

SENTIERI DEL GUSTO: CUCINA D'AUTORE ALLA RESERVE, DI SCENA FLORIANO PELLEGRINO

26 Giugno 2017



CARAMANICO TERME – Se tradizione è custodire il fuoco, non adorare le ceneri (cit.), anche la cucina italiana ultracontemporanea deve dirsi patrimonio dell’umanità. Per la capacità di essere identitaria e al tempo stesso rivoluzionaria, per saper legarsi al territorio senza essere provinciale.

Fedeltà (alla tradizione) ed esplorazione (di nuovi sentieri) è il racconto della sesta edizione de Il Sentiero del Gusto, collaudato format gusto&benessere proposto da La Reserve di Caramanico Terme che ha appena ospitato due giovani talenti della cucina italiana, **Floriano Pellegrino** del ristorante Bros’ di Lecce, e lo stellato **Federico D’Amato**, figlio d’arte, assieme al padre **Gianni** al timone prima dello storico “Rigoletto” e ora del Caffè Arti e Mestieri di Reggio Emilia.

Un’esperienza gourmet che ha riaperto i riflettori sulla raffinata struttura dell’hotel terme di Caramanico, meta imperdibile per un soggiorno wellness nel parco nazionale della Maiella. Ma non solo, anche dinamico laboratorio del gusto e tendenze emergenti nell’alta cucina d’autore.

Acido-salmastro-amaro è il triplice registro organolettico con cui il giovane Floriano Pellegrino, salentino di Scorrano, filtra e modula nei piatti la personale appartenenza – anagrafica e mentale – al meridione d’Italia. Creativo, fuori dai canoni convenzionali, un invito

al viaggio nel sole-mare-vento del suo Salento.

Cucina sana, tendenzialmente vegetale, acidità spiccate, sapori e profumi moderni, note fumé. In cucina Floriano, appena un quarto di secolo, guida con piglio deciso, innovativo, ambizioso un team giovane e preparato, di estrazione qualificata e cosmopolita com'è nel suo già denso curriculum.

Floriano esprime la sua "arroganza giovanile" "smontando e rimontando materia prima cruda", per usare l'espressione del critico gastronomico **Giulio Bagnale**, ospite venerdì scorso della serata Bros' e sodale di **Alessandro Bocchetti**, amministratore del complesso La Reserve. A coadiuvare e tenere testa allo chef, con pari determinazione, il suo secondo, la conterranea **Isabella Poti**, pastry chef e sua compagna.

Di sorprese, contrasti e contaminazioni originali la serata alla Reserve è ricca, sempre in equilibrio, alla ricerca della semplicità nella complessità. Lo si pregusta fin dall'amuse-bouche fuori menu (brilla alla vista, seduce il palato, il raviolo nero di alga Nori con gamberi).

Menu mai scontato, che allinea in successione Cipolla ribes e tapioca, Lenticchia cocco aneto, Indivia mandorla bergamotto, Linguina pistacchio colatura, Rana pescatrice e nocciola, Tarte al limone e gelato al latte di pecora.

"Amiamo le preparazioni alla brace, difficile per noi riproporre la nostra cucina lontano da casa" minimizza Floriano, maestro di tecniche e accostamenti. Non ultimo, quello con Trebbiano, Cerasuolo e Montepulciano Colline Teramane Docg di Fattoria Nicodemi.

Il 2017 per La Reserve è l'anno dei festeggiamenti dei primi vent'anni di attività, occasione per non perdere i molteplici pacchetti salute & benessere, conferma **Enzo Vaccarella**, titolare dell'hotel terme di Caramanico.

Una buona scusa, la remise-en-forme, per scoprire le molte e golose proposte culinarie nutraceutiche- anti-age-antiossidanti servite a bordo piscina, oppure all'aperitivo sul terrazzo panoramico prima di ritrovarsi al ristorante gourmet Le Regard, che lo scorso anno ha ricevuto dal Gambero Rosso il premio speciale Gusto & Salute. Una proposta di benessere totale, affidata alla cucina del bravo chef executive **Antonello De Maria**, origine beneventana e uno spiccato gusto nel valorizzare l'ottima materia prima agropastorale proveniente dalla Maiella, come quella dal vicino Adriatico. Lo circonda con professionalità l'affiatata brigata di cucina, e lo staff di sala accogliente e premuroso, diretto con garbo da **Guido D'Angelo**.