

<https://www.lacucinaitaliana.it/article/caldaro-maremma-zuppa-pesce-argentario-resort-menu/>LA CUCINA
ITALIANA

VIAGGI DI GUSTO

Caldaro dell'Argentario: la ricetta antica che rivive in un rinomato ristorante toscano

Lo chef Emiliano Lombardelli propone nel suo menù al ristorante Dama Dama all'interno dell'Argentario Golf & Wellness Resort, rivisita una ricetta maremmana per permettere a tutto il mondo di conoscerla



di Virginia Simoni

13 novembre 2025

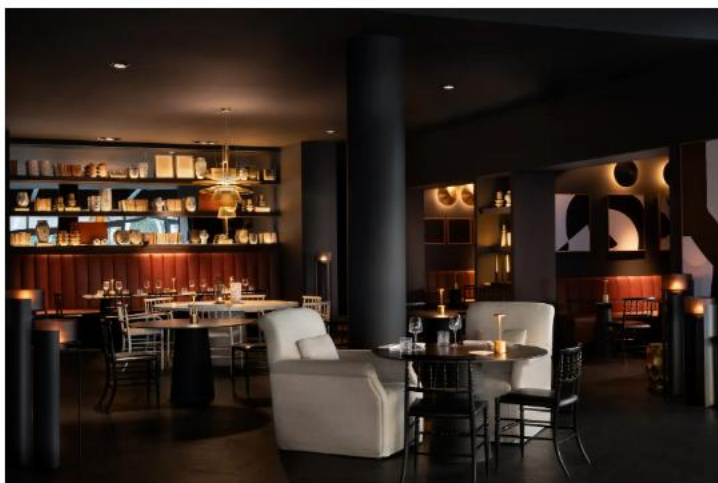


Bottoni di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori dello chef Emiliano Lombardelli.

Per scoprire il **Caldaro dell'Argentario**, bisogna prima di tutto conoscere la **Maremma toscana** nella sua totalità: dalle sue colline, alle radure, fino al mare. Grazie a una collaborazione tra due realtà d'eccellenza locali, si può celebrare la Maremma più autentica anche a tavola, unendo il savoir faire dell'**Argentario Golf & Wellness Resort** e della cucina del **Dama Dama Restaurant** con i vini della rinomata cantina maremmana **Rocca di Montemassi**.

Un percorso sensoriale dove cucina, vino e paesaggio convergono in una narrazione coerente e sostenibile. Il tutto avviene nel cuore gastronomico **Argentario Golf & Wellness Resort**, il **Dama Dama Restaurant** - il cui nome ricorda il temine scientifico del daino, specie che vive sul Monte Argentario - rinnovato di recente con un elegante *restyling* firmato dall'**architetto Andrea Fogli**, pensato per offrire un'esperienza intima e immersiva.

<https://www.lacucinaitaliana.it/article/caldaro-maremma-zuppa-pesce-argentario-resort-menu/>



Il Dama Dama restaurant dell'Argentario Golf & Wellness Resort. Matteo Barro

Fin dalle sue origini, il Resort ha posto grande attenzione alla **sostenibilità**, ottenendo il **Certificato BioAgriCert**, l'Argentario Golf & Wellness Resort ha adottato pratiche ecologiche per ridurre l'impatto ambientale, come l'uso di **energie rinnovabili**, la gestione sostenibile del campo da golf e il supporto a produttori locali per la cucina del **ristorante gourmet Dama Dama** e per il **ristorante della Club House** a disposizione di tutti gli ospiti e dei golf players. Entrambi i ristoranti seguono la filosofia green del Resort, che privilegia prodotti bio di eccellenza, freschi e a km 0.



