

www.mangiareamanovella.it

POMA Liberatutti – Pescia

22 Dicembre 2022

POMA Liberatutti



Da circa tre mesi, lo spirito “*medievale*” della città di **Pescia** ha subito un’interferenza “*metropolitana*”, sulla sponda dell’omonimo fiume, come un guardiano silente e maestoso che controlla lo scorrere delle sue acque, ha aperto la **Fondazione POMA**, un locale dal carattere poliedrico... di grande impatto emotivo.

Che cos'è **POMA Liberatutti**? Lo abbiamo chiesto a *Rita Fantozzi*, presidentessa onoraria e fondatrice, insieme a suo marito *Paolo*, di questa Fondazione. *“POMA è come un figlio... sono serviti diversi anni di lavori, eseguiti e pensati con slancio, dedizione e amore... per vederlo crescere. Abbiamo concretizzato il desiderio di creare un ambiente dove arte e intelletto possono trovare terreno fertile per essere celebrate, esercitate e amplificate... in piena libertà.*

800 metri quadri sviluppati su due piani per ex laboratorio di marmi sapientemente “recuperato” di concerto tra la proprietà e uno staff di professionisti, artigiani e aziende. Un luogo dal *“larghissimo respiro”* dove potersi incontrare, uno spazio dove le idee e l'ingegno vengono “punzecchiati” dalle forme d'arte più svariate.

Impossibile elencare tutte le attività del **“POMA”**, al suo interno si tengono *mostre, conferenze, spettacoli... nelle aule corsi di giornalismo, sceneggiatura, oltre che di lingua inglese, spagnola e giapponese, in altre corsi di disegno, pittura, scultura, e lavorazione della creta.*

Sempre al primo piano, oltre alle aule, gli spazi espositivi ed una grande terrazza che si affaccia sul fiume Pescia, troverete una stanza che mi ha affascinato in modo particolare, una *biblioteca* dal sapore Caravaggesco, *curata nei particolari*, profondamente *romantica*, che penserete non sia vera, piuttosto la *“proiezione”* di un film ambientato nella *vecchia Londra*. Una *grande vetrata* che illumina il *tavolo centrale*, un *soffitto decorato* con 12 tavole in legno dipinte ad olio, *libri, giradischi e vinili*, e lì da una parte... purtroppo solo *“immaginario”*, il mio vecchissimo divano Chesterfield per i *pisolini* post pranzo.

In un crogiolo così ricco di *espressioni artistiche*, non poteva certo mancare l'arte della **cucina**. Difatti, affiancato da una *Zona Bar* molto dinamica, esiste il loro *“refettorio”*, non lasciatevi però ingannare da questo termine antico, un po' ecclesiastico e morigerato, trattasi di un *ristorante molto accogliente*, dai *toni caldi* e con una grandissima *cura nei dettagli*. Dietro ai fornelli c'è uno staff in continua evoluzione, guidato da due giovani *chef determinati e capaci*, che non fanno rimpiangere in nessun modo, qualsiasi altro tipo di soluzione.



Inizia la *cena* con un *Amouse-Bouche* davvero squisito: *Vellutata di Patate al Rosmarino e Calamaro*, mentre a pochi metri dal nostro tavolo, un *caminetto acceso* con due poltrone di fronte, provoca su di noi lo stesso effetto del canto delle sirene per *Ulisse*, ma noi “resistiamo” e aspettiamo gli *Antipasti*. Tra questi, quello che ha sollecitato di più il mio appetito è stato l’*Uovo CBT su Purè di Patate con Spuma di Pecorino e Crumble di Pane*. Poi le tre scelte di mare: *Tonno marinato alla Soia*, *Maionese allo Zenzero*, *Limone candito e Cialde di Mais croccante*. Un gettonatissimo *Polpo mediterraneo su Crema di Patate affumicate e riduzione al Nero d’Avola*, e l’amore di *Tania*... il *Baccalà mantecato su Polenta croccante*. Sempre per iniziare, ma restando sulla *terra*, c’è una *Tartare di Manzo con salsa alla*

Senape e Tuorlo d’Uovo, oppure il Prosciutto “Il penitente della Garfagnana” stagionato alla Castagna 30 mesi. Per finire... una Spuma di Formaggio tiepida con Verdurine in agrodolce e Sfoglia salata.



