



MARCO TAGLIONE SFIDA LA TAVOLA DELLA CIOCIARIA, A FROSINONE “SAPORE È SAPERE”

29 Maggio 2019 

FROSINONE – “E il Frosinone in serie A” cantava un ritornello sulla promozione calcistica della squadra. Una serie A che da oggi la provincia laziale gioca anche a tavola con l’apertura del primo ristorante gourmet in città: Sapore è Sapere.

Marco Taglione è la mente e la mano del nuovo progetto gastronomico che porterà a Frosinone l’alta cucina che mancava. Marco ha solo 28 anni e dopo esperienze internazionali e stellate, ha deciso di tornare nella sua città natale con la rivoluzione nella pancia e nel cuore.

A 23 anni è uscito dal Campus Etoile Academy in Toscana per approdare prima al Boscolo Exedra di Nizza: qui, entrato per uno stage, ne è uscito da comis in soli sei mesi. Dalla Francia è volato a Londra dove ha collaborato prima con Cafe Murano, bistrot segnalato dalla Michelin, e poi con il gruppo Jumeirah Carlton Tower.

In Italia ha proseguito il percorso nelle hotellerie di lusso passando dalle colazione agli antipasti, fino a diventare capo partita di primi e secondi. A Roma ha lavorato al Magnolia e al Time del Grand Hotel Via Veneto. Ricorda, inoltre, con affetto e stima il maestro Antonello Colonna sia per il tempo trascorso a Labico che per quello all’Open Colonna nella capitale. L’ultimo servizio in brigata è stato a fine marzo 2019 al bistrot di Cannavacciuolo.

“Sapore è Sapere è la sfida gourmet che a Frosinone nessuno aveva mai lanciato”. Il nome viene dalla lettura di un libro dedicato alla storia della cucina italiana che Marco ha letteralmente divorato. “Mi affascina pensare che il lemma sapore possa essere inteso sia come sapere che come gusto”. Una doppia interpretazione che nasce dalla sua sensibilità di cuoco con la quale ogni giorno trasforma i piatti attraverso la propria conoscenza e la propria emotività.

Una sfumatura che Marco propone anche nella sua carta con ben due menu degustazione: Saperi e Sapori, appunto. Il primo, Saperi, è più tecnico e comprende sette portate selezionate dalla cucina in cui ci si affida completamente allo chef. Sapori, invece, articolato in due ramificazioni, normale o vegetariana, conta 5 portate.

Scrivendo **Muriel Barbery** nel best seller *L’eleganza del riccio*: “Una pietanza deve essere una gioia per la vista, per l’olfatto, per il gusto, certo, ma anche per il tatto, che così spesso



orienta le scelte dello chef e ha il suo ruolo nella festa gastronomica”.

Qui a prevalere è, infatti, il gusto che trionfa sull’abilità tecnica: non è una selezione da manuale e non vuole evidenziare la bravura dello chef ma gioca sul piacere di mangiare e sulla semplicità del boccone.

Come antipasti una Tagliatella di seppia, due primi come il Risotto piselli gambero rosso e polvere di lime e i Cavatelli basilico, noci e spuma di limone, il Baccalà, Blu del Moncenisio e zucchine alla scapece per secondo e si conclude con il dessert al gusto Cocco banana e lime. La variante vegetariana sostituisce l’inizio con delle verdure di stagione, i Cavatelli con i Ravioli ripieni di brodo di radici, mantecati con burro dolce e foglie di liquirizia, e come unico secondo propone il Cannolo patate affumicate, gel di aglio nero e rabarbaro.

La carta dei vini al momento ha una trentina di referenze tutte italiane e tra i fornitori si privilegiano produttori del territorio: ad esempio, l’olio extravergine d’oliva è del Frantoio Quattrococchi di Alatri.

In pasticceria **Marika Urbani**, compagna di Marco, anche lei under trenta e originaria di Frosinone: dopo un anno e mezzo all’Hotel De Russie e un breve passaggio da Acquolina ha perseguito il sogno di sconvolgere il panorama ristorativo di Frosinone con Sapore è Sapere.

Aperto a pranzo e a cena, Sapore è Sapere è l’anima gourmet della Ciociaria: l’obiettivo di Marco Taglione è? uscire dagli stereotipi e dalla standardizzazione della ristorazione locale con un’offerta contemporanea e creativa.