

Percorsi al Vecchio Ponte, il fine dining arriva a Bracciano

26 Febbraio 2024

di Redazione



BRACCIANO – Siamo a Bracciano (Roma) dove, nel 2020, ha preso piede un progetto dal sapore gourmet guidato da due giovani talenti: **Noemi Farullo**, 29 anni, e **Luca Cecconi**, 37 anni, incontratisi durante una delle loro prestigiose esperienze professionali, tra ristoranti stellati e hotel di lusso.

Noemi durante il liceo scopre pian piano la sua vera passione e frequenta la Boscolo Etoile Academy dove si addentra nel mondo della ristorazione e soprattutto della pasticceria, si avvicina poi all'ospitalità divenendo sommelier. Da Percorsi al Vecchio ponte firma la carta dei dolci e cura il servizio in sala. Luca, invece, classe 1987 originario di Priverno dopo il diploma all'Istituto Alberghiero di Cassino prosegue la sua formazione professionale all'estero nelle cucine più prestigiose di Scozia, a Edimburgo, ma anche negli stellati di Parigi, Svizzera

e Corsica. Arriva poi Porto Vecchio e Zermatt (uno dei ristoranti più lussuosi al mondo) e approda nella cucina delle terme di Saturnia, diretta dai fratelli Cerea. Conosce poi lo chef **Andrea Migliaccio** che lo porterà prima al ristorante L'Olivo a Capri e, successivamente, all'Aldrovandi Palace. Le vite professionali di Luca e Noemi si incrociano proprio qui per la prima volta e poi di nuovo alle Terme di Saturnia. Ne nasce una profonda intesa che sfocia in nuove idee, sogni e una solidissima ambizione che li sprona a concretizzare il loro progetto: un ristorante tutto loro, con cui portare il vero senso del fine dining e del gourmet lontano dalla città, più precisamente a Bracciano.

La cultura del mangiar bene, dell'attenta ricerca delle materie prime e della cura del servizio in sala sono i capisaldi su cui ruota la loro giovane insegna. Percorsi vuol però ripercorrere anche le strade intraprese da Noemi e Luca nel corso degli anni, prima di condurli a Bracciano. Esperienze di vita e professionali che li hanno arricchiti e che hanno ampliato i loro bagagli che ora trovano spazio intavola.

Il menu è rigorosamente stagionale, cambiando dunque 4 volte all'anno, e si presenta con due percorsi degustazione: il primo "Per conoscerci", con i piatti iconici di terra di Chef Cecconi. Qui si può assaggiare l'uovo morbido con spuma di patate allo zafferano, fonduta di parmigiano e tartufo nero pregiato; la guancia di manzo soffice con carote e zenzero. Il secondo "Facciamolo di Mare", un menu stagionale che cambia volto al cambiar della stagione e che ora omaggia i frutti del mare con piatti come il tortello di ricotta locale al limone con crudo e cotto di scampi al profumo di timo; la triglia in tempura con cime di rapa, lamponi disidratati e salsa al foie gras. C'è poi il menu alla carta con altre proposte sempre stagionali. Qui ogni piatto ricorda i trascorsi dello chef: la cultura partenopea assorbita al fianco di Andrea Migliaccio la si ritrova forte e decisa nella pasta, patate e astice con olio al dragoncello; l'esperienza romana all'Aldrovandi Palace riecheggia invece nei carciofi alla giudia con animelle e liquirizia. L'attenzione al reperimento delle materie prime è massima e si predilige il locale, dalle verdure fino ai formaggi e alle carni.

Interessante è il menu delle Eccellenze con un vero e proprio bouquet di ricercati prodotti di nicchia, dal salmone selvaggio alle acciughe del Mar Cantabrico, dal caviale Asetra allo Jamòn iberico de Bellota, passando poi dal foie gras alla selezione di ostriche. Infine, i dolci di Noemi come l'assoluto di caramello salato e lamponi per un tocco di dolce modernità (a Bracciano, Noemi e Luca gestiscono anche la Pasticceria Dama, una pasticceria tradizionale da banco).

Caldo in tavola, arriva la pagnotta (150 g) fatta in casa a lievitazione naturale con farine Petra. La cucina è attenta e curata, con ingredienti immediati e che non respingono la realtà di provincia, semmai la incuriosiscono. Incastonato all'inizio del borgo medioevale di Bracciano, Percorsi accoglie nello spazio interno 26 coperti, predisposti tra solo tavoli tondi e

sedie di velluto, oltre a un piccolo ma grazioso dehors esterno ideale per la bella stagione. I bicchieri dal design moderno, il quadro di arte astratta, le luci e l'ambiente minimal ed elegante sdrammatizzano le pietre antiche della sala. Come se la tradizione si evolvesse in contemporaneità, proprio come accade con la cucina che adotta tecniche classiche per gusti moderni.

La sala è gestita dal maitre **Marcello Rotella** e Noemi che, oltre ad essere titolare e pastry chef dell'insegna, è anche sommelier e cura la piccola ma ricercata carta dei vini (etichette classiche e locali di nicchia, custodite nella suggestiva cantina sotterranea).