

La Spagna sulle coste romane, a Torvaianica “Da 266 La Barraca” fonde tradizioni, ricerca e mare

22 Maggio 2023

di **Redazione**



POMEZIA – Siamo sul Lungomare delle Meduse 266, sul litorale di Torvaianica, zona costiera periferica tra Pomezia e Ardea, a pochi chilometri da Roma. Si è immersi in un paesaggio in

cui ci si scontra con una natura incontaminata di gran fascino che vuol portare quella provincia romana un po' dimenticata e bistrattata a splendere di nuovo di luce propria. 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, e suo figlio **Mario** che si occupa dell'accoglienza in sala.

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 pieno a tavola ma anche in spiaggia, prenotando i selezionati lettini per i clienti che vogliono trascorrere una piacevole giornata al mare.

La proposta della cucina è immediata, senza filtri e 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 diventa unico, pur partendo da prodotti semplici ma di grandissima qualità che viene ancor più esaltata dagli abbinamenti mai banali e a tratti spazzanti.

Il menu è il risultato della 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 come le cozze galiziane che incontrano l'insalata siciliana di arancia e finocchi ma in una nuova veste, più elegante. Immancabili i crudi di mare con una vasta selezione di gamberi (rosa, viola e gamberi rossi di Mazzara), scampi (serviti con caramello salato allo zenzero), carabineros e mazzancolle. Si passa poi al pesce spada, grande protagonista di tante ricette siciliane, che qui incontra il fresco e dolce gelato alla fragola e la croccantezza, con una punta di salato, dei popcorn (un piatto che vuole sorprendere e non solo convincere). Infine, il tonno rosso con crema di topinambur, aceto balsamico invecchiato ed erba cipollina.

Tra gli antipasti cotti spuntano il baccalà in oliocottura a 60 gradi con buccia di melanzana fritta, crema di zucca e zenzero; la spigoletta alla piastra, fagioli cannellini, riduzione di 'nduja e alga codium; guazzetto di seppia; calamaro alla piastra con vellutata di piselli e mandorle tostate; scampi alla piastra e tris di fritti (crocchetta di baccalà, triglietta fritta con confettura di cipolla, stick di spada in pastella alla birra). I primi piatti sono tutti un'esplosione di sapori a partire dalle linguine, battuto di gamberi viola, pecorino e lime; la carbonara di seppia; spaghetti con le telline e infine, il riso imperiale.

Quest'ultimo, tramandato dalla nonna dello chef, ha subito variazioni negli anni per adeguarlo al passare del tempo, ma tenendo sempre bene a mente l'autenticità della sua

ricetta. Il riso viene cotto con latte, burro di bufala e panna acida, poi adagiato su una crema di gamberi rosa a completarne il piatto insieme alla scorza di limone e al gambero rosa crudo. Un piatto dei ricordi e del mare, proprio come quello che circonda questo spazio culinario. I secondi sono piatti di “sapere” rappresentativi di grande tecnica e qualità come la zuppetta di pesce che da piatto povero qui è un tripudio di pesce spada, tonno rosso, gamberi rossi e scampi guarniti con riduzione di pompelmo e arancia. Il bere si sceglie in una carta dei vini non troppo vasta ma che comunque riesce a includere interessanti etichette sia italiane che spagnole.

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.

LE FOTO







