VirtùQuotidiane

Le Brocchette a Fiumicino, autentica cucina di mare

7 Dicembre 2023

di Redazione

FIUMICINO – Celebrare le ricchezze del mare valorizzando e rispettando le materie prime, per sorprendere con un menu fatto di piatti che cambiano di giorno in giorno. L'Hosteria di mare Le Brocchette è una insegna di riferimento a Fiumicino (Roma) grazie all'appassionato lavoro di **Carmine Carli**, che dal 2010 ha impreziosito uno spazio divenuto un bellissimo giardino all'aperto nel quale poter gustare tutta la freschezza dei prodotti pescati quotidianamente.

"Il forte legame sviluppato nel corso degli anni con i pescatori di Fiumicino mi ha permesso di vincere il 'timore' di dipendere dal mare e dalla sua disponibilità, comprendendo che la quotidiana alternanza di pesci e crostacei poteva divenire il punto di forza della proposta gastronomica del locale" sottolinea Carmine Carli, che ha mosso i primi passi nel mondo della

ristorazione quasi 40 anni fa a Roma, per poi spostarsi sul litorale laziale, a Fregene prima e Fiumicino poi.

Il periodo trascorso a Fregene porta Carmine ad innamorarsi dei pranzi all'aperto in prossimità del mare nelle belle giornate primaverili, facendo nascere in lui la voglia di creare una realtà che potesse rappresentare la sua passione per la buona tavola di mare. Le Brocchette diviene quindi lo spazio ideale per dar vita ad un luogo informale ed accogliente, caratterizzato dallo spazio all'aperto che può esser vissuto durante tutto l'anno grazie alle ampie vetrate e al tetto apribile, una vera e propria sala esterna perfettamente coibentata e riscaldata d'inverno per non doversi mai privare delle prelibatezze del mare.

Pescato del giorno e disponibilità del mare sono le linee guida di un menu "sul quale ho potuto eliminare l'asterisco" afferma con orgoglio Carli, a testimoniare la freschezza di ogni singolo prodotto utilizzato in cucina, una filosofia che trova la miglior rappresentazione possibile nella bellissima vetrina del pescato dove trovano spazio ombrine, orate e spigole il cui sapore viene esaltato da differenti tipologie di cottura.

Ogni giorno Carmine scopre con quali ingredienti potrà lavorare per proporre piatti come il suo oramai famoso Spaghetto alle Vongole preparato con la pasta del Pastificio Dei Campi, o magari il Calamaro ripieno (con olive taggiasche, colatura di alici e pane panko), e ancora le Fettuccine all'astice e l'Insalata di mare con seppie e gamberi locali, oltre a cozze e vongole, senza dimenticare l'Antipasto Le Brocchette, un piatto identitario che rappresenta la filosofia gastronomica del ristorante.

Al forno o alla griglia, con cottura al sale o all'acqua pazza, passando per la bassa temperatura: sono tante le tecniche utilizzate per valorizzare la materia prima, permettendo di portare in tavola Polpettine di pesce e la Mazzancolla con rapa rossa, yogurt greco e lime, oltre all'incredibile selezione di Crudi, Ostriche (con 8 differenti tipologie) e Caviale (con 4 varietà disponibili).

La Carta dei vini è un altro punto di forza del locale, una selezione di oltre 150 etichette che strizza l'occhio al territorio laziale per valorizzarne le nuove produzioni di pregio. Le referenze di piccole aziende sono l'asse portante di una cantina nella quale trovano spazio vitigni autoctoni delle varie regioni d'Italia, a cui si aggiunge una rappresentanza sempre più numerosi di vini naturali. Lo Champagne recita un ruolo da protagonista con una offerta trasversale per terroir e produzioni, annate e prezzo, per consentire a tutti i clienti di poter abbinare il calice giusto ai piatti della cucina. Anche i vini internazionali fanno capolino da Le Brocchette, con bottiglie provenienti da Sudafrica, Cile e Spagna tra gli altri, ma una menzione è d'obbligo anche per la Carta dei distillati, a cui si affianca la Drink List che

permette di scegliere tra le proposte idonee a tutto pasto e quelle giuste per chiudere in bellezza a fine pasto.

L'Hosteria di mare Le Brocchette è a Fiumicino sul Lungomare della Salute, 33, ed è aperta tutti i giorni a pranzo (dalle 12 alle 15,30) e cena (dalle 19 alle 23,30).

LE FOTO

s. todaro

RONA875