



PPN FOOD - Monte Porzio Catone (Rm):
Epos, il Bistrot di Poggio Le Volpi con vista sulla vigna e la nuova cucina dello Chef Dino De Bellis

Roma - 15 dic 2021 (Prima Pagina News) Un “hub del gusto” dove assaporare piatti schietti e gustosi, con prodotti del territorio, legati alla stagionalità e alla veracità della tradizione locale.

Informale, conviviale, autentico. È questo il tris esplosivo che rende Epos, il bistrot dell'azienda vitivinicola di Poggio Le Volpi, una tappa da non perdere per chi è in cerca di una fuga rilassante all'insegna del gusto. In questa location d'eccezione, l'arrivo dell'autunno suggerisce di ambientare l'esperienza culinaria nella sobria eleganza della sala curata nel più minuzioso dettaglio, le cui luminose vetrate introducono ai romantici filari di vite dell'azienda vitivinicola di Poggio Le Volpi. Nella tenuta di Felice Mergè, enologo e patron dell'azienda, la scenografia di una Roma in lontananza fa da cornice al menu autunnale, firmato da un grande interprete della cucina come Dino De Bellis, professionista della ristorazione e oggi Executive Chef del bistrot. Epos, con i suoi arredi semplici e minimal, accoglie la propria clientela con “una cucina gourmand che deve essere per tutti”, spiega Rossella Macchia, appassionata conoscitrice della gastronomia e dell'enologia, nonché impeccabile padrona di casa. In cucina, il territorio ricco di storia viene celebrato con piatti della tradizione locale realizzati con prodotti d'eccellenza, spesso a km 0 e attenti al rispetto della stagionalità. Il racconto gastronomico di Epos passa anche attraverso la grande griglia a vista posta al centro della sala principale. Non mancano le bottiglie “a metro zero”, con tutte le etichette Poggio Le Volpi e quelle dell'azienda “sorella” Masca del Tacco, tenuta pugliese anch'essa di proprietà di Felice Mergè (insieme le due realtà vantano 200 ettari di terra per più di 13 milioni di bottiglie prodotte). La carta del vino è davvero ampia e variegata: spazia dalle migliori cantine italiane a nomi blasonati del panorama internazionale, con la Francia a farla da padrona grazie alle prestigiose referenze di Champagne, Bordeaux e Borgogna. Il locale Epos domina la tenuta del patron Felice Mergè e si sviluppa sui due livelli superiori della elegante struttura country chic, proprio sopra la barricaia sede dell'altro gioiello di famiglia, il ristorante gourmet Barrique. Fin dal primo impatto il bistrot si presenta con uno stile caldo e di grande piacevolezza che invita a immergersi come in una favola all'insegna del gusto, con una cucina che valorizza i frutti di una terra fertile e che allo stesso tempo coniuga la passione e la storia più autentica del luogo con tecnologie all'avanguardia. La cucina di Chef Dino De Bellis “Una cucina strettamente legata alla tradizione, volta a valorizzare l'autenticità del territorio, ricreando i sapori di un tempo attraverso tecniche innovative e nell'assoluto rispetto della materia prima”: è con queste parole che Dino De Bellis, Executive Chef di Epos Bistrot, descrive la propria filosofia culinaria in cui gli aromi e i profumi genuini dei Castelli Romani trovano rinnovata enfasi nei piatti dell'ultimo

