

CON LO STELLATO TEDESCO GLOWIG A POGGIO LE VOLPI NASCE BARRIQUE

29 Settembre 2017

di Redazione



MONTE PORZIO CATONE – Ai Castelli Romani arriva una stella, una stella dei fornelli del calibro di **Oliver Glowig**. Lo chef tedesco sarà l'executive del ristorante Barrique, mentre **Daniele Corona**, suo secondo per quasi 10 anni, gestirà il bistrot Epos Wine&Food e ricoprirà il ruolo di resident chef dell'intero progetto.

I due gioielli sono entrambi incastonati all'interno della struttura Poggio le Volpi, l'azienda

vitivinicola situata su una verde collina alle pendici di Monte Porzio Catone (Roma), solo a pochi chilometri da Roma, e nata nel 1996 dall'intuizione di **Armando e Felice Mergè**.

Immerso tra i vigneti troviamo un elegante edificio su più piani e con un ampio dehors dal quale si può godere di un magnifico panorama sulla Città Eterna. La padrona di casa, impeccabile nell'accogliere ogni visitatore, è **Rossella Macchia**.

“È per noi un onore – dichiara Rossella – avere in cucina un fuoriclasse come Oliver e un talento come Daniele. Siamo sicuri che questo rappresenterà un plus per tutto il territorio circostante, bellissimo ma troppo spesso sottovalutato. Poggio le Volpi vuole essere il luogo ideale per fuggire dallo stress cittadino (pur essendo davvero poco distante dal centro della Capitale) e immergersi in esclusivi percorsi enogastronomici, potendo scegliere tra la cucina raffinata e d'autore di Barrique e quella più smart e conviviale proposta da Epos Wine&Food”.

Al livello inferiore un boschetto curato nei minimi particolari introduce nella splendida barricaia, palcoscenico ideale per le performance culinarie di Oliver Glowig e Daniele Corona. Materico, elegante, con arredi che giocano sui toni dell'oro e del nero e con foglie di vite usate come stencil, Barrique è una luogo ricercato – con soli 30 coperti – che offre un'atmosfera esclusiva per un'esperienza gourmet capace di coinvolgere tutti i cinque sensi.

La tecnica e la professionalità teutonica di Glowig sono al servizio della cucina tricolore, per la quale nutre curiosità e amore fin da ragazzo. Una conoscenza perfezionata nei quasi 20 anni di permanenza, e di successi, nella Penisola. Caviale con uovo, patate schiacciate e storione affumicato, Spaghettoni con ostriche, trippa di baccalà e cavolfiori, Bottoni ripieni di stracotto d'anatra con salsa di fegato grasso d'oca e fichi secchi, Branzino al vapore con ostriche e gelatina di mare al profumo di anice stellato, Piccione con crema di cipolla bianca e scalogno alla pancetta, sono solo alcune delle prelibatezze frutto della fantasia e dell'originalità dello chef tedesco.

“Sono felice di iniziare questa nuova esperienza qui a Poggio le Volpi – afferma Oliver Glowig – un progetto in cui credo fermamente e per il quale mi sono sentito emotivamente coinvolto fin dal principio grazie al feeling instauratosi con Rossella Macchia e la famiglia Mergè, senza dimenticare quello già lungamente collaudato con Daniele. Sono convinto che sia il luogo ideale per esprimere in libertà la mia idea di cucina. E di farlo proponendo piatti di alto livello ma, come i nostri ospiti potranno appurare, a costi assolutamente accessibili”.

E l'animo gourmet ed elegante di Poggio le Volpi non viene meno nei due piani superiori della struttura, dove Daniele Corona guida la brigata di Epos Wine&Food. Un bistrot dal tono casual e adatto a molteplici occasioni; 50 coperti – più 60 esterni – in uno spazio moderno dal look

total white capace di accogliere gli ospiti in un'atmosfera familiare ma dal gusto decisamente glamour.

La proposta food è curata e gustosa, con un forte radicamento territoriale e un legame che non prescinde mai dal concetto di stagionalità. Si parte con golose selezioni di salumi e formaggi provenienti dalla "parete del gusto": varie celle di stagionatura a temperatura controllata dove riposano prodotti di primissima scelta, dai migliori prosciutti italiani al jamon iberico, passando per i latticini firmati da artigiani del Lazio, d'Italia e non solo. In alternativa Storione affumicato con insalata di finocchi e arancia, Tartare di branzino con Avocado e mela verde.

Tra i primi non può mancare un richiamo alla romanità, ed ecco i Tonnarelli cacio e pepe e il Risotto all'amatriciana, come ancora il Pollo e peperoni tra i secondi piatti. Oppure Minestra di ceci e scarola con lumachine di mare, Pasta e patate con provola affumicata e gamberi, Filetti di triglia all'acqua pazza, Guancia di vitello con pappa di pomodoro, pecorino e menta.

Capitolo a parte merita la carne, data la presenza della grigliera con dry aging a vista, potendo così scegliere varietà (chianina, marchigiana, fassona, manzetta prussiana, angus australiana), taglio e frollatura desiderata. Un vero e proprio paradiso per tutti gli amanti del genere.

"È con grande entusiasmo - sottolinea Daniele Corona - che mi lancio in questo nuovo progetto. Mi piacerebbe, attraverso la nostra proposta, dare nuova voce al territorio laziale, così ricco, dalla costa all'entroterra, di materie prime eccellenti. Per questo cerchiamo sempre di prediligere, laddove possibile, i piccoli produttori locali. La nostra, nelle due varianti Epos e Barrique, sarà una cucina di ricerca, ma al contempo golosa e adatta a tutti, sia in termini di gusto sia, consentitemi, per quanto riguarda la spesa finale".

Ad occuparsi dei dessert, sia di Barrique che di Epos, c'è il pastry chef **Andrea Riva Moscara**, giovane ma già con diverse e importanti esperienze alle spalle. Estroso ma al contempo legato alla tradizione, ama rivisitare la pasticceria classica, soprattutto tramite l'uso di colori e consistenze differenti.

Alla base una materia prima sempre top, legata ai concetti di stagionalità e, laddove possibile, di territorialità. Ed ecco che in carta, in Barrique, troviamo creazioni come la Mousse al cioccolato al latte, arachidi salate e more o la sua Tatin "tutta mela". In Epos Wine&Food grandi classici, come Ricotta e visciole, il Tiramisù e la Zuppa inglese.

Grande importanza riveste naturalmente la carta dei vini, unica per entrambe le realtà

ristorative. Si parte, ça va sans dire, da quelli “a metro zero”, con tutte le etichette Poggio le Volpi; seguono quelle dell’azienda pugliese, di proprietà Mergè, Masca del Tacco.

Ma il volume è davvero ampio e variegato: spazia dalle migliori cantine italiane a nomi blasonati del panorama internazionale, con la Francia a farla da padrona grazie alle prestigiose referenze di Champagne, Bordeaux e Borgogna. Plus fondamentale le “dritte d’autore” firmate da un sommelier del calibro di Luca Boccoli, con alcuni vini dall’incredibile rapporto qualità prezzo. A rotazione il servizio al calice.