Di fronte a me, in fondo alla sala, c'è il *palco* dove si tengono *concerti, presentazioni, eventi*, ecc., stasera invece sulla pedana vanno in scena due tavoli apparecchiati, ed è bellissima la suggestione che creano i riflettori in alto (se pur spenti), sembrano messi lì apposta... solo per loro. Continuando poi mi sono perso con piacere nelle sale a fianco della zona Ristorante, bellissime le *vetrate in legno* che delimitano le *aule*, stasera ci siamo imbattuti negli amici del 3° corso di sommelier organizzato

dalla *FISAR Delegazione di Montecarlo (LU)*, approfittiamo per salutarli e ringraziare *Michele Giurlani* che ha permesso la nostra “intrusione” durante la lezione.

A questo punto, nelle nostre recensioni, sarebbe arrivato il momento dei “**PRIMI**”, ma noi stasera “*facciamo i bravi*” e ci limitiamo soltanto a raccontarvi sperando di farvi venire l’acquolina in bocca. *Gnocchetti MADEinPOMA con Crema di Pecorino e Crumble di Pancetta* – Risotto con Tartare di Gamberi, la loro Bisque e Limone – Orzo mantecato con Crema di Zucca, Seppioline e Aceto balsamico – *Zuppetta di Verdura di stagione con Crumble di Pane aromatizzato*. Farine selezionate di alta qualità e *Lievito madre* per un cestino del *Pane* da applausi, l’accoppiata poi con il “loro” *Burro*, è spaventosa!

Sono tredici e mezzo i gradi che ci riserva questo “**LA SYRAH**” in purezza, molti di più invece i *profumi* che riusciamo a “tirare fuori” da questo vino del 2020, affinato nei legni della *Tenuta Lenzini* di *Gragnano (LU)*

Leggendo il *Menù*, capirete la missiva che la *Cucina del POMA* invia al vostro palato e ai vostri sensi, la *priorità* non è rifocillarsi, o peggio strafogarsi, la necessità è la *ricerca del sapore* palpitante... del piatto con il gusto “*schioccante*”!

Schiacciare con i denti la *crosticina* della *Pancia di Maialino croccante su crema di Fagioli e Salsa al Miele e Finocchietto*, produce un “*crunch*” che... appaga, mischiato poi al succulento grasso del Maiale, è in grado di scatenare un senso di apprezzamento travolgente, che va dritto dritto al cervello. Che dire poi del contorno “*Fagiolo di Sorana di greto*”, suona quasi irrispettoso la definizione “contorno”, tanto sono pregiati. Presenti infatti a pieno merito nelle voci dei *secondi*, accompagnati “perfettamente” da una *Bottarga di Muggine*. Altre due proposte di “*terra*”, *Guancetta di Manzo brasata con spuma di Patate al Rosmarino* e *Roast Beef alla brace con Fagioli di Sorana con Caponata in agrodolce*. Presente anche il Pesce col *Filetto di Sgombro su Crema di Carote e Composta di Mele e Zenzero* oppure *Merluzzo confit su Fonduta di Porri e Marmellata di Cipolle di Tropea*. Per gli amanti del *Formaggio* una *Selezione con Salse d’accompagnamento*.

La *seconda scelta*, (a parte la proverbiale tenerezza del *Filetto*), ci ha fatto apprezzare il *contrasto* tra la *dolcezza* della Patata ed il *sapore pungente* ,

leggermente *piccante* della *Salsa al Pepe*. Accendiamo e confermiamo il *Filetto di Manzo scottato, Patata al cartoccio e Salsa al Pepe*.



Anche i **DOLCI** confermano lo stato di grazia di questa brigata, il *Semifreddo allo Yogurt con Pere sciropate e Salsa al Caramello* si sposa perfettamente con il consiglio in carta, un *Moscato d'Asti "Morandina"*. Non è un caso la guarnizione pensata per questo *Cremoso al Caffè e Arancia*, richiamo sicuro per l'abbinamento col le note agrumate e i sentori di Arancia candita del *Passito di Pantelleria*.

Informatevi bene sulle attività del POMA, perché si svolgono serate "a tema" dove è necessaria la prenotazione.

Un sincero grazie a *Rita* per le "*parole*" e la personalissima *visita guidata*, e a tutto lo staff del POMA per la disponibilità e accoglienza.