

L'Horto dei Semplici, un'oasi di tradizione ed eleganza

scritto da Adriana Siciliano | 29/10/2018



In un piccolo paese della provincia di Frosinone, Cecilia Re ci apre le porte del suo ristorante e racconta la scelta coraggiosa di dare lustro alla tradizione culinaria della sua terra d'origine.

Negli ultimi tempi capita spesso di sentir parlare di giovani talenti del mondo della ristorazione che, dopo aver maturato esperienze in luoghi o paesi lontani, rientrano nella terra d'origine.

È quanto è avvenuto alla giovane chef **Cecilia Re** che, nella semplicità delle cose, ha riscoperto la vera essenza della vita, utilizzandola come emblema della sua cucina e del suo ristorante **L'Horto dei Semplici** situato nel piccolo paese di Pignataro Interamna (Fr). Qui la cuoca-imprenditrice ha deciso di esaltare la tradizione locale attraverso pietanze gustose e ricercate, senza dimenticare le radici.

Cecilia Re e la sua formazione

La formazione della promettente Cecilia avviene presso l' [ALMA - La Scuola Internazionale di](#)

[Cucina Italiana](#) , con sede a Colorno (Parma), una scelta consapevole, impegnativa ma di alto livello didattico. Questo periodo consente alla giovane chef di fare esperienza e di specializzarsi attraverso vari stage in ristoranti stellati in Italia e all'estero, fino poi ad ulteriori esperienze come [sous chef](#).

L'Horto dei Semplici a Pignataro Interamna

Dopo il necessario e importante percorso di studi e lavoro, la storia personale di Cecilia Re si realizza pienamente qualche anno fa con l'apertura de **L'Horto dei Semplici**, il ristorante avviato in un antico palazzo dei primi del Novecento, situato nella piazza centrale di Pignataro Interamna (Fr).

Il progetto si è fondato sull'intenzione di conservare lo stile elegante e ricercato della storica dimora, lasciando ad ogni stanza l'identità originale. Gli ambienti sono accogliente e caldi, grazie ad un sapiente gioco di colori e ad un arredamento stiloso ma mai scontato, anche per non tradire il contesto affascinante.

L'orto esterno è stato valorizzato e rappresenta il simbolo del ritorno alla cucina di un tempo che beneficiava dei frutti della terra in ogni periodo dell'anno, grazie ad una sapiente rotazione delle colture e all'effettivo km zero. Nel locale di Cecilia, oltre che luogo ricco di aromi e colori, l'orto è anche un open space per godere delle belle giornate estive.

Le materie prime, quelle povere ma genuine, rappresentano la vera ricchezza gastronomica locale. La chef le utilizza mettendo in pratica tutta la tecnica acquisita, con cotture lunghe e basse temperature che hanno come proposito e conseguenza di **esaltare e preservare le caratteristiche organolettiche**.

Cecilia ha custodito e fatto tesoro di ogni momento della sua esperienza pregressa ed ogni ingrediente per lei diventare motivo di ispirazione per nuove ricette. Lo **gnocco fritto di Parma** ad esempio, viene riproposto utilizzando olio extra vergine d'oliva e non lo strutto, come prevederebbe la ricetta originale.

Abbiamo avuto il piacere di assaggiare, tra le altre cose, degli **gnocchi di patate conditi con formaggio conciato laziale, zafferano prodotto a Pontecorvo e prosciutto crudo irpino**. Un equilibrio perfetto di sapori esaltati dall'abbinamento con un buon bicchiere di vino rosso prodotto dalla azienda vinicola [Monti Cecubi di Itri](#) (LT). La parte estetica del piatto è curata, ma senza stravolgere l'autenticità dei prodotti piuttosto valorizzandoli.

Auguriamo a Cecilia una lunga carriera, siamo sicuri che la sua tenacia ed il suo frizzante entusiasmo la porteranno ad ottenere grandi soddisfazioni.

L'Horto dei Semplici

Piazza San Salvatore, 4 - Pignataro Interamna (Fr)

[Pagina Facebook](#)