



La voce di Pitagora risuona sulla tavola del Pietramare Natural Food di Isola Capo Rizzuto

Un progetto visionario con protagoniste le erbe e affidato alla regia dello chef Raffaele Vitale

Parrà un paradosso ma l'intrigante contemporaneità di un ristorante oggi importante come il **Pietramare Natural Food**, all'interno del bellissimo **Praia Art Resort di Isola di Capo Rizzuto (KR)**, vive del legame intenso con la terra che lo circonda, quella **Calabria** i cui echi profondi giungono, appunto, da tempi remoti.



Una panoramica del resort (Foto © Ufficio stampa).

A mo' d'esempio valga quel richiamo frequente a una scuola gloriosa, scientifica quanto esoterica, fondata proprio a due passi da qui, a Crotone, dal grande filosofo Pitagora centinaia d'anni prima della nascita di Cristo.

In un piatto giustamente rappresentativo – oltreché molto buono – come “*Cipolla caramellata, frutta e foglie*” a tenere in equilibrio il gusto, insieme alla nocciola, concorre il tocco determinante di una pianta come l'[asfodelo](#) – sacra ai Greci e le cui radici, secondo Pitagora, rappresentavano per gli antichi il principale nutrimento insieme alla malva e ai fichi –: asfodelo che al nostro palato parrà inizialmente dolce, per poi cedere via via il passo a un retrogusto più amarognolo che piacevolmente – e in maniera decisiva – contrasterà la dolcezza della cipolla di Tropea.

L'esperienza al Pietramare Natural Food

E sarà spesso un'erba – utilizzata sempre in maniera sapiente – a segnare qui il destino d'un piatto, classificandolo come ben riuscito. Già a partire dal benvenuto, dove troveremo mentuccia, portulaca e finocchietto selvatico. Da autentica dipendenza è il *Casatiello aromatizzato all'aneto e al finocchietto*.



Casatiello aromatizzato all'aneto e al finocchietto (Foto © Ufficio stampa)

Il nobile gambero viola di Capo Rizzuto si fonderà in un piatto confortevole (ma di gran classe) con gli *gnocchi di patate e lo spinacino selvatico*. E che dire di un pre-dessert come il *sorbetto al gelso nero* accompagnato da una terra di pane profumato al timo capitato, raccolto sulle scogliere e dall'incredibile sapidità? Timo arbustivo che darà un tocco decisivo anche a un altro eccellente piatto come la *rana pescatrice con crema di finocchi e arance amare*.



Foto © Ufficio stampa



Foto © Ufficio stampa



Foto © Ufficio stampa



Foto © Ufficio stampa

Piatti ambasciatori di un territorio

È l'incredibile biodiversità di una terra generosa come la Calabria a essere rappresentata in piatti all'apparenza semplici, ma che in realtà sono comprensibili grazie alla sapienza e alla complessità con cui vengono preparati e che nel loro appartenere di diritto all'alta cucina si candidano a diventare ambasciatori d'un intero territorio.

Grazie al concorso di eccellenti professionisti che hanno deciso di lavorare insieme eliminando virtuosismi da voci soliste. Vi troviamo lo chef **Antonio Petrone** che guida le cucine (e tanto del ristorante gourmet che del bistrot **Osteria del Mare**) insieme al ruolo decisivo rivestito dall'etno-botanico e forager **Carminè Lupia** cui è delegata la ricerca oculata delle erbe, tutte ugualmente decisive nei diversi piatti del menu. La regia dell'intero progetto è invece affidata alla maestria di uno chef autorevole come **Raffaele Vitale** (già stella Michelin alla Casa del Nonno 13 in Campania).



Da sn, lo Antonio Petrone, Raffaele Vitale e Carmine Lupia (Foto © Ufficio stampa).

Ma, senza dubbio, questo traguardo non sarebbe immaginabile senza l'impegno visionario della **famiglia Vrenna**, proprietaria del Praia, che ha creato un bellissimo resort (che conta 31 alloggi tra ville, suite e dimore) realizzato interamente da artigiani crotonesi.

L'esperienza al Pietramare, ristorante insignito dal 2017 della stella Michelin, e aperto ovviamente agli ospiti esterni, è senza dubbio da raccomandare perché permette di conoscere una cucina autentica che onora, sublimandole, le **migliori energie di un territorio ricchissimo**.

Tre i **menu degustazione**: vegetariano (90€) e da 5 (110€) o 7 portate (140€). E anche la carta resiste con piatti che vanno dai 30 ai 55 euro.

Pietramare Natural Food

Località Praialonga, Isola di Capo Rizzuto (KR)

Telefono: 345 7868709 | www.praiaartresort.com

Data di creazione

05/09/2023

Autore

giovanni-caldara