

Ristorante Il Borgo, atmosfera di festa ed alta cucina

scritto da Adriana Siciliano | 26/11/2017



Lo scorso 23 novembre a Pontecorvo (FR), lo chef Gabriele Capuano ha festeggiato il quarto anniversario del suo ristorante con una cena all'insegna dell'alta cucina, esaltando le eccellenze del territorio.

Gusto, tradizione e passione, contraddistinguono il **Ristorante Il Borgo**, situato nel cuore del centro storico di Pontecorvo, in provincia di Frosinone. Qui dove tutto sembra ancora scorrere in modo lento e tranquillo emergono, di tanto in tanto, giovani talenti che lavorano con tenacia e dedizione, convinti che la più grande sfida sia quella di poter rielaborare le proprie radici culinarie in uno stile del tutto personale.

Giunto al quarto anno di attività, lo chef e titolare **Gabriele Capuano** ha voluto rendere omaggio al proprio territorio attraverso dei piatti studiati per la serata. Ad affiancarlo un amico, lo **chef Luca**

Sparagna, che ha lasciato per un giorno il ristorante romano presso il quale lavora. Una collaborazione che si è rivelata un grande successo.

Il Menu della serata

Antipasto

- Benvenuto di gambero croccante, pane nero, coulis di piselli e peperoni di Pontecorvo
- Declinazione di tonno

Primo

- Hidden Baccalà su crema di cannellini di Atina, gocce di pecorino e zatterino confit

Secondo

- Filetto di sgombro affumicato e grigliato, crescione, dressing di soia con pane tostato alle erbe

Dessert

- Lemond card
- Dolce strato..sferico



Altri piatti e vini serviti durante la cena (Foto © Adriana Siciliano).

Eccellenze D.O.P. del territorio

Terreni argillosi, calcarei e ben drenati sono il luogo ideale per la coltivazione del [Peperone D.O.P. di Pontecorvo](#), prodotto in quest'area sin dal 1830. Ha delle caratteristiche organolettiche uniche come sapidità, **colore rosso intenso** tendente al verde ed una buccia molto sottile che lo rende più digeribile. Per la serata è stato utilizzato in un piatto d'apertura insieme a gamberi e piselli.

Il **Fagiolo cannellino di Atina D.O.P.** viene coltivato lungo le sponde del fiume Melfa dai primi anni del 1800 e oggi rappresenta il piatto base della tradizione culinaria di questi luoghi. Ha una forma ellittica, schiacciata ed un colore bianco opaco, con buccia sottile, caratteristiche che gli conferiscono grande versatilità. Presente nel menù della serata in abbinamento a del baccalà.

Vino

Come ogni cena che si rispetti, ma soprattutto nel rispetto delle tipicità territoriali, il vino proposto per accompagnare le portate è stato quello della cantina di Itri-Sperlonga, [Monti Cecubi](#).

Le note saline e la freschezza di entrambi i vini in abbinamento, **Vermentino Amyclano 2016** e **Thymos 2016**, hanno infatti esaltato l'eleganza e l'equilibrio dei piatti proposti. Un vero simposio del Gusto!

Ristorante Il Borgo

Via Roma, 62, 03037 Pontecorvo FR
ristoranteilborgo@alice.it