Vista sull'Argentario Golf & Wellness Resort. Photographer: Jacob Sjöman

Qui, l'**Executive Chef Emiliano Lombardelli** interpreta i sapori stagionali della Maremma in chiave fine dining, valorizzando pescato fresco, erbe aromatiche, selvaggina e prodotti di piccoli produttori. Tra le creazioni che meglio rappresentano la sua cucina e il territorio troviamo proprio un piatto dedicato al **Caldaro dell'Argentario**, una zuppa tipica a base di pesce di scarto e di scoglio. Altre eccellenze locali vengono esaltate dalla sua cucina, come il carpaccio di **gambero rosa dell'Argentario** e gelato all'olio evo o gli spaghetti alla **bottarga di Orbetello** e limone bruciato.

<https://www.lacucinaitaliana.it/article/caldaro-maremma-zuppa-pesce-argentario-resort-menu/>

A completare l'esperienza gourmet, il servizio guidato dallo storico Sommelier e **Maitre Nicola Alocci**, nato e cresciuto a Porto Santo Stefano, che cura gli abbinamenti vini, e che in questo caso ci ha servito alcune tra le etichette di **Rocca di Montemassi** più emblematiche. La scelta di questa cantina riconosce il fatto che sia molto più di una tenuta, si definisce infatti una *"wine farm"*, poiché oltre ai vigneti produce altri prodotti agricoli come grani antichi e olio, e mantiene viva la tradizione dei **butteri maremmani** con un piccolo allevamento di vacche di razza maremmana. Un luogo autentico dove il vino è pura identità del territorio, tradizione e dialogo continuo tra mare e terra. Questa selezione per l'abbinamento in carta include vini come l'iconico **Maremma Toscana DOC Rocca di Montemassi**, rosso di grande struttura ed eleganza e tra i bianchi il **Calasole Vermentino Maremma Toscana DOC** che celebra la freschezza del mare e la mineralità del territorio e il **Viognier**, fragrante e complesso.



I Bottoni di Caldaro dell'Argentario dentro e fuori, dello chef Emiliano Lombardelli.

Tra i piatti del menù firmato dallo Chef Emiliano Lombardelli, i **"Bottoni di caldaro dentro e fuori"**, sono una ricetta del ricordo, una rivisitazione della zuppa in chiave moderna.

"Ho preso la parte più nobile del **pescato di paranza**" - racconta lo chef Emiliano Lombardelli - "e con questo ho creato una farcia interna, chiaramente togliendo tutte le spine, lisce ed altro. Questo in modo da renderlo più facilmente fruibile da tutti, e soprattutto pensando di inserirlo in un menu fine dining. Mentre con la parte eccedente ho fatto un **brodetto** che faccio tirare molto, andando così a sfruttare al massimo tutto il collagene e l'albumina. Filtrandolo, dopo varie cotture, ottengo una salsa, che è la parte esterna, il **"fuori"**."

Il **"dentro"** è quella polpa che metto all'interno dei bottoni di **pasta fresca**, creando una farcia che vado poi a chiudere con un piccolo coppapasta. Poi cuocio i bottoni in acqua salata, li scolo e li metto nel piatto, sopra ci metto dei crostacei o del gambero rosa, e delle erbe, e poi il brodo caldo per chiudere il piatto."

L'emozione poi condisce il tutto, come dice Nicola Alocci, che caso vuole che la sua famiglia vivesse proprio accanto a quella dello chef, a Porto Santo Stefano, "Ogni volta che servo questo brodo caldo nel piatto, il suo profumo mi riporta subito a quello che faceva mia madre, e mi viene tutte le volte la pelle d'oca."

<https://www.lacucinaitaliana.it/article/caldaro-maremma-zuppa-pesce-argentario-resort-menu/>

Che cos'è il Caldaro dell'Argentario: la zuppa dei pescatori

Il Caldaro dell'Argentario è uno di quei piatti che definiscono l'identità gastronomica maremmana, come gli **spaghetti alla buttera** o i **ravioli maremmani**. Nasce come piatto **per non sprecare il pesce** invenduto dai pescatori. Con i pesci più poveri e meno richiesti (ma non per questo meno saporiti) e da scoglio, le donne, al rientro dalla pesca, preparavano in un grande calderone questa **zuppa di pesce**, il cosiddetto "Caldaro". Tradizionalmente si metteva a soffriggere una base di aglio, cipolla, salvia, olio evo, prezzemolo e peperoncino e poi si aggiungeva della polpa di pomodoro con brodo di pesce. Dopo 15-20 minuti si mettevano tutti i pesci e crostacei per ordine di cottura e si facevano cuocere fino a cottura ultimata (massimo 40 minuti). Per servirlo tradizionalmente si abbrustoliscono delle **fette di pane**, si sfregano con l'aglio e si serve questa zuppa versandoci il pesce sopra.