menu autunnale. Romano, oste e cuoco autodidatta, Dino De Bellis arriva a Monte Porzio dopo una importante esperienza come Executive Chef da Vyta Enoteca Regionale del Lazio, format incentrato sulla valorizzazione dei prodotti laziali, di cui Chef De Bellis è esperto interprete e conoscitore. È proprio questa vocazione per la territorialità, unita alla passione per una cucina incentrata sulla materia prima e sulle eccellenze di piccoli produttori, a portarlo nel cuore dei Castelli Romani. Con il sous chef Fabio Dalla Lana e l'aiuto di tutta la brigata di Epos, Chef De Bellis racconta la tradizione divertendosi e facendo divertire. Ne sono un esempio la Vellutata di zucca, funghi cardoncelli, fichi settembrini, germogli e nocciole tostate – un omaggio all'autunno nei colori e nei sapori avvolgenti – la Gricia Aromatica, piatto ormai iconico dello chef dove oltre al pecorino e al guanciale spicca l'abbinamento con cipolle rosse caramellate, pomodorini confit e polvere di caffè a sostituzione del pepe o il gustosissimo Agnello in due cotture (fritto e al forno) servito con carciofo alla romana. La stagionalità è il fil rouge che lega ogni piatto ai suoi ingredienti, dalle puntarelle ai già menzionati carciofi – in carta anche fritti alla giudia, dalla croccantezza ineguagliabile – insieme ai prodotti a chilometro zero o provenienti direttamente dalle terre di Poggio Le Volpi, come l'uva che addolcisce la morbida focaccia servita d'antipasto insieme alla selezione di formaggi o il Roma DOC, vino di punta dell'azienda vinicola, con cui viene cotta la pera, protagonista di uno dei dessert. Un pranzo o una cena da Epos diventano quindi un'esperienza di gusto unica e coinvolgente: Dino De Bellis, da grande comunicatore della materia prima, conduce i propri ospiti in un viaggio tra i meandri della memoria, tra ricette antiche e sempre attuali, con la curiosità e l'entusiasmo che lo contraddistinguono.

La Braceria Al centro della sala, ricca di dettagli studiati con cura, domina lo spazio una grande griglia dove vengono preparate e cotte le migliori carni di lunga frollatura provenienti da ogni parte del mondo, come la Phenomena, la Simmental, il Black Angus, la Galiziana, la Tagliata di Cube Roll e le nostrane Chianina o Fiorentina. Grazie a un'attenta selezione sui fornitori si scelgono esclusivamente animali da pascolo che vivono allo stato semibrado, con pascolamento libero e nutriti di foraggio naturale. Un'alimentazione che conferisce un gusto unico alla carne. Ad esempio, la Galiziana è riconoscibile per il suo tipico sapore dolce attribuito al mais e alle carote con cui viene nutrita la razza. La brace è alimentata con legno di olivo, lo stesso che proviene dall'uliveto dell'azienda in cui viene prodotto il medesimo olio extra vergine di oliva servito anche a tavola: la peculiarità di questo legno è l'estrema delicatezza e la leggera fragranza che rilascia senza insaporire troppo le carni in cottura. A caratterizzare l'esposizione della carne nell'armadio frigo di Epos è la sua frollatura che, se paragonata al mondo del vino, è un processo da intendersi simile all'affinamento in botte. La tecnica di frollatura rende la carne più tenera, delicata e succosa e da Epos il suo tempo può variare da un minimo di 60 giorni fino a oltre 200 giorni. Altri parametri descrittivi della carne sono il peso, la marezza, ovvero la distribuzione del grasso definita in base alla prezzemolatura (chiazze di grasso che somigliano a foglie di prezzemolo) e alla venatura (infiltrazioni di grasso disposte in fasci ben visibili). A tavola tutti i tagli vengono serviti su una pietra granitica che combina due aspetti essenziali: pone la carne al caldo e, volendo, ne continua una lenta cottura.

Rossella Macchia, general manager di Poggio Le Volpi, condivide i 5 segreti di Epos per una perfetta brace:

1. Cuocere la carne con l'osso senza mai bruciarlo: in caso contrario significherebbe che il fuoco arriva



molto alto sulla griglia e aggredisce la carne; invece bisogna che si crei una leggera crosticina esterna per mantenere il cuore caldo e la carne rigorosamente al sangue; 2. Prima della cottura non aggiungere né olio né sale sulla carne: il grasso già presente dona un perfetto parametro di idratazione senza bisogno di aggiungere grassi esterni. Sia l'olio di propria produzione sia il sale, spesso Maldon perché dona sapidità e croccantezza, vengono portati a tavola affinché il commensale possa aggiungere questi due ingredienti in base al gusto personale; 3. Il miglior legno per cuocere la carne alla brace è quello di olivo: questa tipologia ha il vantaggio di non secernere nessun particolare sentore senza in questo modo alternare il sapore già ricco della carne; 4. Per una perfetta cottura la carne va girata due volte: girare su ambo i lati senza mai incidere; 5. Il coltello ideale per tagliare a tavola è la lama a bisturi: da bandire quella seghettata perché sfibrerebbe una carne particolarmente tenera e burrosa Epos Bistrot | Poggio Le Volpi Via Fontana Candida 3/C, Monte Porzio Catone (RM) Tel. 06 9416641 www.eposbistrot.it

(Prima Pagina News) Mercoledì 15 Dicembre 2021