

Ristorante Pepe Rosa, sbarca lo chef Domenico Perna

scritto da Amanda Arena | 03/01/2023



Siamo a Capo d'Orlando Marina, nell'incantevole ristorante che ha accolto recentemente il nuovo capo brigata. In occasione di una cena-evento, i suoi piatti hanno incontrato una star enologica: lo Champagne

Lo chef **Domenico Perna** dal 1° dicembre è arrivato al **Pepe Rosa** di Capo d'Orlando Marina (ME), il ristorante nato nel 2016 dal piglio imprenditoriale di **Antonio Magistro**.

Il nuovo inizio al Ristorante Pepe Rosa con Domenico Perna

Accanto ad Antonio Magistro, nella gestione del Pepe Rosa, ci sono i fratelli Miriam, Manuela e **Alessio Magistro** (pastry chef), i cognati **Giuseppe Migliazzo** (responsabile della cantina) e **Valerio Pedalina** (in cucina). Da dicembre si è aggiunto alla squadra il talentuoso chef Domenico Perna. Il ventottenne capo brigata di origini pattesi, ha sposato la visione illuminata dei titolari che

mirano a sorprendere la clientela con una proposta culinaria di fine dining, per regalare a tavola un'esperienza signorile e attenta nel modo più autentico possibile.

La sua formazione professionale è imperniata su un solido bagaglio fatto di esperienze maturate tra Londra, Positano, passando per Ginevra e Lugano, sino alle collaborazioni intercorse in Sicilia con gli chef stellati Pietro D'Agostino e Giuseppe Biuso.

La filosofia di Perna, dall'alto della sua giovane età, racconta la voglia di sperimentare, spaziando senza confini, attraverso l'impiego di materie prime d'eccellenza valorizzandole e nobilitandole nel gusto e nella disposizione coreografica del piatto. Si distingue per l'investigazione profonda di culture lontane e la capacità di saper stupire con composizioni e sapori poliedrici.

«Si parte dalla Sicilia - ha spiegato lo chef - per spaziare fino in Asia e oltre. Se un prodotto è buono e versatile, allora entra nella mia cucina».

I piatti di chef Perna risvegliano i sensi e appagano l'anima nel segno di una raffinata ricercatezza, originale nella sua semplicità, mai banale. In cucina, oltre a Pedalina, anche **Giovanni Zaccone**, il nuovo sous chef messinese che ha affiancato lo chef Agostino d'Angelo al Belmond Sant'Andrea di Taormina e al Belmond Hotel Splendid Mare di Portofino.

L'ambiente casual-chic del Pepe Rosa

Il Pepe Rosa, dopo il debutto nel centro di Capo d'Orlando, si è trasferito nel 2018 nel moderno porto turistico del borgo marinaro, tra i più belli della Sicilia Orientale, diventando punto d'approdo sicuro sia per i cultori della buona cucina della zona sia per i numerosi turisti che ormeggiano le loro imbarcazioni con un affaccio privilegiato sulle sagome delle Eolie.

L'accoglienza racconta di uno staff attento, pronto a coccolare il cliente con garbo e discrezione. L'atmosfera in sala, con tavoli e sedie di design contemporaneo, ha un'allure casual-chic. Lo stile essenziale, curato nei dettagli, avvolge l'ospite in un contesto ricercato dove potersi rilassare gustando i piatti di una cucina raffinata e sincera.

In estate la presenza del dehors arricchisce ulteriormente il locale. Oltre 400 referenze della cantina, ben assortita, ampia, tratteggiano un'offerta che esalta accanto ad etichette del panorama enologico siciliano, vini italiani e internazionali.

Serata-evento con i piatti di Domenico Perna abbinati allo Champagne

Una cena-degustazione, tenutasi lo scorso 16 dicembre per scoprire il fascino universale dello Champagne, è stata l'occasione per provare alcune ricette di Domenico Perna. Il **dialogo tra la sua proposta culinaria e le diverse tipologie di bollicine d'Oltralpe**, scelte dal giornalista Federico Latteri che ha condotto superbamente la serata, **si è rivelato trascinate**.

In particolare, **sono state degustate cinque etichette di quattro autorevoli maison**, abbinate ai piatti dello chef per creare il giusto equilibrio e accostamenti particolari.

Il menù della serata e le etichette degustate

Abbiamo avuto la possibilità di viaggiare con i sensi scoprendo i territori della Champagne, la nota zona di produzione dell'*Appellation d'origine contrôlée* (AOC) a 150 chilometri a nord-est di Parigi il cui cuore commerciale si divide tra Reims ed Epernay, villaggio in mezzo ai vigneti situato nel

dipartimento della Marna nella regione del Grand Est.

