14-10-2026

Piatti monoingrediente e... con un brano musicale: la novità di Land, in Toscana

A Castagneto Carducci (Livorno) lo chef Enrico Bellino ha aperto la sua nuova insegna, dove il singolo prodotto non è una componente del piatto: diventa il piatto stesso, osservato, studiato e reinterpretato tra consistenze, temperature, profumi. Il tutto, accompagnato non solo dal vino, ma pure da un brano musicale inedito



Essenza di calendula di **Enrico Bellino**, al ristorante ***Land***: è un piatto che celebra la calendula in tutte le sue sfumature, esaltandone sia il valore officinale che la versatilità gastronomica. Al centro, una base croccante di calendula fritta, la cui struttura viene esaltata dalla nota acidula della calendula in conserva. A ricoprirla, una spuma ottenuta dall'infusione del suo estratto e dai suoi petali. Il tutto è adagiato su una salsa ricavata dalle foglie della pianta, con la sua nota erbacea e leggermente amara a bilanciare il piatto, quindi olio di calendula estremamente dolce e profumato, e una pioggia di petali freschi

Nel cuore della campagna toscana, a Castagneto Carducci (Livorno), è nato Land, il progetto dello chef **Enrico Bellino**, vecchia conoscenza di ***Identità Golose***, noi l'avevamo intercettato poco prima che terminasse la sua avventura a ***La Cerreta*** di Sassetta, sempre in provincia di Livorno, dove aveva sviluppato una cucina fortemente legata alla terra e alla sostenibilità, figlia della sua sensibilità personale ma anche dell'esperienza al ***Noma*** di Copenaghen. Ora ***Land***, un luogo in cui tavola, natura e musica si incontrano per raccontare una stessa idea: tornare all'essenza.

Land non vuole essere semplicemente un ristorante, ma un progetto gastronomico e culturale costruito attorno a una domanda precisa: quanto può raccontare un solo ingrediente, se gli si dà davvero il tempo e lo spazio per esprimersi? La risposta prende forma attraverso una cucina monoingrediente, che rappresenta il cuore del lavoro di **Bellino**. Una cipolla, una zucchina, una patata, un pomodoro o una carota diventano il punto di partenza di un percorso fatto di consistenze, temperature, profumi e trasformazioni. L'ingrediente non è una componente del piatto: diventa il piatto stesso, osservato, studiato e reinterpretato fino a rivelarne possibilità inattese. È una cucina che non cerca di aggiungere, ma di togliere il superfluo. E ogni portata possiede anche un'altra dimensione: ad accompagnarla non c'è soltanto un vino o la spiegazione dello chef, ma un brano musicale inedito, scritto appositamente da **Enrico Bellino** per quel piatto.



Lo chef **Enrico Bellino** e il suo ristorante ***Land***

Prima di diventare chef, **Bellino** è stato musicista. La musica fa quindi parte della sua storia personale e a ***Land*** ritorna in una forma nuova: ogni ingrediente trova una propria voce, un ritmo, un'atmosfera. Il risultato è un percorso nel quale il piatto si mangia e, contemporaneamente, si ascolta. La musica non è un semplice accompagnamento, ma diventa parte integrante dell'esperienza, una seconda chiave di lettura della cucina. L'indirizzo nasce inoltre in stretta relazione con il territorio di Castagneto Carducci e con l'ambizione di costruire nel tempo un ecosistema più ampio della sola sala del ristorante: dalla ricerca sugli ingredienti alla produzione, dalle Land Box alla formazione, dagli eventi alle esperienze nella natura.

News

di Identità Golose

A cura della redazione di Identità Golose

ULTIMI ARTICOLI PUBBLICATI

16-10-2026
Come cambia l'ospitalità: idee e nuove visioni da Hospitality Day 2026

15-10-2026
Nasce Trivial Pursuit della cucina italiana, 1.800 quiz sul patrimonio dell'umanità

13-10-2026
La Rei Natura di Michelangelo Mammoliti entra ne Les Grandes Tables du Monde

13-10-2026
La Como Chef Challenge è The Signature: sfida tra piatti simbolo, in riva al Lario

13-10-2026
Con Prosecco Doc scopriamo Nora Gray, storico ristorante italiano di Montréal

12-10-2026
Così Altos Tequila è stata con la bartender community alla The 50 Best Bars

10-10-2026
UnderSpore: nasce in Calabria il festival dedicato al sottobosco goloso

10-10-2026
Ultimi due giorni per Terroir, la piazza del Portrait Milano tra natura e cultura enoica

09-10-2026
Il Gusto per la Ricerca: i protagonisti della cucina a Bologna, per una causa nobile

08-10-2026
All'Eden di Roma una serata speciale con Albert Adrià, Franco Pepe, Pierre Hermé...

08-10-2026
Grandi Cuochi all'Opera con Bottura, il Da Vittorio, Monco e DryMilano

SEGUI IDENTITÀ WEB SU

RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

Dall'Italia
In cantina
Ricette d'autore
Dal Mondo
Carlo Mangio
Primo piano
Mondo pizza
Identità Golose Milano
Zanattamente buono
Dolcezze
Affari di Gola di Paolo Marchi
Guida alla Guida
Hôtellerie
IG2025: Identità Future
Shake & shock

Visualizza l'elenco completo

CONDIVIDI

News

di
Identità Golose

A cura della redazione di Identità Golose

LEGGI ANCHE

Loretta Fanella oggi inaugura la sua nuova pasticceria a Livorno



Loretta Fanella nel suo nuovo ***Loretta Fanella. Pâtisserie, Cafè, Dining*** di Via Grande a Livorno

loretta fanella | livorno

LEGGI | 03-04-2026 | 12:30 | **News** | di Identità Golose

L'ode al pomodoro di Podere Arduino



All'***Osteria Ancestrale*** di ***Podere Arduino*** il pomodoro è anche nel dessert, un piatto che racchiude l'estate: ***Pain perdu al basilico,*** bagnato con riduzione di anguria, marmellata di susine e pesche, dadolata di anguria e melone giallo, gelato al kefir. Il pomodorino confit è come un "ciliegino sulla torta". Estratto fresco di anguria, melone bianco e olio moraiolo (dal loro frantoio) completano il tutto

pomodoro | osteria ancestrale | podere arduino | castagneto carducci

LEGGI | 31-10-2025 | 14:00 | **Assaggi** | di Luca Farina

Cucina verace e atmosfera conviviale: l'osteria che ci piace nel cuore popolare di Livorno

Azzighe è un locale da 22 coperti nel quartiere Pontino. Qui Simone Gambini e Francesca De Vizia offrono piatti che raccontano l'identità gastronomica locale, dall'acciuga ripiena al cacciucco rivisitato



Simone Gambini e **Francesca De Vizia** (e un loro aiutante...) davanti all'insegna che hanno aperto nel 2019

azzighe | livorno | pontino

LEGGI | 30-03-2025 | 18:00 | **Dall'Italia** | di Amelia De Francesco