

266 La Barraca, il Lazio e la Galizia si incontrano a Torvaianica

23 Febbraio 2024



ROMA – A pochi chilometri da Roma, sul Lungomare delle Meduse 266 – litorale di Torvaianica (zona costiera periferica tra Pomezia e Ardea) – sorge 266 La Barraca. Il paesaggio è quello di una natura incontaminata ma che è sempre più oggetto di grande valorizzazione e rilancio. Qui nel settembre 2020 ha preso il via il progetto “266 La Barraca”, un’attività ristorativa a conduzione familiare guidata da **Claudio Morlè** (detto Pietro) chef e proprietario, sua moglie, determinata nel donare all’insegna l’impronta delle sue origini galiziane, suo figlio **Mario** che cura la selezione dei vini e la compagna Helena che si occupa dell’accoglienza in sala.

Proprio la sala presenta un nuovo aspetto, più elegante, con una mise en place curata e di manifattura italiana, dall’argenteria alla cristalleria. Gli ospiti possono scegliere se accomodarsi nella sala principale interna, con oltre 60 coperti, oppure nella grande veranda esterna con un affaccio a 360 gradi sul Mar Tirreno, da godere a tavola ma anche in spiaggia.

Infatti, per gli ospiti del ristorante che vogliano godere di una piacevole giornata al mare è

possibile usufruire – naturalmente a stagione balneare avviata – anche del servizio in spiaggia in un ambiente che consta di circa 80 lettini e 40 ombrelloni ma che può contare su un’atmosfera intima e rilassante. Per chi lo desidera poi, può acquistare anche un pacchetto deluxe con servizio direttamente in postazione lettino.

La proposta della cucina – si legge in una nota – porta in tavola tutto ciò che di fresco si trova sulle barche dei pescatori locali, rispettando sempre la naturale reperibilità delle materie prime e la loro stagionalità. Ogni piatto rappresenta le origini e le tradizioni della proprietà e gli ingredienti diventano elementi con cui giocare per sperimentare nuove ricette. Il menu racconta dunque la loro storia familiare: origini palermitane ma anche di Ponza e, per finire, del Nord Ovest della Spagna, in Galizia.

Contaminazioni queste che si rintracciano nelle ricette racchiuse tutte in due nuovi menu degustazione e nel menu alla carta. I percorsi degustazione portano in tavola i piatti iconici dell’insegna e raccontano le origini e i percorsi della famiglia, in due formule da 5 e da 9 portate: Raíces & Cultura (50 euro p.p.) – cozze della Ría con arancia, finocchietto selvatico e crema di finocchio; spigola alla piastra con fagioli cannellini, riduzione di nduja e alga codium; spaghetti contelline; baccalà con mais, cipolla semi confit e scarola fritta; tris di tiramisù. Orixe & Tradizione (90 € p.p.) che, oltre ai piatti del percorso da 5 portate, propone spada crudo con gelato alla fragola, yogurt e popcorn; tonno rosso crudo con aceto balsamico e riduzione di topinambur; baccalà in pastella con buccia di melanzana, crema di zucca e zenzero; zuppetta di pesce rivisitata agli agrumi; misto di dolci. Il menu alla carta racconta invece le novità della cucina con un tripudio di prodotti locali.

“Per locali si intende non solo quelli del litorale laziale ma anche del litorale atlantico galiziano, proprio poiché sono entrambi nostri territori” dice Claudio Morlè. New entry è il pane che ora è di propria produzione: ad alta idratazione, frutto di un blend di farine (0 ed 1), con bassa percentuale di lievito madre per facilitarne la digestione e con 24h di lievitazione.

Tra le novità invece in carta c’è il Gambero Viola in Acqua di Mare con crema di nocciola e gin tonic distillato con albariño (vino autoctono della Galizia). Una sperimentazione su prodotto locale, utilizzando le tecniche dei pescatori che usavano bollire i gamberi nell’acqua del mare. Qui però l’acqua viene filtrata e depurata donando quindi al gambero una naturale sapidità. Marshmallow, cime di rapa, molluschi (cozze e calamaretti galiziani); Pesce Spada al Panko su crema di peperone per un accostamento di sapori tipici siciliani, sostituiti con prodotti del territorio laziale e con una sottile influenza asiatica della panatura; Cocco e Mazzancolle locali, una rielaborazione di una ricetta laziale (pasta con pomodoro e mazzancolle). Ombrina, Pioppini, Chorzio e Crema di Zucchine, il vero punto di incontro tra le due terre: Lazio e Galizia (ombrina locale con croûte al chorizo Gallego). Infine, Polpo alla

galiziana.

Il bere si sceglie in una carta dei vini di circa 100 etichette in cui trovano spazio le cantine laziali ma anche quelle galiziane selezionate da Mario personalmente dopo il recente viaggio in Spagna. Largo poi ai vini rossi perché “chi l’ha detto che la cucina di mare non si può accompagnare a un buon rosso?” dice Mario.

Quella di 266 La Barraca è una storia di famiglia in cui due culture gastronomiche, quella italiana e quella spagnola, si uniscono fino a fondersi completamente per offrire una cucina di mare fatta di qualità, tecnica e tradizione. I prodotti delle due terre si incontrano in accostamenti inaspettati ma sorprendenti.