

Carter Oblio, a suon di musica con il suo cocktail pairing

7 Marzo 2024

di Redazione



ROMA – Si respira una ventata di stupefacente fermento nel comparto sala di Carter Oblio, il rinomato ristorante al civico 21 di via Belli, ormai ben noto per l'estro, la versatilità e l'autenticità di ricerca ai fuochi dello chef **Ciro Alberto Cucciniello**.

Festeggiati da poco soli tre anni di vita, Carter Oblio vanta un consolidamento d'eccezione nel panorama romano e internazionale, riferimento affezionato di scrittori e registi che lo premiano come location del cuore a Roma.

Carter rilancia e ricambia l'affetto della sua clientela con un vitale e appassionato impegno di affinamento che dalla Carta dei Vini va a quella dei Cocktail, dalla ricerca sui caffè si estende a quella attentissima sugli amari e i distillati, confermando l'originalità e la passione che animano ogni mossa del ristorante.

Verità, impegno, pienezza del risultato di gusto e cultura del racconto sono i capisaldi dello chef Cucciniello, condivisi con entusiasmo dal primo sommelier e direttore di sala **Matteo Cantagalli** e dal complesso di una squadra affiatatissima dove brillano sommelier come **Riccardo Carrera**, **Flavia Frisina** e l'accoglienza generosa di **Antonio Piccolino**.

Ogni calice, come ogni piatto da Carter Oblio, nasce dal desiderio di creare nel cliente un'esplosiva esperienza di gusto ma anche una tappa narrativa, una storia, un'idea che rimanga impressa. E ogni elemento di contorno partecipa al racconto, dalle selezionatissime playlist musicali alle ceramiche grezze lavorate a mano, dal giradischi che suona lento alla libreria composita curata dallo Chef, passando per il calore materico e minimal del design, del rovere e del ferro battuto, e l'appeal competente di una squadra che fa dell'accoglienza una missione inesauribilmente accattivante.

Elemento di novità sono i Cocktail in entusiasmante abbinamento ai percorsi Degustazione proposti. Esattamente come la Carta dei vini, anche la Carta Cocktail, curata da Matteo Cantagalli di concerto con lo Chef, si muove in continuità con il noto dinamismo dei Menù di Carter Oblio. Lo Chef **Ciro Alberto Cucciniello** ha abituato il suo pubblico a superare e rilanciare il concetto di stagionalità, affondando la sua ricerca in un percorso di rinnovamento praticamente continuo, affidato alla freschezza delle materie prime e all'estemporaneità di una cucina volitiva e ambiziosa. Carta dinamica, dunque anche per i cocktail, e proprio come in cucina forte ricorso alla componente vegetale. Erbe, estratti, ortaggi, in linea di massima circolarità con il lavoro della cucina, in continuità e in compensazione di gusto con i piatti in carta e in affiatamento con il lavoro della cucina di riduzione dello scarto. E, proprio come per il Menù di Carter, torna il gioco di parole, allusivo, divertito e ricercato. Stavolta si gioca in onore ad una delle tante passioni che si respirano da Carter, la musica. Ecco in pairing una tracklist da sorseggiare con i piatti di Carter.

"Smells like teen Spritz" nasce in omaggio all'iconico Carote, Carote, Carote, piatto a ingrediente unico, ma carico di colori, cotture e consistenze. Il cocktail Zafferano, Fiori di Sambuco, Vino bianco, Acqua arancia e Timo riprende la dolcezza e l'aromaticità del piatto, e propone come elemento di contrasto il ritorno appena amaro dello zafferano mitigato dall'arancia. La spezzatura di gusto arriva dal Timo che si riallaccia all'aroma delle Carote di Polignano cotte Confit in corolla alla "fettuccina" di Carota centrale.

“Amaro mi affatica” è un cocktail dalla godibilità immediata, con Zucca, Carota e Amaretto di Saronno. Fa da colonna sonora a l’Anatra e lo Stagno, “piatto-paesaggio”, profondamente vegetale, evocativo e forte di un ventaglio di gusto magistralmente ampio. Qui, “Amaro mi affatica” va a battere sulla dolcezza dell’anatra, che nel concerto di gusto dal Dashi alla Scorzonera, dal Cavolo Nero al Topinambur, resta solo accennata. Aria di salvia in simbiosi cromatica con il fondo algoso dello stagno.

Si parte invece da un distillato di Agave Blu per “Mezcal e Nuvole” studiato per accompagnare il Raviolo Gusto Pizza, l’originalissimo Raviolo a mezzaluna che mette l’impasto con lievito madre al servizio di una classica bollitura da pasta. Il lavoro per ricreare l’efficacia gustativa della pizza passa da una sapiente attenzione ai fumi, alla brace, alle bruciature di contorno, agli oli lavorati artigianalmente a corredo del Raviolo. Da qui l’idea di abbinare un cocktail con base Mezcal dall’estrazione pronunciata e affumicata che ben allunga la coda sapida al piatto. Oleo Saccharum di Friggitello ad amplificare lo spettro vegetale del Raviolo che volutamente si attesta sugli ingredienti cardine della Pizza Margherita, e, assieme, ad ammorbidire il tono acido del pomodoro con l’aromaticità e la dolcezza del Friggitello.

Un vero e proprio viaggio di ritorno dagli aromi asiatici ai profumi mediterranei è quello di “Amalfi un po’”. Se la Corba Rossa del Gargano, Cocco, Citronella e Frutti di Mare parte da ingredienti nostrani per tendere l’occhio a componenti asiatiche come il Latte di Cocco e la Citronella, compito di “Amalfi un po’” è riportarci a casa, ma, appunto, solo un po’, senza disperdere dal palato il ricordo del viaggio. Il limone a rinforzare l’accento delicatamente agrumato del guazzetto di mare con lemongrass, cerfoglio e lime. Il basilico e la salicornia, per una componente vegetale dall’equilibrio morbido. A sgrassare il piatto il London dry gin, e, in richiamo ai fumi aromatici della brace di cottura della corba, bacche di ginepro.

Meticolosa, progressiva e vivacissima attenzione anche alla carta dei vini. Anche qui, come per i cocktail, torna il cardine di una ricerca in costante evoluzione che sappia rilanciare con entusiasmo e aderenza il lavoro in progress della cucina. La cultura dell’assaggio, della scoperta, delle nicchie è più che briosa. Tanti amici piccoli produttori, tante vigne visitate e poi portate al calice. Tanto entusiasmo per i vini naturali e cura maniacale nella selezione. Grande valorizzazione delle produzioni artigianali, dei vitigni autoctoni, delle fermentazioni spontanee, in piena fusione con il territorio che raccontano, premiando sempre la storia che c’è dietro.

Un respiro di artigianalità diffusa e curatissima anima Carter Oblio e lo lascia fortemente impresso nella memoria del cliente. Dal lavoro straordinario della cucina dove ogni singolo elemento è autoprodotta a partire dai pani, alle selezioni operate sui vini e distillati dai

sommelier, fino a ogni elemento di arredo e alla mise en place stessa che passa per ceramiche scabre e ruvide. Un'esperienza che promette un'attenzione appassionata al particolare, sorpendendo per la ricercatezza della cura senza mai rinunciare alla verità efficace di ogni singolo boccone, sorso, dettaglio.