

**Una terrazza sul mare, l'essenza di rosmarino nell'aria e l'audace creatività dello Chef Sebastiano Lombardi in un menù tra memorie e territorio. Benvenuti a Il Pellicano, ristorante con una stella Michelin all'interno dell'omonimo e leggendario hotel di Porto Ercole.**

La vista dai tavoli da uno degli indirizzi più romantici d'Italia, è più o meno analoga a quella scelta da Charlie Chaplin per le sue vacanze all'Argentario. La villa del celebre attore è oggi una delle suite di un albergo in cui la perfezione è giudicata come qualcosa di appena sufficiente. E lo stesso, anche se applicata a tecniche, materie prime ed equilibri gustativi, vale per la cucina di Lombardi; pugliese di Adria con un debole per la Toscana ed ex allievo del rigoroso Antonio Guida. «Per Il Pellicano ho voluto creare un'esperienza legata alla Maremma – racconta Lombardi - dove il gusto, esaltato da pochi ingredienti, è sempre il protagonista». Esempio pratico e piuttosto straordinario dell'intento sono i maccheroni toscani con anguilla affumicata, salsa verde e crema di rape bianche. Due mesi di prove. Campagna, laguna e ricordi di bollito misto. Un piatto capolavoro al pari dei tortelli freschi farciti con coniglio, provola e agostinelle fritte e degli spaghetti con aragosta al lime, ricci di mare e burrata. Trionfi di consistenze agli antipodi e sapori decisi, abbracci tra terra e mare, estrose interpretazioni del vissuto: «La stella Michelin è gioia e responsabilità. E' senso di rivincita e occasione di stimolare chi lavora al tuo fianco» sottolinea con orgoglio lo Chef prima di omaggiare in chiave contemporanea la tradizione del luogo con la manzetta di Chianina al tartufo estivo, lamponi bio e croccante alle alici. La portata successiva è un andata e ritorno nell'emisfero sud; bavette di manzo Wagyu cileno con scampo arrosto, barbabetola e mela verde. Gli zuccheri sulla proteina sono perfettamente caramellati e gli accenni di selvatico ammorbiditi dall'incontro tra acidità e dolcezza. Che acquisisce strati e dimensioni con il dessert banana caramellata, pane alle rape rosse e gelato agli arachidi in abbinamento ad un Chateau Rieussec del 1989. Un gran finale impreziosito dai nastri d'argento sul mare disegnati dalla luna.