

**A TAVOLA** | Il ristorante del mese

# **Antica Dogana, l'agri-ristorante dove vivere l'emozione di un luogo straordinario, gustando il meglio dei prodotti del territorio**

Da quest'anno, Antica Dogana, il ristorante del country resort Le Due Ruote, tra Rispecchia e Alberese, proprio nel cuore del Parco della Maremma, a due passi da Grosseto, sarà aperto anche nei mesi invernali. L'occasione per scoprire un nuovo modo di vivere la bellezza della campagna maremmana, davanti a un raffinato menu

---

DI LINA SENSERINI







Nella foto Elsa Rovai; sotto con il compagno Luca Perin



**L'**agriturismo Le due Ruote è un elegante country resort a pochi chilometri da Grosseto, nel cuore vero e profondo della Maremma. Qui, tra Rispecchia e Alberese, il gusto e l'originalità della struttura ricavata in un vecchio podere dell'Opera nazionale combattenti, si sposa alla perfezione con la bellezza dell'ambiente naturale. All'interno di questo particolarissimo contesto si trova il ristorante Antica Dogana a cui il numero di ottobre di Maremma Magazine dedica la rubrica "Il ristorante del mese": il racconto di una storia di amore per la terra e l'ambiente, una scelta di vita che per Elsa Rovai, titolare dell'azienda ha significato un ritorno alle origini, alla campagna in cui era nata e cresciuta e che ha ritrovato nel podere dei genitori del compagno Luca Perin.

Da quest'anno, peraltro, Antica Dogana sarà aperto anche nei mesi invernali. Dunque non più solo per i turisti e i clienti del Resort nel periodo delle vacanze estive, ma per il territorio da cui trae la sua originalità e la qualità delle sue materie prima.

#### Una storia lunga 30 anni

«L'agriturismo esiste da 30 anni – spiega Elsa Rovai – poiché l'attività è

*stata avviata nel 1993, nel periodo del boom delle vacanze in campagna, che nel giro di un decennio hanno cambiato il volto del nostro territorio. I genitori del mio compagno avevano questo potere nel parco della Maremma, a due passi dalla città, lungo il corso dell'Ombrone. Capitava con una certa frequenza che i turisti in cerca di un posto in cui pernottare chiedessero se avevano una camera. Così decisero di avviare l'attività, cui dopo poco hanno unito il ristorante, un luogo di accoglienza conviviale, dove gli ospiti si univano alla cena dei padroni di casa, in grandi tavolate, mangiando quello che era stato preparato per la famiglia».*

#### 2009: nasce il country resort

Nel 2009 le redini dell'azienda sono passate in mano a Elsa, che fino al quel momento aveva lavorato insieme al compagno, di professione architetto, a Grosseto. Luca ha continuato con lo studio, pur dando una mano nella gestione dell'attività, ha curato la ristrutturazione, gli ampliamenti e gli arredi, mentre la compagna ha lasciato l'impiego in città per tornare alle sue origini e cimentarsi nelle sue passioni.

Nel corso degli anni, dalle iniziali

poche camere, Le Due Ruote è arrivato ad averne 16, alle quali si sono aggiunti la piscina, gli spazi di relax all'esterno, come la grande Jacuzzi, trasformando l'originaria struttura in un resort. Quello che, invece, è rimasto uguale è stato il ristorante conviviale, dove gli ospiti hanno continuato a sedersi tutti insieme, in grandi tavolate, finché non è arrivato il Covid a spargliare le carte.

«Quando abbiamo riaperto – riprende Elsa – era cambiato tutto e le nuove regole di distanziamento sociale ci hanno costretto a riorganizzare il ristorante, togliendo i grandi tavoli e sostituendoli con quelli più piccoli, 20 in totale per circa 60 posti. A quel punto abbiamo deciso di cambiare anche il menù, che da fisso è diventato alla carta».

Un cambiamento importante, in cui a rimanere invariata è stata la qualità delle materie prime e dei prodotti. Sempre la stessa da quando ai fornelli c'era la



♦♦♦♦

Il racconto di una storia di amore per la terra e l'ambiente, una scelta di vita che per Elsa Rovai, titolare dell'azienda ha significato un ritorno alle origini, alla campagna in cui era nata e cresciuta e che ha ritrovato nel podere dei genitori del compagno Luca Perin



Un piatto

madre di Luca, poi Elsa, fino a questa stagione, quando è stato ingaggiato un nuovo chef, Augusto Giovanni Valsecchi. Piemontese di Ivrea, sul sito del ristorante si definisce "AgriChef di Rispetto", specificando "rispetto dei modi, dei tempi e delle stagioni", che riassume alla perfezione lo stile del lavoro di Antica Dogana.

