

Il Cugnolo di Villa Lattanzi, una balconata affacciata sull'Adriatico

scritto da Giovanni Caldara | 14/08/2024



Nelle Marche per una sosta gourmet al ristorante guidato dallo chef Rodion Dodu, meta di un turismo di classe e rilassato

È tutta giocata sulle note di un turismo di classe, assai lontano dai ritmi frenetici delle località più gettonate, la sosta alla settecentesca **Villa Lattanzi di Torre di Palme**, antica dimora nobiliare divenuta boutique hotel di charme in provincia di **Fermo nelle Marche** con il suo ristorante **Il Cugnolo** guidato dallo **chef Rodion Dodu**. E dove già il nome curioso di questa tavola gourmet, tutto da decifrare, ci metterà sulla buona strada indicandoci quale tipo di esperienza si offre quaggiù.



L'esterno di Villa Lattanzi (Foto © Villa Lattanzi).

Il Cugnolo, il ristorante di Villa Lattanzi

Il **nome Cugnolo** è preso da quello di un **bosco che circonda la tenuta** e che ha tutte le caratteristiche per essere valorizzato: il Bosco del Cugnolo, infatti, è considerato un esempio rarissimo di macchia mediterranea ancora integra grazie a quei suoi pini e ginepri che insieme a uccelli (gruccioni e rigogoli), mammiferi (con tassi e volpi) e alle innumerevoli specie botaniche presenti lo portano ad assumere un valore straordinario. E dove a completare il quadro di questa vera e propria **balconata sull'Adriatico** (siamo a pochi minuti dal mare di Porto San Giorgio) sorge, assai vicino, uno dei borghi medievali più belli e suggestivi d'Italia, **Torre di Palme** la cui visita aggiunge sapore (e incanto) all'esperienza.



Il panorama sull'Adriatico (Foto © Villa Lattanzi).

È bello dunque tornare da queste esplorazioni marine, o dai freschi boschi o dopo aver ammirato le vestigia di un passato assai ben conservato, e rilassarsi a bordo piscina o nelle eleganti camere di Villa Lattanzi e quindi accomodarsi nelle sale del suo **ristorante fine dining**, o, specie nella bella stagione, sedendosi a uno dei tavoli all'aperto che regalano un abbraccio rilassante con il bel panorama marchigiano.



La piscina immersa nella natura di Villa Lattanzi (Foto © Villa Lattanzi).

Un menu per un fine dining particolare

A colpire, già dalla lettura della carta del ristorante, è la scelta di puntare tanto su un **menu dedicato al pescato** - opzione, questa, obbligata - ma anche focalizzandosi, nella seconda degustazione, su un unico ingrediente distintivo (e quest'idea, scontata, lo è molto meno) che sarà nelle corde tanto dello chef che rappresentativo del territorio: al momento della nostra visita il menu è incentrato sulla **quaglia**.



Lo chef Rodion Dodu e il *maitre* Moreno Bracciotti (Foto © Villa Lattanzi).

«Un menu certo assai particolare - spiega il *maitre* **Moreno Bracciotti**, vera e propria colonna portante del Cugnolo che cura anche la cantina, con 300 etichette e focus interessante sui vitigni autoctoni marchigiani come quelli coltivati da Officina del Sole, l'azienda vinicola di proprietà sempre di Villa Lattanzi - perché tutto giocato su questo ingrediente distintivo, la **quaglia**, che caratterizza la cucina locale e delle Marche, ma che si lega anche alla brace sulla quale verrà sempre cotta o la carne o un ingrediente che compone il piatto, ma dove troveremo anche la presenza della frutta, a crudo o lavorata in diverse consistenze, così da farla sposare al meglio a ogni preparazione».



Scampi con avocado, cipolla al carcadè e caviale (Foto © Villa Lattanzi).

Assaggeremo il **petto di quaglia** accompagnato dalla mela alla senape e alle acciughe, ma anche le sue **coscette** servite con il radicchio, le noci e i morici (molto simili alle more). Tra gli altri piatti del menu meritano indubbiamente i **Tortelli farciti di faraona** cotta al barbecue, anguilla, uova di aringa, scorzette di limone salato, ma anche la **Rana pescatrice** alle erbe aromatiche, le lenticchie di Castelluccio, gli spinaci e la tipica salsa marchigiana al potacchio; infine il **Piccione ai carboni**, la carota, le mandorle e la Chartreuse.



Rana pescatrice alle erbe aromatiche, lenticchie di Castelluccio, spinaci e salsa al potacchio (Foto © Villa Lattanzi).



Piccione ai carboni, carota, mandorle e Chartreuse (Foto © Villa Lattanzi).

Attenzione alla materia prima, focus sulla tradizione rivista però con **garbo** e **tocco delicato**: queste le caratteristiche della cucina dello chef di origini moldave **Rodion Dodu**, la cui carriera professionale è cominciata al **Mandarin di Milano** per poi passare al **Gran Hotel Tremezzo** sul lago di Como, quindi per maturare nell'ex ristorante stellato marchigiano **Symposium** di Lucio Pompili. Una tavola che ha molte frecce al suo arco e dove è piacevole sostare e che in futuro regalerà nuovi spunti e altrettante emozioni.

Ristorante Il Cugnolo in Villa Lattanzi

Contrada Cugnolo 19, Torre di Palme (FM)

Tel. 0734 53711 | www.villalattanzi.it