

a cura di

Jerry  
Bortolan**YOU FOOD** *Le specialità del ristorante laziale "Il giardino del pane"*

## La cucina creativa. Al Circeo

**U**na volta dal forno a legna di Mezzomonte, a San Felice Circeo, uscivano pane e pizza e, sempre da portare via, anche cose semplici, come le lasagne al forno, i pomodori al riso con patate, la parmigiana, i cannelloni. Insomma, tutto quel cibo che viene esaltato con la cottura in forno a legna.

Ora la dinamica Vanda e il figlio Carlo, che si è fatto esperienza nel settore in America, hanno pensato di introdurre nella loro attività, sempre legata alla gastronomia, una novità: l'apertura di un bar con annesso ristorante, a pochi passi dal forno, che hanno chiamato "Il Giardino del pane". E se il bar è realizzato in una lumino-

sa struttura architettonica fatta di acciaio e vetro, il ristorante è inserito



in un giardino dove ci si rilassa e si mangia all'ombra di piante tropicali. Quando la mattina si va al "forno", è

ora possibile anche gustare cornetti e bombe calde al bar, sorseggiando un ottimo caffè.

Per il lunch e la cena entra in gioco la ristorazione, quella creativa che esce dalle cucine. Vanda ha affidato la gestione de "Il Giardino del pane" a una coppia perfetta e affiatata: Gianluca Petrosino si prende cura della sala e della cantina; della cucina si occupa la moglie, Fabiana Cetorelli, una giovane cuoca che ha fatto esperienze nelle cucine di blasonati chef romani, come Antonello **Colonna** e Angelo Troiani. Il "Giardino del pane" è in via Litoranea 24, a Mezzomonte, San Felice Circeo, tel. **0773596281**. Sempre aperto.

