



PPN FOOD - Latina: al Vistamare in scena le Eccellenze Pontine

Latina - 24 mar 2022 (Prima Pagina News) **Giovedì 7 aprile 2022, il ristorante ospiterà l'esclusiva cena a otto mani verso una scoperta delle Eccellenze Pontine, raccontate e interpretate da Gino Pesce, Simone Nardoni, Fabio Verrelli D'Amico e Giovanni D'Ecclesiis.**

Saranno le Eccellenze Pontine dell'enogastronomia le protagoniste assolute dell'evento in programma il prossimo 7 aprile negli incantevoli spazi del ristorante Il Vistamare dell'Hotel Fogliano New Life di Latina, posto tra il Lago di Fogliano e il mare, con il Promontorio del Circeo a fare da cornice e le Isole Pontine all'orizzonte. La serata sarà un omaggio al territorio che l'incessante opera dell'uomo, attraverso ripetute bonifiche, ha strappato alle paludi, trasformandolo in una pianura ricca e fertile, nota la coltivazione di prodotti famosi per la loro unicità e preziosità. Il Parco Nazionale del Circeo insieme a Ponza, perla dell'arcipelago pontino, sono il bacino irrinunciabile sia per i prodotti agricoli che per il pescato. Grazie alla lunga tradizione di pastorizia, coltivazione e caccia, infatti, è stato possibile costruire una forte identità locale che si esprime anche attraverso una cucina raffinata, frutto di continuo studio e rispetto per l'ambiente e per le materie prime. L'Hotel Fogliano e il suo ristorante Il Vistamare, di proprietà di Gianluca e Roberta Boldreghini, sostengono e alimentano, con azioni quotidiane, il movimento di rinnovamento culturale e di fruizione del territorio pontino, attraverso una politica di comunicazione della ricchezza e unicità di questo luogo. In tale quadro, si colloca l'evento per la valorizzazione locale, che si riallaccia alle caratteristiche naturali e culturali del un percorso culinario di quattro inimitabili interpreti di una realtà gastronomica sfaccettata. Protagonisti sono quattro Chef d'eccezione a cui è conferito l'onore e l'onore di raccontare questo mondo, catapultandone in ogni piatto tutta la bellezza: Gino Pesce, da 14 anni una stella Michelin con il suo ristorante Acqua Pazza a Ponza, che ha avuto la forza di mostrare la profondità del Mar Tirreno; Simone Nardoni, una stella Michelin ottenuta nel 2020 per il ristorante Essenza a Terracina, che racconta il sapore marino del lago; Fabio Verrelli D'Amico, una stella Michelin ottenuta nel 2021 per il suo Materia Prima a Pontinia, che mostra il territorio in tutte le sue spigolosità e fascinazioni, e, the last but not the least, Giovanni d'Ecclesiis, executive chef del Vistamare da aprile 2021, che come "padrone di casa", mette a frutto la sua eleganza di livello internazionale per dare struttura e personalità ai prodotti del territorio. Il Menu Da un anno alla guida della brigata del Vistamare, pugliese di origine, Giovanni d'Ecclesiis, cuoco di grande umiltà e determinazione, ha lavorato accanto ai grandi nomi della ristorazione europea come Heinz Beck e Massimiliano Blasone, sia in Italia che in Inghilterra. La sua cucina, fatta di sapori decisi, influenzati dalle esperienze in Giappone sia da un punto di vista tecnico che estetico, ha trovato nella ricchezza di questo luogo un grande bacino di ispirazione per accettare la sfida di una nuova evoluzione espressiva. Il suo piatto d'entrata è un inno alla terra situata tra

l'agro pontino e i Monti Lepini: San Pietro, limone Trombolotto di Sermoneta, carciofi di Sezze e prosciutto di Bassiano accompagnato dal Kjius Brut Carpineti. E se D'Ecclesiis sceglie di onorare il pesce attraverso i prodotti della terra, Gino Pesce insieme a sua moglie Patrizia Ronca, gli accosta un antipasto che è un'esplosione di mare, sapore iodato e rincorrersi di note dolci e salmastre nel Dentice marinato, alghe e ricci in pairing con il Collesanti Carpineti. Qui la delicata sapidità del dentice viene esaltata dalla morbidezza scioglievole leggermente acidula dei ricci, subito mitigata dalle alghe, per un piatto di grande equilibrio e levatura. Del resto Gino, che rappresenta un unicum a Ponza con il suo ristorante Acqua Pazza, è espressione più pura e autentica della schiettezza, della territorialità e dell'essenza dell'isola. Una visione contemporanea che si avvale di tecniche innovative per esaltare il gusto, è ciò che si trova racchiuso nel primo piatto affidato allo chef Simone Nardoni del ristorante Essenza. Viene presentato un omaggio alla produzione ittica naturale di uno dei quattro laghi costieri del parco del Circeo: Tortello di patata affumicata, sconigli alla bourguignonne e spuma d'ostrica del lago di Paola esaltato dal Kjius Pas Dosè Carpineti. Questo piatto gioca con diverse consistenze: dal morbido ripieno del tortello alla callosità dello sconiglio, per finire alla sofficità della spuma di ostriche dove lo iodio va ad avvolgere la persistente nota affumicata della patata in un rincorrersi di profumi. Tra la terra e il lago si svolge la tappa pensata da Fabio Verrelli D'Amico, chef neo stellato di Materia Prima. Originario di Terracina, fortemente radicato nel suo territorio del quale è orgoglioso sostenitore, esprime la sua filosofia gastronomica attraverso una maniacale ricerca dei piccoli produttori, dando voce a una cucina la cui nota costante è la centralità dell'ingrediente ed evolvendo quotidianamente nella tecnica, nelle influenze e nelle contaminazioni, sempre locali, provenienti dal cambiamento della compagine etnica che rappresenta il suo territorio. Propone Anguilla alla brace, pecora cruda e misticanza di lago che è un piatto audace, colmo di tradizione e di racconti che trova il suo giusto connubio con il Nzù Bellone di Carpineti. Lo chef ospite Giovanni d'Ecclesiis chiude in dolcezza la serata con un'altra ode al territorio con le delicate e gustose Fragole Favetta servite con Moscato di Terracina e pinoli accompagnate da Aphrodisium di Casale del Giglio. Chiamati ad accompagnare i piatti, i vini dell'azienda Carpineti divengono espressione di un terroir raccontato attraverso una produzione che si muove sulle linee della sostenibilità, del rispetto e della ricerca.

(Prima Pagina News) Giovedì 24 Marzo 2022