



Autunno in tavola: la cucina di Mario Comitale tra bosco e radici al ristorante Limonaia

L'autunno alla Relais Roncolo 1888 si vive attraverso la cucina di Mario Comitale, che celebra i sapori intensi della stagione. Il ristorante Limonaia propone piatti in cui radici, affumicature sottili e note di tartufo parlano il linguaggio della terra e del bosco, non senza qualche guizzo marino

Per lo chef **Mario Comitale**, l'autunno è un periodo di riduzione all'essenza, una stagione in cui i sapori si fanno profondi e trattenuti, evocativi di un **ritorno alla terra** e alla ciclicità naturale. Nato a Napoli nel 1986 e formatosi alla scuola alberghiera della sua città, Comitale ha compiuto un percorso professionale che lo ha portato in diverse realtà italiane. Dopo esperienze importanti, come quella all'**Hotel Baglioni di Bologna** e al **Colombaio di Casole d'Elsa**, ha continuato con numerose esperienze in varie regioni, sempre alla ricerca di un approccio che rispettasse la **materia prima e purezza del gusto**.

Lo chef Mario Comitale, tra echi partenopei e richiami emiliani

Dopo aver gestito il proprio ristorante in Maremma, ha trovato il suo posto ideale a **Quattro Castella**

(RE), all'interno del **Relais Roncolo 1888**, di proprietà dell'azienda **Venturini Baldini**, dove oggi è alla guida del ristorante gastronomico **Limonaia**.



La Villa, parte del Relais Roncolo 1888 (Foto © Gabriele Pasca).

Comitale interpreta l'autunno con una **sensibilità rivolta alla sobrietà**, evitando sovrastrutture che potrebbero allontanare dalla purezza dell'ingrediente. L'autunno diventa, per lui, un racconto di calore, di sostanza e di **colori che sfumano verso toni scuri**, lontani dagli eccessi luminosi della primavera e dell'estate. La sua cucina si rifà ai prodotti che in questo periodo sprigionano carattere: **radici, tuberi, carni più intense, funghi e tartufi** che parlano di bosco e di terra umida.

L'autunno al ristorante Limonaia: profumi di bosco ed eleganza

Nelle scelte dello chef, l'autunno si manifesta in una **costruzione sapiente di contrasti e affinità**, sempre contenuti e misurati. Tutto il percorso, infatti, nasce da un'**idea precisa di equilibrio**, in cui l'elemento vegetale si accompagna a note affumicate, mentre le consistenze si alternano tra morbidezze e leggerezze. **Comitale predilige il calore della brace**, che dona ai piatti una sfumatura di fumo delicata, quasi impercettibile, capace di evocare l'odore delle foglie bruciate e delle prime nebbie. Al contempo, utilizza l'**affinamento dei formaggi e l'aroma del tartufo** come strumenti per conferire una profondità aromatica che resta sullo sfondo, una presenza costante ma mai invadente.

Il menù: campagna e suggestioni marine

La capasanta su brodo di topinambur e rapa è un piatto che gioca su equilibri immediati. Il mollusco trova nel topinambur un alleato dal sapore delicato e vellutato, mentre la rapa introduce una nota lievemente amara e terrosa. Il tartufo nero chiude il cerchio aromatico e aggiunge un velo di complessità che non rischia mai di prevaricare gli altri elementi. Il piatto mantiene una coerenza di fondo che punta alla sobrietà, senza coprire eccessivamente la materia prima.



Capasanta scottata, brodo di topinambur, rapa e tartufo nero (Foto © Gabriele Pasca).

L'uovo di zucca BBQ si basa su un gioco di consistenze e contrasti. La zucca, cotta al barbecue, sprigiona un'affumicatura delicata che avvolge l'uovo, la cui cremosità si abbina al sapore della fonduta di Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi. Questo formaggio dona struttura e profondità

senza risultare dominante, mentre il tartufo nero costituisce un ulteriore livello aromatico. Il piatto, nel complesso, si sviluppa su una linearità di sapori autunnali, senza eccessi, con un equilibrio che tende a valorizzare ogni elemento nella sua semplicità.



