

## Tendenze/Il gusto



I clienti partecipano all'accensione del fuoco per una festa tra musica e cibo

# Barbecue con lo chef a Ferragosto brace e verde

Da Casa Vissani al resort di Colonna il must è il pranzo en plein air in campagna



LUCA VISSANI  
Patron di Casa Vissani



PASCUCCI E LA MOGLIE  
Chef di "Pasquucci al Porticciolo"



ANTONELLO COLONNA  
Chef di Vallefredda resort



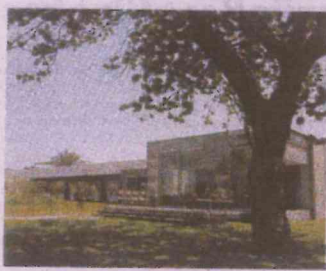
ISIDE DE CESARE  
La chef di "La Parolina"

DOVE

**ALL'ARIA APERTA**  
Nella foto grande il parco di Casa Vissani a Baschi; sotto il resort Vallefredda di Antonello Colonna e in alto il ristorante La Trota a Rivodutri

LOREDANA TARTAGLIA

**S**ARA un Ferragosto ardente. Tanto che addirittura in Casa Vissani a Baschi si organizza un "barbecue live" dove i clienti interagiscono e partecipano all'accensione della brace come in una grande festa en plein air pulendo magari anche verdure e insalate. Per una volta il bel giardino del ristorante ai confini tra Umbria e Lazio è la cornice della giornata di venerdì 15 dalle 13 alle 18 che prevede musica live, relax in bermuda e show cooking per carpire i segreti della preparazione degli gnocchi farciti di ragù d'oca e pomodori gialli. Atmosfera farmer chic nel resort di Antonello Colonna a Vallefredda dove oltre la campagna e il benessere si gode il 15 agosto del divertente spazio "osteria da Mario" come lo chiama l'eclettico chef, un lungo tavolo sotto l'albero di ciliegio. Come nelle feste contadine di una volta secondo tradizione arrivano pollo con i peperoni, taglieri di verdure, barbecue da "serial griller" e fagioli freschi con le cotiche per un'intera giornata da appassionati gourmet. È completamente rinnovato invece il look alla Trota, locale stellato a



Rivodutri nel reatino, circondato da un parco meraviglioso per abbandonarsi volentieri al menu "Attraversando il lago" dei fratelli Sandro e Maurizio Serva tra zuppa fredda di gamberi di torrente al cardamomo e luccio cotto sulla pelle e mantecato. A Fiumicino c'è un nuovo barbecue di stile americano nel giardino di Pasquucci al Porticciolo dove lo chef Gianfranco Pasquucci ogni tanto si diverte con qualche cliente-amico a cuocere i crostacei ma poi venerdì si op-

ta per i calamaretti crudi con fichi e fegato di pescatrice con cialda croccante alla 'nduja o per i gamberi al sale con profumi di erbe bruciate e agrumi portati sulle candide tovaglie in una cloche col coperchio che appena aperto sprigiona l'aroma del piatto nell'interasala. All'Osteria dell'Orologio — sempre a Fiumicino — lo chef Marco Claroni oltre a preparare il raviolo liquido di tellina con zucchine croccanti, regala a fine cena la ricetta scritta con i suoi segreti, mentre alla Parolina a metà strada tra Lazio, Umbria e Toscana ci si delizia con uno speciale menu stellato di mezza estate preparato da Iside De Cesare e Romano Gordini. Qualche esempio? Gamberi, burrata e panzanella o tapas di baccalà dorato, ceci di Valentano e pancette di stoccafisso. E dopo chi vuole può fermarsi per la notte nelle due deliziose stanze sopra al ristorante. La brezza marina e il panorama dalla terrazza chic quanto basta, fanno da contorno ai piatti dello chef stellato Michelin Gioia alla Posta Vecchia di Palo Laziale: nei piatti di Ferragosto dentice fondente, sconciogli, seppie e acetosella o cappesante, galletta croccante, salsa di mele e patate affumicate.

© FOTOCOCCHE/AGENZIA