

Il parere dei grandi Chef

www.ecostampa.it

Anche per brindare. Filippo Lamantia porta in primo piano la sua Sicilia: «Le mie bollicine preferite sono quelle del fantastico Brut di Tasca d'Almerita, fatto interamente con uve Chardonnay, lo propongo al ristorante e lo uso anche per tutti gli eventi importanti». A pochi chilometri da Roma andiamo a sentire Michele Gioia, che apporta la sua fantasia alla già rinomata cucina di questo meraviglioso Relais & Chateaux di Palo Laziale. «La Posta Vecchia» sorge su antiche rovine romane e ospita un vero e proprio museo privato. Costruita nel 1640 dalla nobile famiglia degli Orsini fu acquistata nel 1960 da Jean Paul Getty che la restaurò spendendo una vera fortuna. Nel ristorante di questo favoloso albergo, pieno di capolavori scelti personalmente da Federico Zerri, solitamente Gioia usa oli umbri, toscani e laziali e anche per lui l'olio è fondamentale: «Ad eccezione della pasticceria

dove il burro è indispensabile, nella mia cucina uso esclusivamente l'olio, anche nelle mie salse la base è sempre di olio. Uso anche dei vini in cucina, dei vini marcati per alcune salse per le carni, oppure qualche vino dolce per accompagnare le carni rosse, il Porto ma anche molti vini siciliani». Per brindare Gioia preferisce lo Champagne, il suo preferito è il Veuve-Cliquot. In questo viaggio tra gli chef dell'eccellenza laziale non possiamo che approdare a Frascati, la città regina dei Castelli Romani, dove i Fratelli Cacciani hanno trasformato il loro ristorante di famiglia, attivo dai

primi del '900, in un vero tempio dell'eccellenza enogastronomica. Parliamo con Paolo Cacciani: «Per quanto riguarda l'olio, premetto che

biamo oltre 1200 olivi secolari di famiglia, con i quali produciamo uno splendido olio, spremuto a freddo, che offriamo in esclusiva ai nostri clienti». Per parlare di altri oli, Paolo Cacciani è molto affezionato a quelli di Cori, ma tiene a precisare che è sempre aperto alle sperimentazioni, apprezza la grande varietà della produzione di qualità italiana e ospita spesso, nel suo splendido ristorante con meravigliosa vista panoramica che si estende fin sulla Città eterna, degustazioni di olio e di vino provenienti da tutta la Penisola. Cacciani usa il vino anche per realizzare alcune pietanze prelibate, come il «Capretto con cipolla» al vino di Frascati e polvere di liquirizia, o il «Patè di coratella» con pane all'arancio a cui abbina il «Cannellino», per non parlare

dello strepitoso «Cinghiale marinato al Cesanese», che viene servito con una composta di marmellata di visciole, senza trascurare il fatto che le note «Ciambellettese frascatane» sono fatte con tanto olio e tanto vino. Per concludere il nostro viaggio torniamo a Roma, per parlare di Antonello Colonna, erede di una antica famiglia romana che si occupa di gastronomia da secoli. Anche per Colonna l'olio è un elemento fondamentale nella preparazione dei suoi piatti. Nella sua cucina utilizza l'olio del Consorzio della Sabina. Per quanto riguarda i vini, Antonello Colonna predilige soprattutto quelli del Lazio, come il «Quattro Mori» di Castel de Paolis. Per il brindisi invece, Colonna pur essendo il più grande paladino della tradizione gastronomica romana, sceglie lo Champagne francese: per lui nei flûte c'è posto solo per il Philipponnat.



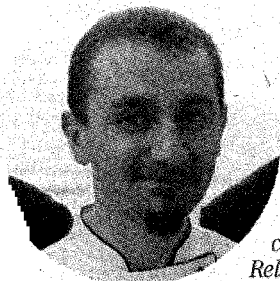
Antonello Colonna

La grande passione verso l'arte del mangiar bene: è questa la costante di Antonello Colonna, che dopo aver preso le redini nel 1985 della «Vecchia Osteria», l'attività della famiglia a Labico, ora sublima i palati dei «gourmet» capitolini nel ristorante «Open Colonna» al Palazzo delle Esposizioni. I Colonna sono in attività fin dal 1874, imponendosi da subito nel mondo della gastronomia nazionale e internazionale. Antonello Colonna ha stravolto completamente le linee guida, rinnovando lo stile con antica maestria e moderna sapienza. La sua cucina è basata su un'attenta ricerca delle materie prime, puntando in particolar modo alla valorizzazione della produzione agroalimentare laziale, facendo fede alle sue origini geografiche. Una predilezione che nel 2000 gli è valsa il conferimento della carica di Chef Ufficiale della Presidenza del Consiglio.



Fratelli Cacciani

Una cucina tradizionale affiancata da piatti innovativi in armonia con la stagione e il mare. È quella proposta da Paolo Cacciani, dell'omonimo ristorante che guida brillantemente insieme alla sorella e al fratello. Il ristorante dei fratelli Cacciani è il più rinomato dei Castelli Romani. Sempre a disposizione della clientela, i Cacciani, oltre alla cucina, offrono ai propri ospiti la possibilità di visitare la cantina dei vini e dei distillati, per godere del pranzo tradizionale per il quale i vini consigliati sono il Frascati "Vigneto Cacciani", illustrando in tal modo le caratteristiche di piatti nuovi, sempre in sintonia, settimana per settimana, con le primizie offerte dalla stagione. Tra le iniziative di grande successo di Paolo Cacciani "Magnum cun Gaudio", serate a tema con menu speciale e grandi abbinamenti.



Michele Gioia

Uno chef sublime, quanto "La Posta Vecchia". Michele Gioia è l'anima fantasiosa della cucina di questo Relais & Chateaux che propone ai propri ospiti la migliore tradizione della cucina mediterranea. Nonostante la sua giovane età, Michele Gioia vanta un curriculum di tutto rispetto. Dopo il diploma conseguito all'Istituto Scuola Alberghiera di Benevento, ha lavorato nei locali più prestigiosi d'Italia. La sua esperienza spazia geograficamente dal Lazio alla Lombardia, in tutta la penisola, ma la regione che lo ha ospitato più a lungo è la Toscana, dove ha incontrato il grande chef Gaetano Trovato. Dal 2003 Gioia è diventato lo chef de La Posta Vecchia, alla quale apporta ogni giorno la sua grande e originale creatività.

