



# L'autunno di ConTatto

Il ristorante con grotta di Frascati, unico in Italia

A **Frascati**, nei Castelli Romani, su quella che è considerata la terrazza di Roma, si trova un **ristorante con grotta unico in Italia**. Si tratta di **ConTatto**, un progetto gastronomico firmato dalla coppia **Luca Ludovici** (chef) e **Lorena Cavana** (maître), che indagano una cucina fatta di chilometro **(sotto) zero**. Le materie prime infatti sono coltivate, maturate, conservate e affinate sottoterra, nei 170 metri lineari di percorsi che si snodano nella pancia di Frascati. *“Con l’arrivo della **stagione autunnale**, abbiamo puntato su **ingredienti che raccontassero al meglio il nostro territorio**. È il caso della zucca, delle castagne, delle vinacce o delle foglie di vite”* ha dichiarato Luca Ludovici. *“Ma non è l’unica chiave di lettura della nostra carta attuale. Questo è anche il periodo in cui finalizziamo il **lavoro di conservazione effettuato in grotta in estate**. Nei piatti, diventano infatti protagonisti i **talli d’aglio sottaceto**, le uova marinate nel vino rosso Cesanese, il ketchup di prugne e il formaggio Pasubio”*.

## I MENU DEGUSTAZIONE E LA CARTA

Il menu di ConTatto si suddivide in tre sezioni: i due menu degustazione *Evoluzioni in grotta* e *Passato e presente*, e la carta. **Evoluzioni in grotta** è un percorso di cinque portate create con ingredienti stagionati, maturati e affinati nella cavità naturale, secondo un lavoro di ricerca definito a km sottozero. Così, sono nati piatti diventati in poco tempo simbolo del ristorante. **Riso al Pasubio, fondo di vinacce e foglie di vite** è un risotto preparato con il Carnaroli di *Riso Buono* affinato in grotta per tre mesi. Nel periodo di conservazione sottoterra, il chicco assorbe umidità e perde parte del suo amido. A completare, il formaggio veneto affinato in grotta, che assume sentori di erborinato grazie alla presenza nell’aria di *Penicillium roqueforti*, riduzione di vinacce e polvere di foglie di vite. Altro piatto emblema di questo percorso è il dessert **Sospiro a Frascati**. Qui i quattro cioccolati richiamano le altrettante ere geologiche visibili nella grotta e la scansione naturale della roccia, che vede la presenza di rame, calcio, lava puzzolana, peperino. Nel piatto, questa stratificazione si traduce in una ganache di cioccolato bianco, una terra di cioccolato salato fondente, una mousse di cioccolato stagionato un mese e mezzo in grotta – caratteristico per piccantezza e amarezza – una tuille al cacao e un gel di Malvasia puntinata, vitigno tipico della zona.

**Passato e presente** è un percorso di sette portate che si snoda attraverso piatti di mare, terra e grotta. Le creazioni prendono vita dai ricordi passati e dalle ispirazioni presenti dello chef Luca Ludovici, che nelle portate mette in luce la qualità delle materie prime. **Manzo, alici, puntarelle e talli d’aglio** è un piatto realizzato con il diaframma di manzo cotto alla brace, accompagnato a un binomio della cucina romana, alici-puntarelle, le prime proposte in maionese e le seconde alla brace, che contrasta con sapidità e dolcezza la ferrosità della carne. In accompagnamento, i talli d’aglio, i germogli primaverili della pianta, conservati sottaceto.



Nelle **Fettuccine di uova marinate nel Cesanese, burro e Parmigiano Reggiano stagionato** la pasta fresca viene preparata con una tecnica orientale, utilizzando le uova marinate per tre settimane nel vino rosso Cesanese, il vitigno autoctono rosso più identitario del Lazio. **Capocollo di maialino nero dei Monti Lepini, ketchup di prugne e cavoletti alla giudia** è invece un secondo piatto che mette in luce una razza animale locale poco diffusa, il maialino nero dei Monti Lepini. La carne, magra e saporita, è il risultato di un'alimentazione selezionata a base di prugne, mele e ghiande. Dopo essere cotto a bassa temperatura e poi ripassato sulle braci, il capocollo viene servito con un ketchup di prugne, a base pomodori in proporzione 1:1, e con cavoletti Bruxelles e kale alla giudia, ovvero fritti.

Tra le proposte della carta, **Cavolfiore, gamberi e nocciole** riprende le note aromatiche delle cime calate, una ricetta del frusinate (terra di origine dello chef) in cui i cavolfiori vengono stracotti in padella, fino ad assumere un gusto simile a quello di nocciola. Il cavolfiore viene lavorato a crema e accompagnato a una granella di nocciole tostate e a gambero rosso di Fiumicino marinato con olio, sale e limone e scottato leggermente in acqua. **Cappelletti di coda in brodo di rape e castagne al Maraschino** valorizza sotto un'altra veste una ricetta capitolina, la coda alla vaccinara, qui preparata in bianco con la carne di razza locale Marango, un incrocio tra la Black Angus e la Scottona, per diventare la farcia della pasta ripiena. A completare, un brodo di rape al cui interno sono adagiati tocchetti di castagne al Maraschino conservate in grotta. **Seppia arrosto, cipollotto, maionese e il suo nero** è realizzato con il mollusco fresco, cotto arrosto. In accompagnamento, una maionese tradizionale, una a base nero di seppia e un cipollotto fondente. A chiudere, la **Tartelletta ricotta, caffè e finocchio candito**, un dessert in omaggio al papà dello chef, che era solito bere il caffè con la ricotta. L'abbinamento è stato reinterpretato con la preparazione di una tartelletta su cui vengono adagiati la ricotta, il gelato al caffè e il finocchio, tagliato a fettine e candito, in ricordo della sambuca. La carta si completa con una **selezione di formaggi di grotta** – dal Pecorino affinato in tabacco, al Caciocavallo pugliese, fino al friulano Fagagna – abbinabili al pane semi-integrale lievitato in grotta.

Il menu Evoluzioni in grotta viene servito a 65 €, con abbinamento vini di 4 calici al prezzo di 50 €; il menu Passato e presente al prezzo di 80 € con abbinamento vini di 5 calici al prezzo di 70 €. Il pairing è curato dal sommelier Paolo Abballe e dalla maîtresse Lorena Cavana.

Per interviste e/o approfondimenti

**Nadia Afragola**

**Press Office ConTatto**

Mobile +39 338.5684095

C. Giulio Cesare 67, 10152 Torino

[nadiafragola@hotmail.com](mailto:nadiafragola@hotmail.com)

[www.nadiafragola.com](http://www.nadiafragola.com)

ConTatto

Via Gioberti, 11, 00044 Frascati RM

+39 06 21700957 - [www.contattoristorante.it](http://www.contattoristorante.it)