

# Acqua Pazza a Scauri, cucina in riva al mare

scritto da Adriana Siciliano | 29/06/2020



## **Un luogo nel quale semplicità ed accoglienza si uniscono a un menù legato al territorio e che impiega il pesce fresco di Gaeta e Ponza**

Il **Lido e Ristorante Acqua Pazza** a Scauri (LT), inserito nel bellissimo promontorio della **Riviera di Ulisse**, è un luogo che aiuta a dimenticare i tristi momenti di quarantena e che rende nuovamente piacevole la convivialità in riva al mare.

Una bella spiaggia, la brezza marina, le luci soffuse della sera e una cucina che, nella sua semplicità, esprime una spiccata vocazione territoriale sono gli elementi di una realtà sicuramente da provare.

### **Ripartire dal territorio, è questo il segreto**

L'estate in corso sarà una delle più difficili per il settore turistico ma se c'è una cosa che accomuna tutti gli addetti ai lavori italiani è la grande voglia di ripartire e dare il meglio.

In questo contesto anche lo staff di **Acqua Pazza a Scauri** conferma la sua consueta determinazione, spirito di iniziativa e amore per la propria terra e per il mare. La struttura, infatti, è pronta ad accogliere turisti e residenti con una spiaggia attrezzata con lettini e ombrelloni ma anche con un **buon ristorante dal servizio dinamico e competente**.

Il personale, composto da giovani professionisti, ha lasciato il timone della cucina allo **chef Roberto Esposito**. Ritornato nel Lazio dopo anni trascorsi a maturare esperienza lontano da casa, è artefice di un **tipo di ristorazione innovativa**, con prodotti freschissimi proprio come quelli che sa regalare il mare.

## **Acqua Pazza a Scauri: menù creativo ma all'insegna di freschezza e stagionalità**

Dalla ricerca di prodotti locali e stagionali, **Acqua Pazza** crea un menù a base di pesce fresco che quotidianamente **arriva dalle acque di Gaeta e Ponza**.

Alla domanda di quale piatto rappresenti meglio la cucina del locale, la risposta dello chef è immediata e accompagnata da un sorriso: «*La pasta, perchè è una cosa seria*».

In effetti, quando si parla di cucina italiana, di tradizione e di appagamento culinario l'ingrediente più comune della dieta mediterranea è anche quello che regala maggiori soddisfazioni per la versatilità che si esprime con i tanti accostamenti tipici delle tradizioni regionali.

Non è un caso che lo "**Spaghetto con carciofi, mazzancolle e pepe rosa**" sia diventato uno dei piatti di maggiore successo di **Acqua Pazza**. Dalla freschezza delle mazzancolle appena pescate, sapientemente unite ai [carciofi dell'entroterra laziale](#) e al tocco finale del pepe rosa in grani, nasce un'armonia di sapori di terra e di mare che ha conquistato davvero tutti. Non è raro, infatti, che gli ospiti esprimano il desiderio di complimentarsi personalmente con lo chef.

Al calare della sera l'atmosfera diventa davvero magica. Le luci naturali del tramonto e quelle delle candele sulla sabbia, regalano momenti di puro relax e contribuiscono a lasciarsi andare per degustare un buon calice di vino in compagnia. La carta dei vini presenta una discreta scelta e l'attenzione verso i prodotti del territorio non si smentisce neanche in questo ambito.

Acqua Pazza è il luogo nel quale semplicità ed accoglienza dimostrano che a volte, non serve andare troppo lontano.

### **Ristorante Lido Acqua Pazza**

Lungomare Nazario Sauro (409,76 km) - Scauri (LT)

[Facebook](#)