Uovo di zucca BBQ, Parmigiano reggiano 30 mesi e tartufo nero pregiato (Foto © Gabriele Pasca).

La pasta mista con zuppa di gallinella di mare al lemongrass è sicuramente tra gli esercizi di tecnica meglio riusciti dell'intero menù. La gallinella, pesce dalle carni consistenti (e a volte, ma non in questo caso, stoppacciose), esprime un sapore marino immediato, bilanciato dalla freschezza del lemongrass, inserito per conferire una lieve acidità. Il calamaro alla brace aggiunge una nota affumicata appena accennata, che si lega all'amaricante delle alghe, presenti come polvere sul piatto. Una preparazione che evita la complessità superflua e punta a una schiettezza che permette agli ingredienti di emergere senza sovrastrutture.



Pasta mista, zuppa di gallinella di mare, lemongrass, calamaro alla brace e polvere di alga (Foto © Gabriele Pasca).

Nei **raviolini ripieni di faraona**, il gusto deciso della carne bianca viene esaltato da un burro al tartufo nero pregiato, che conferisce rotondità senza appesantire. I finferli brasati al Marsala aggiungono una nota dolce-amara, in sintonia con la struttura della faraona, mentre il timo porta con sé una freschezza erbacea che smorza il carattere robusto della preparazione. Il risultato è un piatto solido, che si affida alla qualità dei sapori autunnali.

L'agnello in crepinette alla brace, infine, chiude il percorso con una suggestione di sfarzo. La crepinette, ripiena di una terrina di fegato grasso, trattiene i succhi della carne e aiuta a mantenere il piatto particolarmente succoso. La verza accompagna l'agnello con un tocco che smorza la sua intensità. La salsa di ostriche e litchi introduce una lieve variazione: la sapidità marina dell'ostrica si lega alla dolcezza del litchi, in un accenno esotico che resta comunque in secondo piano, senza mai deviare dall'intento autunnale del piatto.



Angello in crepinette alla brace, verza, salsa di ostriche e litchi (Foto © Gabriele Pasca).

Roncolo 1888 di Venturini Baldini

Roncolo 1888 è la tenuta di **Venturini Baldini** immersa nel **paesaggio delle colline emiliane**, tra vigneti e boschi che coprono un'ampia estensione di terreno. **La villa padronale del XIX secolo** domina il complesso, restaurata con attenzione per mantenere intatto il fascino originario e renderla un centro di ospitalità contemporanea. Gli interni, con arredi eleganti e funzionali, rispettano la storia del luogo senza rinunciare al comfort. La struttura accoglie gli ospiti in ambienti spaziosi, dove la cura dei dettagli è in perfetto equilibrio tra passato e presente.

La **vocazione enologica**, *ca va sans dire*, è centrale a Roncolo 1888. **Nei vigneti che circondano la tenuta, si coltiva principalmente Lambrusco**, seguendo metodi attenti alla sostenibilità. Le cantine storiche della villa offrono **spazi ideali per degustazioni** in un contesto autentico.

Roncolo 1888 offre agli ospiti anche la possibilità di esplorare il territorio con **passeggiate tra i vigneti, visite alle cantine e percorsi che raccontano la storia locale**. Il contatto con la natura e la cultura enogastronomica emiliana è una parte essenziale del soggiorno, pensato per chi cerca un'**esperienza autentica**, lontano da atmosfere artefatte.

Ristorante Limonaia

Relais [Roncolo 1888](#) – Tenuta [Venturini Baldini](#)

Via Filippo Turati, 42 – Quattro Castella (RE)
ristorantelimonaia.com

Data di creazione

18/11/2024

Autore

gabriele-pasca