla campagna nel cuore del Bolgherese, circondato da 5 ettari di terreno. Coltivato a uva, pomodori e altri ortaggi, patate, carciofi. “Quello che serve per l'autosufficienza” dice lo chef. E carne sì, “ma solo di selvaggina per avere la certezza che l’animale viva libero”. Lui è **Enrico Bellino**, 28 anni, musicista prestato ai fornelli, senese di Tavernelle Val di Pesa.



▲ Il casolare sede del progetto Land a Castagneto Carducci

Alle spalle una lunga esperienza in Italia, iniziata all’Osteria di Passignano e al Rinuccio 1180 di Bargino, entrambi della famiglia Antinori, e poi all'estero, dal Noma a Copenaghen all’Irlanda. Una carriera coronata dalla conquista della stella verde Michelin, ottenuta nel 2023 a soli nove mesi dopo l’apertura, al ristorante la Cerreta a Sassetta, in provincia di Livorno. “In Irlanda ci sono andato per suonare – racconta lo chef – Poi per arrotondare sono andato a lavorare in un locale e mi sono ritrovato da Aniar, ristorante stellato nella città di Galway. È stato lì che, per la prima volta, il cibo mi ha ispirato nel profondo e ho capito che la cucina poteva essere la mia strada. Perché in fondo fare un piatto è come comporre un brano”. Ma è stato alla Cerreta che Bellino ha scoperto l’essenza della natura a tavola.

La natura e gli animali



“A Sassetta ho vissuto una bellissima esperienza, che mi ha dato tanto – racconta lo chef - Ma poi ho sentito il bisogno di mettermi in proprio, di creare qualcosa di mio, con lo scopo di fare del bene alla terra”. Nasce così il suo **progetto “Land”**, si chiama così il ristorante che sta per aprire a Castagneto Carducci, dove il nome sta a indicare un eterno ritorno alla natura e a tutte le sue declinazioni. L’idea di Bellino è di realizzare un'azienda agricola con annesso un ristorante che offra un menu basato sulla cucina mono-ingrediente, prevalentemente vegetale. E sulla terra bolgherese il giovane chef vuole applicare il metodo di coltivazione biologico “ma sul serio”, afferma lui con una vena di polemica. “Nel mio ristorante servirò soltanto verdure e ortaggi coltivati nel mio orto, e selvaggina. Non voglio carne che provenga da allevamenti né intensivi né cosiddetti bio. Vorrei la certezza che gli animali vivano davvero in armonia, allo stato brado. Per questo sto cercando allevamenti garantiti. Alla Cerreta gli animali erano davvero in una condizione ideale, ma non è facile trovare situazioni del genere. Voglio fare le cose per bene, a modo mio, per dare un contributo al benessere della natura e degli animali. Nel rispetto della terra”.

18 coperti e box monoingrediente



Nasce con questo spirito Land che, oltre all'azienda agricola e al ristorante, sarà dotato anche di una locanda con poche camere. “Ma è soprattutto un progetto di vita – precisa lo chef – è come voglio vivere io in prima persona, in armonia assoluta con ciò che mi circonda”. E per valorizzare la cucina mono-ingrediente, Bellino ha messo a punto delle box dove il singolo ingrediente diventa sovrano prendendo più forme, questo grazie alla messa a punto di tecniche dove la materia prima si presenta cruda, cotta, fermentata, ossidata, marinata, in crema, in chips, sotto’olio, sotto aceto, fino a diventare fondo bruno. “All’interno della box si possono trovare vasetti in cui l’ingrediente prende diverse forme e consistenze, così da poter creare un piatto per due”, spiega il cuoco.

LA SELEZIONE

L’altra Bolgheri tutta da scoprire: ecco 5 cantine che vi invitiamo a visitare

05 Settembre 2024



La riconquista della stella

Land aprirà entro l’autunno: 18 coperti a cena con menu degustazione di una quindicina di portate. E dal pranzo all’aperitivo, la formula pic nic by Land. Una filosofia esportabile anche in altri contesti: “Adesso mi sto dedicando a consulenze ed eventi privati, come Land in barca, in cui cucino su yacht o imbarcazioni di famiglie e gruppi di amici”. Poi da settembre tutta l’attenzione sarà sull’orto, sull’impianto delle vigne e sui lavori di ristrutturazione del locale. Con un obiettivo ambizioso: “Punto alla riconquista della stella verde e magari anche di quella rossa”, dice il giovane imprenditore.

