

Le radici nel calice e la memoria nel piatto: Tommasi presenta il “Ricettario di Famiglia”

scritto da Stefano Montibeller | 16 Dicembre 2025



Tra verticali storiche di Amarone e ricordi, la famiglia Tommasi presenta il “Ricettario di Famiglia”: un omaggio alle donne di casa e alla tradizione culinaria. In questo volume, la storia enologica si intreccia ai sapori del passato, reinterpretati in chiave moderna per celebrare l'unione indissolubile tra vino, cibo e convivialità.

C'è un momento preciso in cui la storia smette di essere solo una sequenza di date e diventa emozione liquida. Accade quando nel calice roteano un **Amarone Classico** 2000, 2008, 2018 o un **Ca' Florian** 2003, 2009, 2015, testimoni silenziosi di un'epoca

diversa, di vigneti gestiti con altre consapevolezze e di cantine che profumavano di legno in modo differente. È proprio da questa verticale storica, un viaggio a ritroso nel tempo guidato dall'enologo **Giancarlo Tommasi**, che è partita la celebrazione di un'eredità che va ben oltre il vino: quella della famiglia.

L'evento, tenutosi a **Villa Quaranta** a Pedemonte, non è stato solo un'occasione tecnica per ripercorrere l'evoluzione stilistica della Valpolicella, dal vigore degli anni 2000 alla freschezza e precisione delle annate più recenti, ma il palcoscenico ideale per lanciare il "Ricettario di Famiglia". Un volume che è molto più di una raccolta di ricette: è un tributo alle mamme di Casa Tommasi, **Milena, Dora, Luciana e Diomira**, le vere custodi del focolare domestico.

La degustazione ha svelato un percorso affascinante. Se l'Amarone o il Ca' Florian più anziani raccontano di uno stile che cercava concentrazione, i vini successivi mostrano il cambio di passo. "Col senno di poi," ha raccontato Giancarlo Tommasi durante la degustazione, "è un Amarone che forse ha contribuito a far apprezzare questa tipologia in tutto il mondo. Ma oggi la mia filosofia è diversa: **cerco la precisione**. Il naso deve essere perfetto, deve invitare a bere".

Questo **cambiamento stilistico** corre parallelo all'evoluzione dell'azienda stessa. Una realtà partita nel 1902 dal fondatore Giacomo Tommasi e cresciuta generazione dopo generazione, fino a diventare oggi un mosaico vitivinicolo di circa 800 ettari che abbraccia l'Italia intera, dalla Valpolicella alla Maremma, da Montalcino al Vulture, fino all'Etna.

Ma se il vino evolve, la memoria resta. E il "Ricettario di Famiglia" serve proprio a fissare quei sapori che hanno nutrito generazioni di viticoltori. Il ricettario non si limita alla nostalgia. Le ricette storiche sono state reinterpretate da chef contemporanei come Marco Dandrea,

Stefano Pace, Luca Dalla Via e Luca Nicolis, creando un dialogo tra la cucina di casa e l'alta ristorazione, proprio come i vini Tommasi dialogano tra tradizione e innovazione. Ogni piatto trova il suo compagno ideale in un calice, trasformando il volume in una **guida enogastronomica completa**.

Il progetto si inserisce perfettamente nella strategia di accoglienza che Tommasi persegue fin dagli anni '90 con l'acquisizione di Villa Quaranta. “L'**enoturismo** è diventato uno degli asset principali,” spiega Armani. “Chi entra qui vuole assaggiare la Valpolicella, ma poi scopre che c’è anche dell’altro. È l’opportunità di far viaggiare il turista attraverso i nostri territori rimanendo a Verona”.

La serata si è conclusa con un brindisi ideale alle quattro mamme, chiamate a raccolta “vicino al fuoco”, simbolo eterno di unione. Un momento che ha suggellato il messaggio lanciato da **Pierangelo Tommasi**, CEO dell’azienda: “Il 2025 ha confermato il ritorno della **convivialità domestica**. Le persone cercano esperienze autentiche”. E cosa c’è di più autentico di un bicchiere di Amarone che racconta la storia di una famiglia, abbinato a un piatto che ne custodisce l’anima? Con il “Ricettario di Famiglia”, Tommasi non vende solo vino, ma condivide un pezzo della propria vita, dimostrando che per guardare al futuro, e a progetti ambiziosi come l'**Amarone De Buris**, bisogna avere radici ben salde nella propria storia. E, possibilmente, un buon piatto in tavola.

Punti chiave

- 1. Nuovo progetto:** Il “Ricettario di Famiglia” unisce ricette storiche e alta ristorazione, celebrando la memoria domestica e il futuro.
- 2. Degustazione esclusiva:** Una verticale di Amarone e Ca’ Florian traccia l’evoluzione stilistica: dalla potenza

alla ricerca della precisione.

3. **Tributo femminile:** Il volume celebra Milena, Dora, Luciana e Diomira, custodi dell'anima e del focolare di Casa Tommasi.
4. **Strategia aziendale:** Il progetto rafforza l'enoturismo e l'accoglienza a Villa Quaranta, asset fondamentali per l'azienda.
5. **Filosofia enologica:** Giancarlo Tommasi punta oggi su naso perfetto e bevibilità