Si esordisce con l'amuse bouche (foto 1) dai colori intriganti che stuzzicano lo sguardo e le papille gustative, composta da un trittico di **insalata di mare** con uva di mare, foglia ostrica, salicornia e plancton, cialda di carcadè, tapioca con infuso di fiori d'ibisco, trota, tè matcha e chips di patate con panna acida. In abbinamento **Côte Blanche Le Brun de Neuville Brut** (foto 2), un Blanc de Blancs da vecchie viti di Chardonnay di 45 anni d'età coltivate nell'areale della Côte de Sézanne. Il sorso fresco, che esprime la mineralità gessosa del suolo, non complesso, esalta le sfumature iodate del divertissement di inizio pasto. Grissini ai cinque cereali, pane di perciasacchi e cracker di segale per accompagnare il burro di produzione propria.

Abbiamo proseguito con l'antipasto di *"Tagliatella di calamaro con yuzu e brodo dashi"* (foto 3). Una delizia accattivante, in cui si alterna il sapore inconfondibile, delicato, dei calamari e l'umami del versatile brodo giapponese, enfatizzato dalla maturità del **Philipponat Champagne Royal Réserve Non Dosé** vendemmia 2017 (foto 4). Blend di Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier con il 20-30% di vini di riserva ottenuti da vinificazione solera e affinati in legno. Olfatto di sentori floreali e palato sinuoso, con richiami agrumati, ben scandito da un finale pulito di note croccanti di mela verde e pan brioche.

A seguire un godurioso ed emozionante *"Ceviche di sgombro"* (foto 5) ricoperto da burro cacao, mela verde in osmosi, latticello, polvere di alghe e olio al prezzemolo, che ci ha fatto volgere lo sguardo alla cucina di ispirazione peruviana. Portata fresca al profumo di mare, preparata con cura e precisione, in cui armonico è l'equilibrio tra acidità e tendenza dolce. Capolavoro dello spirito creativo di chef Perna.

Siamo passati poi al *"Riso cotto in acqua di mare, maionese di cozze, curcuma, cavolo riccio, polvere di plancton, scorzetta di limone"* (foto 6) accompagnato da **Bonnaire Champagne Terroirs Grand Cru Blanc de Blancs Brut**, espressione dei migliori vigneti Chardonnay della zona produttiva Cramant. Oro chiaro luminoso. Perlage fine e persistente. Toni agrumati, crosta di pane, frutta candita e pasticceria. Elegante, con una marcata mineralità che lo rende piacevolmente gastronomico.

Si spazia ancora nella cucina di mare con la lodevole esecuzione del *"Filetto di spatola in doppia cottura con funghi cardoncelli e ovoli, crema di sedano rapa fermentato, alga spirulina e maionese di uova di spatola"* (foto 7) abbinato a **Louis Roederer Champagne "Collection 242 Brut"**, chiamato così perché rappresenta la 242esima miscela della Maison dalla sua creazione. Dal cuore della Champagne una cuvée multi-millesimata, come la definiscono i francesi, che mira alla ricerca dell'eccellenza nell'assemblaggio. È composta da 34% vino di riserva della Riserva Perpetua, 10% vini di riserva affinati in legno delle annate 2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016 completata con il saldo dei frutti della vendemmia 2017, principalmente Chardonnay, Pinot Noir e Meunier della Valle della Marna. Affinato 4 anni. Sublime al palato, sensuale, carnoso, complesso nella sua piramide olfattiva. L'ingresso in bocca è morbido, contraddistinto da una texture stratificata e un'elegante cremosità che evoca aromi profondi, sfaccettati di frutta bianca, scorza di agrumi, brioche, mescolati a tracce di frutta secca e note tostate con un'intrigante scia salina. Champagne aristocratico, corposo, bilanciato da una bella freschezza, dall'assaggio che apre le porte a un'esperienza unica di degustazione.

La cena si chiude con *"Cheesecake all'Aperol con crumble al lemongrass, granita di arancia, sfoglia di zucchero"* (foto 8). L'accostamento allo **Champagne Côte Rosée Le Brun de Neuville Brut**, figlio di uve Chardonnay 51%, Pinot Noir 35% e Pinot Noir affinato cinque anni in bottiglia 14%, è senza dubbio sorprendente. Nasce da vigne vecchie di 45 anni. Base vendemmiale 2016, affinamento 48 mesi sui lieviti. Color rosa salmone con riflessi aranciati. Eleganti note minerali, gessose,

intrecciate a ricordi di pasticceria, si accompagnano a un ricco lato fruttato, in cui spiccano fragoline di bosco, ciliegia, melograno, che si sposa con la tavolozza dei sapori del colorato dessert, scenografico e super goloso, rendendo l'abbinamento pertinente.

Ristorante Pepe Rosa

Contrada Bagnoli n. 16 - Capo d'Orlando Marina (ME)

[Facebook](#)