

L'orto e il mare, una nuova sostenibilità da Etienne Bistrot

25 Luglio 2023

di Redazione



ROMA – A Roma, nel cuore dell'elegante quartiere Trieste, al civico 18 di Via Scirè, Etienne Bistrot si rende sempre più protagonista di una narrazione di cucina curiosa, ma di grande tecnica e sapere. Il padrone di casa nonché chef, **Stefano Intraligi**, propone piatti che esprimono in ogni sfaccettatura la sua passione per il mangiare bene con prodotti di altissima qualità e ad impatto zero.

Ad inorgoglierlo c'è il suo orto, situato nel Parco di Veio, dove raccoglie personalmente i prodotti freschi con cui dar vita a ricette autentiche. Ultimo arrivato nel suo menu degustazione ispirato ad Alice nel paese delle Meraviglie è "L'orto e il mare". Un piatto che trae da Hemingway e dal suo memorabile romanzo "Il vecchio e il mare" un nuovo spunto per

raccontare con parole semplici ma suggestive il suo pensiero in tema di sostenibilità.

Chef Intraligi da sempre, in quanto testimonial del movimento mondiale SaveSoil, ha particolarmente a cuore il dibattito etico che ormai catalizza l'attenzione dei mass media e non solo circa il rapporto tra ristorazione e sostenibilità.

L'idea de "L'Orto e il mare" è nata quindi dalla volontà di rappresentare la terra, il suolo nella sua essenza, con un terriccio di pomodoro, una panna cotta al basilico per ricordare il prato verde, spugne agli agrumi, gel di cipolla caramellata, emulsione di lime e polvere di lattuga di mare (un vero e proprio "ortaggio marino" come sintesi dell'incontro del mare che bagna la terra). Infine, il maccarello pescato nelle acque di Fiumicino, adagiato a crudo dopo essere stato abbattuto e marinato con olio, sale e lime. Non possono mancare naturalmente i fiori dell'orto dello chef, un orto sinergico che vive senza alcun pesticida ma solo grazie al lavoro delle api solitarie. Un piatto dunque con un significato ben preciso: siamo ciò che mangiamo, dal sottosuolo al mare, fino alla terra in superficie.

"Se tratti bene la terra lei ti donerà prodotti buoni. È per questo che con il mio piatto ho voluto raccontare come sia possibile mangiare tutto ciò che la terra ci offre, dal sottosuolo fino in superficie" spiega lo chef.

Il piatto è la novità di punta all'interno del menu degustazione di Alice nel Paese delle Meraviglie eppure non è la sola. Trova spazio un nuovo dolce che sotto forma di tacos vuol ricordare l'isola Key West in Florida e la sua tipica torta a base di lime; c'è poi l'insalata dell'orto con fragole, lamponi, crema di piselli, misticanza dell'orto, pane fritti e fiori; tartare di manzo condita con maionese d'ostrica e caviale agli agrumi o con maionese spirulina.

Una novità che non si addenta ma si sorseggia è poi l'elegante degustazione di vini a scelta tra le 500 etichette della ricercata cantina da vivere nel caratteristico dehors esterno tra luci, fiori, poltroncine in vimini e tende bianche. Una formula disponibile ogni giorno a partire dalle 18,00 fruibile in tre varianti (3 calici a 15 euro, 4 calici a 20 euro, 5 calici a 25 euro).