

“Contrasti”, a Formia un’elegante cucina di mare con bottega

11 Aprile 2024

di Redazione



FORMIA – Contrasti nasce a Formia (Latina), in un caldo agosto di due anni fa, da un progetto condiviso da Carlantonio Duro e dall’Azienda Ittica “Purificato”. Proprio sotto la torre di Mola, simbolo identitario della città di Formia, prende vita Contrasti-Bottega Gastronomica, un ristorante con laboratorio che si è imposto sin da subito come indirizzo di mare in cui la ricerca continua e costante, abbinata al rispetto della stagionalità dei prodotti del mare, sono diventati i caratteri distintivi di questo spazio gastronomico.

La proposta coniuga la cucina classica a quella più misurata del fine dining che porta la firma di **Carlantonio Duro**, il quale vive l’insegna anche in qualità di executive chef. Con un’esperienza formativa presso l’Istituto Alberghiero di Formia, ha collezionato percorsi

professionali in Inghilterra, tra cucine stellate e non. Sulla scia dei suoi studi e delle tecniche imparate lontano dall'Italia, chef Carlantonio ha portato con sé una spinta innovativa capace di valorizzare la tradizione ma soprattutto capace di rispettare la materia prima di altissima qualità. Grande attenzione quindi al reperimento dei prodotti: da Purificato, per i prodotti ittici, che sostiene i pescherecci locali, dal Mercato Ortofrutticolo di Fondi per i vegetali e dalla Macelleria Cillo Sabatino per le carni.

“La tecnica va di pari passo con il rispetto degli ingredienti, così da avere una cucina pulita ed essenziale” dice.

Il menu è rigorosamente stagionale e muta nel corso dell'anno adeguandosi così ai ritmi della natura. Al centro della sala c'è poi una bella vetrina che funge da maturatore attraverso cui ammirare i pesci nelle varie stagionature: tonni, ricciole, cefali, ombrine e prodotti locali sottoposti a frollatura. Da qui nascono i salumi di mare perché Contrasti è ristorante sì, ma anche bottega dove si produce in casa propria. Arrivano così in tavola prodotti eccelsi come lo speck di tonno, la pancetta arrotolata di pesce spada o il lardo di seppia e il carpaccio di grotta con 3 diverse stagionature (7/15/25 giorni). Gli antipasti però spopolano anche con la degustazione all'italiana: 8 portate a persona tra ricciola affumicata home made; baccalà mantecato; vela di pane croccante con cozze di Gaeta, cremoso di formaggio marzolino dei monti Aurunci, olive di Itri e finocchietto di Ventotene; seppia, scarole e olive di Itri e Gaeta; panzanella; polpo alla luciana; tagliatella di seppia con friariello napoletano. Anche qualche verace proposta di terra come il vitello tonnato cbt e la loro giardiniera home made con verdure di stagione.

I primi piatti invece spaziano dallo spaghetti di grani selezionati italiani con vongole veraci e bottarga di pesce spada, al paccheri di Gragnano con finocchietto e pomodoro arrosto. C'è lo gnocco di patate con mazzancolle, capperi di Ventotene, pane croccante e, infine, le linguine Pastificio Mancini con bottarga di pesce spada, burro demi sel e limone nero in polvere. Un piatto godurioso ed equilibrato che ha trovato la via più nobile per arrivare a più persone possibili: per ogni piatto ordinato viene infatti destinato 1 euro all'Associazione Ristoranti contro la fame.

Ma torniamo al menù. Si procede verso i secondi, tutti estremamente semplici nelle preparazioni che virano o sulla brace, grazie all'utilizzo del forno brace Josper e del legno di quercia o, sulla cottura al vapore. Priorità di Chef Carlantonio è quella di preservare l'alta qualità della materia prima del mare, senza stravolgerla né offuscarla con eccessivi estremismi. Interessante nel menu è la sezione street food con bao ripieni del pescato del giorno o con spalla di maiale. Infine, i dolci classici ma soggetti a qualche originale rivisitazione: millefoglie con burro francese, con visciole selvatiche e crema diplomatica o il

bignamisù “il tiramisù in versione bignè da mangiare rigorosamente con le mani!” suggerisce lo chef.

In sala c'è **Giuseppe Esposito**, responsabile dell'accoglienza, e il sommelier **Luca Mano**, formatosi nelle Langhe e con esperienze professionali nelle terre del Barolo. È lui a studiare la carta dei vini che, con circa 230 etichette, verte sui vini italiani con notevoli incursioni estere, oltre ad una interessante parentesi sui vini artigiani con fermentazioni spontanee e lieviti indigeni.

Il locale è essenziale e con un'eleganza moderna, in uno spazio ricavato da un'ex torre di avvistamento. Se l'interno, con i suoi 45 coperti, possiede reperti antichi come la parete in pietra risalente al 1500, l'esterno invece è di stile mediterraneo con ulivi e piante di rosmarino e lavanda che incorniciano i circa 70 posti a sedere nella bella terrazza vista mare. All'ingresso il bancone in legno di castagno, le tovagliette in cuoio a tavola e la mise en place minimal raccontano un locale in cui unicità e ricercatezza accolgono gli ospiti per un'esperienza di gran gusto e classe.