

Al Pirata di Pescara una cena a quattro mani con lo chef Roberto Conti

30 Novembre 2023

di Redazione



PESCARA – Il ristorante Il Pirata a Pescara accoglierà i propri ospiti con una cena speciale a 4 mani giovedì 7 dicembre, eseguita dal resident chef **Francesco Pettinella** in collaborazione con lo chef già stellato Michelin **Roberto Conti**, attualmente in consulenza presso Glamore Group, leader nell'entertainment ed hospitality, a cui fanno capo differenti realtà tra cui il Saint Georges Premier di Monza e Terrazza Duomo 21 di Milano, la cui location lifestyle è nota sia da un pubblico milanese che internazionale per la sua affascinante posizione in Piazza Duomo e per un tipo di cucina dinamica, cool e veloce studiata dallo chef e realizzata con materie prime eccellenti.

Il Pirata si trova in un luogo straordinario, direttamente in riva al mare, i francesi direbbero “les pieds dans l’eau”, location magica non solo per godersi il tramonto ma anche per degustare un percorso enogastronomico dove i piatti di due grandi chef si susseguono armoniosamente per intrattenere gli ospiti.

Chef Roberto Conti è entusiasta di questa opportunità che lo vede protagonista in una città che ama particolarmente. I due chef si sfidano per così dire in un percorso molto intrigante, con abbinamenti di vini pregiati di differenti aziende vinicole, e con due stili di cucina che si incontrano per creare un menu per un’occasione unica e per la gioia dei commensali che con un solo percorso degustazione si portano a casa un’esperienza che vale doppio.

Il wine pairing è stato studiato dal sommelier **Alessandro Marcotullio** del ristorante Il Pirata che durante la cena a 4 mani racconterà le caratteristiche di ogni vino per esaltarne l’abbinamento. L’entrée viene affidata alle mani sicure del resident chef Francesco Pettinella, un piatto del territorio, Croustade con cozza alla brace e peperone dolce e a seguire Roberto Conti con la sua Idea croccante di sagne, ceci e cicala marinata. Si evince che il tema principale della serata sarà il pesce rivisitato in chiave creativa, in abbinamento a questi due piatti verrà servito il vino bianco di Colle Florido Il Postino.

Si prosegue con un crudo di ricciola, zucca, latticello e salvia eseguito da Francesco Pettinella abbinato ad un vino bianco di Luca Bevilacqua Super White. Come non aspettarsi da uno chef di Vigevano un risotto eseguito a regola d’arte? E qui Roberto delizierà gli ospiti con il suo Risotto, porro affumicato, limone, caffè e bottarga, con un abbinamento importante Champagne Domaine Lagille Gran Réserve. Proseguendo con la seconda portata verrà servito il Rombo alla brace, castagne, verza arrosto, pere e dragoncello di chef Pettinella ed un sofisticato predessert di chef Conti il Montebianco e funghi porcini – in abbinamento il bianco Tufiello Sancho Panza-Fiano 2019.

Per concludere la cena il dessert sarà opera del padrone di casa Panna cotta liquida affumicata, arachidi e cacao, frutti rossi e menta – in abbinamento il vino bianco Chateau Simòn Gran Vin De Barsac Semillon 2018.