

Salotto Valadier, dal sogno (realizzato) di un chioschetto sulla spiaggia a un ristorante di pesce

5 Marzo 2025

di Redazione



FIUMICINO – Aprire un chioschetto al mare. Quello che per molti resta un sogno nel cassetto, per **Francesca Carli** non solo è diventato realtà, ma è stato anche l’inizio di un progetto, quello sviluppato assieme al fratello **Matteo Camodeca** e ad **Andrea Ragno**. Un sogno che oggi si chiama Salotto Valadier.

“Da quando sono nata i miei genitori avevano un ristorante di carne e mia madre mi diceva che, non appena ho iniziato a camminare, andavo in giro per i tavoli per prendere le ordinazioni” racconta ridendo Francesca, e continua ricordando che “in realtà loro mi hanno

sempre spinto a fare altro nella vita. Mi suggerivano di studiare, andare all'estero".

Ma dopo tre anni all'università, Francesca si rende conto che non è quello il suo percorso: lei vuole aprire un chioschetto al mare. "Nel frattempo ho conosciuto Andrea e abbiamo fatto una stagione insieme da papà, insieme a mio fratello Matteo".

Dopo una stagione a Le Brocchette (di cui per l'appunto il proprietario, **Carminé**, è il padre di Francesca), i tre danno vita ad Azul un posto molto giovanile, dove godersi il relax del mare, con una proposta ristorativa semplice ma molto originale e interessante, inusuale per quello che è un chiosco sulla spiaggia. Il successo del locale li spinge così, al termine del secondo anno di attività, a dedicarsi a un nuovo progetto: Salotto Valadier.

Gli spazi e l'ambiente



Il 4 dicembre 2023 viene inaugurato Salotto Valadier, che prende il nome dall'architetto che

www.virtuquotidiane.it Salotto Valadier, dal sogno (realizzato) di un chioschetto sulla spiaggia
a un ristorante di pesce

ha progettato il palazzo (come di tutta la strada, storicamente conosciuta come Borgo Valadier), e dal voler ricreare l'atmosfera e il calore del salotto di casa.

Due ingressi – uno su via di Torre Clementina e l'altro su via degli Orti – uno spazio esterno che anticipa il cammino tra le diverse sale, che con i loro ampi tavoli arrivano a ospitare una sessantina di persone. Lo stile del ristorante, vintage e raffinato, spazia dall'autenticità della Sala delle Rocce (in cui è stata recuperata l'originale conformazione dei muri del palazzo, datato fine Ottocento) alla terza sala, dominata dal bancone del bar, ideale per intrattenersi per il dopocena, e l'altra sala più intima, adatta per eventi privati, con la sua entrata riservata.

La mise en place ricorda quella di tanti anni fa, con le candele sui tavoli, lampadari e complementi d'arredo che contribuiscono all'unicità di ogni spazio.

La proposta gastronomica di Salotto Valadier



Simone Chindamo e Davide Leone

L'atmosfera è quella di casa. Questa è l'idea di Salotto Valadier, una linea che si riflette anche nella cucina, un menu che porta la firma di **Simone Chindamo**, che vede al suo fianco ai fornelli **Davide Leone**. I due giovani chef portano in tavola una proposta essenziale e pulita, con un grande rispetto della materia prima, e l'aggiunta di estrosi e interessanti fuori menu.

Un percorso che si apre con piatti come Polpo su vellutata grezza di ceci al lime e rosmarino, Pescato locale panato con crema di cavolo romanesco, taralli e mandorle tostate, e ancora Crudi e Ostriche. Si prosegue con i primi, dall'immane Spaghetto alle vongole alla Fettuccina al nero di seppia, o il Risotto con assoluto di gambero rosso, salsa di datterino arrosto e crumble al cacao.

Nei secondi grande risalto al pescato fresco che arriva ogni giorno, nel rispetto della stagionalità e dei "capricci" del mare, da gustare anche nella proposta della Grigliata del salotto.

Si chiude con le dolcezze realizzate da chef Chindamu, dalla Tartelletta con crema pasticciera al fondente, nocciola tostata, namelaka al cioccolato bianco e gelé al lampone, alla Cheesecake al caramello salato cremoso, al Tiramisù.

Il tutto accompagnato dall'offerta enologica curata da Francesca Carli, una cantina che si fregia di bottiglie "must have" e referenze meno note e tutte da scoprire, guidati dalle sue competenze di sommelier professionista.