#### Le novità del 2024: un nuovo chef e il ristorante aperto tutto l'anno

«Il 2024 ha portato un'ulteriore novità – spiega Elsa – perché abbiamo deciso di tenere il ristorante aperto tutto

*l'anno, affidando la cucina a uno chef molto capace, preparato e fantasioso, innamorato della Maremma al punto giusto da non tradirne l'essenza e la tradizione, pur con un nuovo modo di proporre piatti e prodotti di questo territorio. Dopo tanti anni di lavoro in cucina, infatti, benché sia sempre stata una delle mie passioni, ho deciso di lasciare i fornelli e dedicarmi all'altra parte della nostra azienda, quella dell'accoglienza e quella dell'agricoltura vera e propria, che ci permette di portare sulla tavola e di vendere nel nostro shop i prodotti dei nostri campi».*

#### In cucina solo prodotti dell'azienda e del territorio

L'azienda della famiglia Perin-Rovai, infatti, non è solo il resort Le due ruote e il ristorante Antica Dogana, ma un podere di 10 ettari che producono molta della materia prima per il ristorante: i frutteti antichi, la carciofaia, l'oliveto, le coltivazioni di legumi e l'ortogiardino. «Abbiamo un nostro marchio con il quale commercializziamo i nostri prodotti nello shop on line e in vendita diretta nel ristorante-shop», aggiunge Elsa che produce personalmente marmellate, composte di frutta e dei prodotti dell'ortogiardino, biscotti, confezioni di legumi, tra cui la cicerchia di Alberese, il cece nero di Maremma, il cece rugoso di Grosseto. L'azienda produce anche due tipi di liquore e olio extravergine Igp toscano, venduto in bottiglie e in lattine da varie

pezature e proposto sui tavoli del ristorante.

Tutti i prodotti usati in cucina sono aziendali o acquistati dalle aziende locali. «Usiamo i prodotti nostri e del territorio non solo perché lo richiede il disciplinare della Regione sugli agriturismi, ma perché ci piace. È una scelta che abbiamo perseguito fin dall'inizio, sulle orme di quanto avevano fatto i genitori di Luca e che stiamo passando a sua figlia Federica che già lavora con noi. Siamo un'azienda di famiglia e vogliamo portare avanti la tradizione che da più di 30 anni ci caratterizza», spiega Elsa.

Dunque, chi si siede ai tavoli di Antica Dogana per la colazione, il pranzo o la cena, trova una scelta di prodotti dell'azienda e del territorio che "raccontano" la Maremma: la carne è quella delle vacche Maremmane di Alberese e dei maiali di cinta senese allevati dall'azienda di Tommaso Giordana a Cupi, che fornisce anche i salumi; i formaggi sono prodotti dai blasonati caseifici della Parrina e del Fiorino; il pesce viene acquistato fresco a Castiglione della Pescaia o a Porto Santo Stefano. Nel bicchiere una scelta di vini maremmani, che propongono le migliori eccellenze del territorio: dall'Ansonica del Giglio, al Morellino di Scansano, al Montecucco, ai vini di Pitigliano. La birra arriva dal birrificio Maremma di Fonteblanda, mentre le bibite vengono acquistate da un'azienda artigianale in Val d'Orcia. «Ci piace l'idea di offrire ai clienti dell'agriturismo



Lo chef Augusto Giovanni Valsecchi



Il pranzo domenicale



e del ristorante un assaggio del meglio della Maremma, anche senza spostarsi da qui», scherza Elsa.

#### Il lounge bar per aperitivi e serate tra amici

Tutto viene fatto in casa, anche il pane, i dolci, i biscotti, i grissini, gli stuzzichini per il lounge bar La Barakkina a bordo piscina, aperto anche per clienti esterni, che la sera propone una ricca gamma di cocktail, long drink e una selezione di spirits locali. Il prossimo inverno, il lounge bar si sposterà nella Sala del Camino per piacevoli aperitivi ed eventi.

#### Menù stagionale, ma non mancano mai i must della cucina tradizionale

Con queste premesse, ovviamente, il menu è stagionale, viene cambiato una volta al mese, in base ai prodotti disponibili, ad esclusione di quello che lo chef definisce uno “zoccolo duro” di piatti tipici che non possono non essere proposti in un agri-ristorante e che sono nella carta tutto l’anno.

«Parlo dei classici della cucina maremmana – spiega Augusto Giovanni Valsecchi – come i crostini, i salumi, i formaggi e i sughi, la pasta fatta in casa come tortelli, gnocchi, picci e pappardelle. Oltre all’immane cinghiale in umido, la tagliata di manzo, il maiale. Il resto varia a seconda della stagione e della disponibilità dei nostri prodotti».

#### Nel piatto i prodotti dell’orto, ma rivisitati con la fantasia dello chef

Accanto ai piatti tradizionali, la fantasia e la conoscenza dello chef danno il meglio di sé in alcuni piatti innovativi, in cui la materia prima – che può essere lo zucchini e la melanzana dell’orto, la cicercchia, ma anche la carne e il pesce – viene cucinata in modo originale e diverso, usando tecniche come la cucina molecolare che portano sul piatto il prodotto locale, ma presentato come non ci si aspetta.

«Siamo un agri-ristorante, partiamo da un prodotto locale e ci costruiamo

«Usiamo i prodotti nostri e del territorio non solo perché lo richiede il disciplinare della Regione sugli agriturismi, ma perché ci piace. È una scelta che abbiamo perseguito fin dall’inizio, sulle orme di quanto avevano fatto i genitori di Luca e che stiamo passando a sua figlia Federica che già lavora con noi. Siamo un’azienda di famiglia e vogliamo portare avanti la tradizione che da più di 30 anni ci caratterizza»

sopra una ricetta particolare, perfettamente il linea con il concetto di “emozionalità del cibo”, che fa parte dei principi di ospitalità e accoglienza su cui basiamo il nostro lavoro», conclude Elsa Rovai.

#### Contatti:

Antica Dogana  
Ristorante & Shop del Resort  
Le Due Ruote  
Alberese, Str. Antica Dogana, 44  
Grosseto  
Tel. 0564 405361 - 339 288822  
Web: <https://anticadogana.it>