IL CASO

La svolta dello chef tristellato parigino: “Basta carne e formaggi, servo solo verdure e cibi veg”

a cura della redazione del Gusto
28 Luglio 2025



L’appuntamento il 16 agosto

Uno dei primi esperimenti Bellino l’ha fatto a luglio con il **pomodoro**, che sarà protagonista, insieme ad altri prodotti dell’orto, il 16 agosto fra i filari di Bolgheri, nell’azienda vitivinicola **Campo al Signore** di **Luca Parenti** e **Valentina Sicca**. Tra natura, gusto e musica “Land in vigna” propone la formula del picnic al tramonto immersi fra le viti, dove degustare i prodotti della terra godendosi il panorama. Dal pomodoro alla melanzana, dalla zucchina e il suo fiore alla patata con l’elicriso. “Voglio che ogni ingrediente sia coltivato in modo sostenibile – dice Bellino – lavorato con cura e trasformato in tutte le sue forme. Nel rispetto della stagionalità”.

Argomenti

Chef | Persone del cibo | Ristoranti

Sponsor

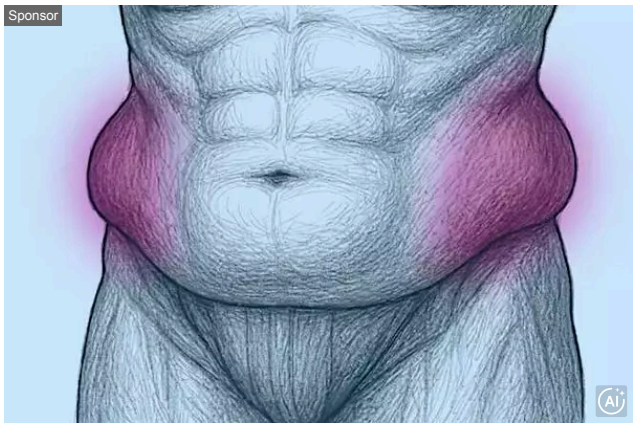


La prostata ingrossata non è un segno dell'età: è quello che gli italiani saltano al mattino

Un amico mi ha detto: «Non è l'età, hai un blocco nella prostata.»

Golden Tree

Sponsor



Pancia cadente? Smetti di fare questo oggi stesso

4 alimenti che depurano il fegato e bruciano il grasso sulla pancia

medicina-naturale.it

Sponsor



I ricercatori sono sorpresi: la causa dell'acufene non si trova nell'orecchio

Giornale Salute

Sponsor

Ecco le principali novità per chi ha problemi di udito

Apparecchi Acustici



Londra, la principessa Kate Midddleton e la figlia Charlotte filmate in metropolitana

La Repubblica - Video



Guatemala, 15enne si risveglia nella bara durante la sua veglia funebre

La Repubblica - Video



Robot colpisce con un calcio da karate un drone e lo scaglia via lontano: il video dell'esibizione

La Repubblica - Video

adv







nco è più alto o più basso a seconda degli anni

Obesità: prevenzione e te

Leggi anche

- Il futuro dell'alta cucina è scritto in un ricettario del 1766: al Cambio torna la Torino sabauda
- Cracco: "Il vino ha bisogno di prezzi più bassi, così le persone si riavvicinano"
- L'ascesa di Simone Finetti, da MasterChef al premio di cuoco del futuro: Parigi lo celebra

IL GUSTO



La seconda vita del pane, alimento sacro e trasformista

DI MARTINA LIVERANI

La pasta d'alta quota porta il Trentino sulle tavole del mondo

Vitae 2027: i migliori calici d'Italia si raccontano alla Leopolda di Firenze

Gli spumanti nati per sfidare il tempo che rendono omaggio a una donna visionaria

DI MANUELA ZENNARO

leggi tutte le notizie di Il Gusto >



Ogni giorno, la buona spesa per tutti

Riconoscere la qualità

in collaborazione con MD

© Riproduzione riservata

adv

adv



la Repubblica

GEDI News Network S.p.A.

P.Iva 01578251009

ISSN 2499-0817

Abbonati

APP

iOS | Android

SOCIAL

SUPPLEMENTI REPUBBLICA

Affari e Finanza D Il Venerdì Robinson

NEWS E PERIODICI

HuffPost Italia
Fem
Formula Passion
VD News
Le Scienze
Limes
National Geographic

ENTERTAINMENT

DeeJay
Capital
m2o
Onepodcast
MyMovies

SERVIZI

La Repubblica Bookshop
Ilmiolibro
Enti e Tribunali
Meteo
Tvzap
Dizionario italiano
Dizionario inglese/italiano
Consigli.it
AutoXY
Sport.it

NETWORK LENA

Die Welt El Pais Gazeta Wyborcza Le Figaro Le Soir Tages Anzeiger Tribune de Geneve

Mappa del sito Redazione Scriveteci Per inviare foto e video Servizio Clienti Pubblicità Gestione Cookie Privacy Cookie Policy Codice Etico e Best Practices
Dichiarazione di accessibilità Riserva TDM
Copyright © 2001-2026 GEDI News Network S.p.a. Tutti i diritti sono riservati