

[Al Ristorante da Fausto, un tour tra le eccellenze bovine italiane](#)

scritto da Adriana Siciliano | 07/12/2017



La maestria dello chef Fausto e l'alta qualità delle materie prime hanno reso memorabile una cena-degustazione presso il ristorante di Fondi.

È stato un vero e proprio viaggio gastronomico tra le **migliori carni bovine d'Italia** quello che si è svolto lo scorso 1 dicembre presso il **Ristorante Da Fausto** a Fondi (LT). Il produttore di carni **Enzo Mattei** ha messo a disposizione i suoi lunghi anni di esperienza per presentare una selezione delle migliori razze bovine esaltate dall'alta cucina dello Chef Fausto.

L'atmosfera del Ristorante da Fausto

Un ambiente elegante e curato che rispecchia in pieno la cucina dal forte impatto emotivo dello Chef Fausto, da sempre attento ad esaltare solo il meglio del territorio. Passione ed anni di esperienza, sono il riflesso di un locale ben studiato dove ogni particolare trova il suo spazio e la giusta collocazione.



Le carni proposte in degustazione

Dalla **Fassona**, razza bovina di origine piemontese, presenta una carne di alta qualità povera di grassi dunque con un basso tasso di colesterolo. Per la serata è stata utilizzata in versione **carpaccio, tartara ed hamburger**.

La **Podolica**, razza tipica del Sud e in particolare della zona campana, pugliese e calabrese ha un gusto sapido in quanto ricca di vitamine e sali minerali. Il suo elevato contenuto di carotene le conferisce un colore giallognolo. Dal suo latte di alta qualità si ottiene un caciocavallo straordinario. Lo chef Fausto l'ha proposta in versione **ragù e caciocavallo**.

La **Marchigiana**, nasce da un incrocio tra il bovino podalico, di razza chianina e romagnola. Le sue carni sono di un colore rosato, dalla grana fine. Presente nel menù in versione Tagliata, con **flan di zucchine su fonduta di pecorino**.

Con la **Chianina**, tra le razze più conosciute ed apprezzate, è stato preparato un brasato con un tiramisù vegetale al ristretto di Cecubo rosso, dell'**Azienda Agricola Monti Cecubi**. In questo caso lo chef, ha voluto rendere omaggio anche ad un altro prodotto d'eccellenza della zona tra Itri, Fondi e Sperlonga, il rinomato vino Cecubo prodotto in questi luoghi fin da epoca antica.

Cibo e vino in una magica fusione per regalare grandi emozioni, ma anche tradizione ed innovazione per raccontare il passato ed il futuro dell'enogastronomia locale.