Lo chef Lombardelli, del Dama Dama Restaurant, per i suoi "bottini di Caldaro" si è ispirato alla ricetta originale di sua **mamma Ultimina**, chiamata affettuosamente Nina, che per una vita l'ha cucinato a casa. Di seguito trovate la sua ricetta.



Un esempio di zuppa di pesce servita in coccio. Manudri

<https://www.lacucinaitaliana.it/article/caldaro-maremma-zuppa-pesce-argentario-resort-menu/>

Il caldaro dell'Argentario: la ricetta della mamma di Chef Emiliano Lombardelli

Ingredienti per 6-8 persone

- 100 g di olio evo
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di prezzemolo fresco
- 1 peperoncino 2-3 foglie di salvia
- 200 g di polpo di scoglio
- 100 g di totani
- 100 g grammi di seppie
- 100 ml vino rosso
- 250 grammi di pomodori pelati San Marzano
- 250 ml di brodo di pesce
- 1 kg di pesce misto: tracine, pesci San Pietro, gallinelle, gronchi, scorfani, murene, tordi, cicale di mare
- 500 g di pane toscano raffermo tostato e agliato
- sale q.b.

Procedimento

1. Pulite e tritate finemente la **cipolla**, uno spicchio d'**aglio** ed il prezzemolo.
2. In un tegame, preferibilmente di coccio, **versate** l'olio extravergine di oliva e **mettetevi** ad imbiondire il trito di odori, **aggiungendo** il peperoncino.
3. **Pulite** e **lavate** abbondantemente sotto l'acqua corrente il **polpo** (eliminando il dente, le viscere e gli occhi), le seppie (eliminando la sacca d'inchiostro) ed i totani e **tagliateli** a pezzetti.
4. **Aggiungete i molluschi** nel tegame e fateli rosolare girandoli spesso con l'aiuto di un mestolo.
5. Versate il vino rosso e fate evaporare. Salate e aggiungete i pelati e un cucchiaino di doppio **concentrato di pomodoro**.
6. **Aggiungete** qualche mestolo di brodo di pesce scaldato in precedenza (in alternativa **potete usare** dell'acqua bollente).
7. Fate cuocere la zuppa a fiamma media per circa 40 minuti. Intanto **pulite** i pesci e tagliateli a pezzetti medio-grandi. Aggiungeteli alla **zuppa**, ciascuno secondo il tempo di cottura necessario. Per ultime le cicale.
8. Salate e completate la cottura. **Disponete nella zuppiera** in cui sarà versato il caldaro le fette di pane e servite ben caldo.

<https://www.lacucinaitaliana.it/article/caldaro-maremma-zuppa-pesce-argentario-resort-menu/>

Quale vino abbinare al Caldaro dell'Argentario?

Se avete sempre pensato che con il pesce va sempre il bianco, in questo caso vi sbagliate. Il brodo di pesce, così ricco e ristretto al massimo, il che lo rende con un gusto così intenso, ha bisogno di un vino di struttura per essere accompagnato e esaltato. Spesso il territorio negli abbinamenti rende tutto più facile, e così con un **vino rosso Maremma Toscana DOC** non potrete sbagliare. In particolare abbiamo provato **Le Focaie** della **Cantina Rocca di Montemassi**, a base di Sangiovese per il 90% con un assemblaggio di vitigni internazionali. Questo vino, con le caratteristiche note succose di arancia sanguinella tipiche del suo uvaggio, va a equilibrare perfettamente il gusto intenso del brodo di pesce, senza sovrastarlo, in un abbinamento davvero fenomenale.



Le Focaie di Rocca di Montemassi.