

Osteria Santa Lucia a Frosinone, la solida cucina di mare nel cuore della Ciociaria

31 Ottobre 2023

di Redazione



FROSINONE – Era l’aprile del 2014 quando **Carmine** e **Pasquale Nardo** diedero forma e concretezza ad un loro sogno, ad un progetto. Parliamo dell’Osteria Santa Lucia a Frosinone che da ormai quasi dieci anni è una certezza in fatto di cucina di mare, per la clientela frusinate ma non solo.

“Noi siamo ciociari di adozione; io e mio fratello Pasquale ci siamo trasferiti a Frosinone con i nostri genitori quando eravamo molto piccoli, qui abbiamo fatto le scuole, ci siamo creati le nostre amicizie, il nostro tessuto sociale. Ma siamo felici di dividere il nostro cuore tra Napoli in cui siamo nati e abbiamo tutta la nostra famiglia e ovviamente Frosinone che ci ha accolti

e dove abbiamo costruito il nostro futuro anche professionale”, racconta Carmine Nardo che insieme al fratello Pasquale ha dato vita all’osteria Santa Lucia; i due fratelli hanno sempre avuto una profonda passione per la cucina, le materie prime di qualità e per la ristorazione.

“Dopo esserci laureati entrambi, Pasquale in giurisprudenza ed io comunicazione, abbiamo guardato i nostri titoli nuovi di zecca e abbiamo pensato ‘E adesso? Che facciamo?’”.

L’idea di creare un ristorante tutto loro è arrivata all’unisono ma prima di mettersi alla prova con questo progetto imprenditoriale i fratelli Nardo hanno deciso di affiancare alla loro passione, le solide basi della preparazione tecnica e così Carmine fece alcuni corsi professionali in una scuola di cucina e Pasquale concluse il corso di sommelier all’Ais. Ora avevano tutte le carte in regola per concretizzare il loro sogno ed è così che nel 2014 ha aperto Osteria Santa Lucia.

Aperto l’Osteria Santa Lucia Carmine e Pasquale sapevano benissimo che avrebbero dovuto proporre una cucina diversa da quella già esistente a Frosinone, che è per lo più di territorio ed è ben realizzata da indirizzi ormai storici della città.

“Non avevamo nessuna intenzione di sovrapporci alla proposta già esistente, creando poi una inutile competizione con i colleghi, per questo abbiamo pensato subito ad un bistrot di pesce”, spiega Carmine – chef del ristorante – specificando che la carta del Santa Lucia offre un percorso che affonda a piene mani nella cucina tradizionale di mare, passando anche attraverso delle piccole rivisitazioni, senza però mai perdere di vista la centralità dell’offerta che è quella di realizzare dei piatti “pop” quindi dall’impatto popolare che non vuol dire semplice o banale.

Dietro ogni piatto in carta, c’è una grande attenzione nella selezione della materia prima principale di questo locale che è ovviamente il pesce.

“Abbiamo una vera linea diretta con un nostro pescivendolo di fiducia che presenzia per noi il mercato di pesce di Pozzuoli” spiega Carmine che tutte le sere con l’apertura dell’asta notturna sceglie e discute in diretta con il pescivendolo il pescato da prendere e quindi far arrivare a Frosinone.

Per questo motivo il menu dell’Osteria Santa Lucia, pur avendo una parte che non cambia mai fatta di piatti “classici”, ne ha un’altra che cambia quotidianamente proprio in base a quello che offre il mare. Nel menu, che inevitabilmente racconta anche dieci anni di attività, ci sono diversi piatti che nel corso del tempo sono diventati veri “cult” come il cuoppo di Alici ‘mbuttunate farcite con provola di Agerola e servite con maionese al basilico oppure i

paccheri con la genovese di tonno cotto e crudo quindi stracotto con la cipolla come da tradizione e poi in uscita, viene aggiunto crudo sulla pasta.

Tra i secondi la ricciola del Mediterraneo con vellutata di melanzane alla paprika, pomodoro e cipolle di Tropea. Se il pesce arriva dalla vicina Pozzuoli, le distanze si accorciano ancora di più per l'approvvigionamento di frutta e verdura grazie al vicinissimo Mof-Mercato Ortofrutticolo di Fondi da dove arrivano i pomodori, in stagione i carciofi di Sezze e le fragole favetta di Terracina. Locale anche il pane che, quando non riesce ad essere realizzato in casa nella sua totalità, arriva da un forno di Veroli.

Una parte importante dell'offerta del Santa Lucia è quella legata ad uno dei momenti più conviviali tipicamente italiano. Parliamo dell'aperitivo, che in questo locale di Frosinone è sempre possibile farlo dal martedì alla domenica, proprio come nei migliori bistrot. Il bere si sceglie attingendo dall'ampia carta che raccoglie oltre 200 etichette e una vasta selezione di bollicine, per il food invece c'è una selezione di fritti dedicata solo ed esclusivamente all'aperitivo che attinge dal menu di Alicetta, lo spin off in chiave street food dell'Osteria Santa Lucia.

“Cinque anni fa abbiamo acquistato questa ape car del 1975 – spiega Carmine – l'abbiamo sistemata e caratterizzata con i nostri brand e così è iniziato anche l'altro nostro progetto” quello cioè di portare in giro per il territorio ciociaro la loro proposta di cucina di mare.

Un progetto che, a conti fatti, si è dimostrato essere molto vincente e che nell'arco dell'anno partecipa a circa 50 eventi e che per tutto il periodo estivo fa base fissa nel centro storico di Frosinone, al Belvedere, per offrire aperitivi a base di fritto di pesce e bollicine.

Se il regno di Carmine è la cucina, il fratello Pasquale si occupa della proposta vini e dell'accoglienza. Come detto poco prima, un grande punto di forza dell'Osteria Santa Lucia è la cantina che raccoglie oltre 200 etichette, nazionali ed estere con una interessante selezione di bollicine anche francesi, questo grazie al lavoro attento di Pasquale Nardo che non ha mai smesso di aggiornarsi e di studiare. L'accoglienza e il servizio del Santa Lucia rispecchiano fedelmente ciò che da sempre è questo locale, dunque un posto dove godere di un'ottima cucina in un ambiente curato dove comunque si sta in maniera rilassata senza troppe ingessature. A coordinare il tutto c'è Pasquale appunto, un oste moderno e in gamba che coordina tra le due sale interne e il bel dehors esterno con ben 100 coperti, spazio esterno che è stato pensato per essere operativo tutto l'anno e non solo nel periodo estivo.

Il prossimo aprile 2024 sarà per i fratelli Nardo e il loro ristorante occasione di grandi festeggiamenti: si celebreranno i primi dieci anni di apertura. Un traguardo importante che

può segnare anche dei cambiamenti e, perché no, delle novità.

“In questi 10 anni abbiamo cercato, senza mai pentircene, di accogliere le esigenze della nostra amata clientela che ha sempre cercato nel nostro ristorante una cucina di mare confortevole. – Spiega Carmine – Adesso, ci piacerebbe virare leggermente verso l’idea di cucina che abbiamo maturato in questi ultimi anni e che, anche alla luce di questo importante compleanno, sentiamo di poter realizzare”.