

Francesco Panella apre un nuovo ristorante: Antica Pesa Mare

26 aprile 2021

 di **Stefania Virone Vittor** redazione



Il noto ristoratore romano apre Antica Pesa mare, il ristorante temporaneo sull'Isola Cavallo in Corsica, che si pone l'obiettivo di creare un percorso eco sostenibile a sostegno della produzione locale rafforzare il marchio di famiglia nel mondo

Francesco Panella apre un nuovo ristorante, **Antica Pesa Mare**. Ce l'aveva già confidato durante la nostra ultima chiacchierata in occasione della Giornata Internazionale della Terra e dello splendido progetto **Antica Pesa Forest** (<https://www.lacucinaitaliana.it/lifestyle/ambiente/giornata-mondiale-della-terra-francesco-panella-lancia-la-foresta-antica-pesa/>). L'impegno del noto ristoratore romano verso l'ambiente si manifesta anche in questa sua nuova avventura, inarrestabile e sorprendente ancora una volta.

Mentre ci si appresta a celebrare l'imminente centenario di **Antica Pesa Dal 1922 a Roma** (<https://www.anticapesa.it/>), **Francesco Panella** prosegue nella sua visione di portare la ristorazione di famiglia nel mondo, **da Antica Pesa Brooklyn negli Stati Uniti** (<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/little-big-italy-francesco-panella-il-brooklyn-man-innamorato-dellitalia/>), ora si fa un salto là dove il mare è più blu. A giugno apre **Antica Pesa Mare**, un pop up restaurant presso l'**Hotel & Spa des** (<https://www.hoteldespecheurs.com/>) **Pêcheurs sull'Isola di Cavallo, in Corsica**. Immerso in una location mozzafiato e nel suo mare cristallino, il ristorante sarà

L'opportunità per sviluppare un progetto unico e internazionale **totalmente eco sostenibile**, alla scoperta delle tradizioni culinarie del luogo e volto quindi a mettere al centro dell'attenzione le attività di produzione locali.

Se le celebrità internazionali si sono innamorate della cacio e pepe di Antica Pesa, non sarà difficile conquistare nuovi palati con l'innovazione anche a tavola: «Il ristorante sarà un vero e proprio braccio sul mare, all'interno di un percorso che coniuga buon cibo, benessere e natura. Proteggere l'ambiente e valorizzare il territorio sono i miei benchmark di riferimento e **Antica Pesa Mare** non sarà da meno. **Il menù sarà diverso** da quello proposto nei ristoranti di Roma e New York, proprio perché i prodotti e i produttori locali saranno i protagonisti della tavola. Non tutti conoscono le bontà e la tradizione culinaria di questo angolo di paradiso in Corsica e il nostro ristorante sarà l'opportunità per dargli finalmente la rilevanza che meritano», spiega **Francesco Panella**.

Nonostante l'ultimo anno sia stato terribile per la ristorazione che sta tentando di risollevarsi **grazie alle nuove riaperture**, (<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/francesco-panella-riaperture-ristoranti/>) **Francesco Panella** non si ferma e sposta ancora una volta l'asticella della qualità più in alto. Non vediamo l'ora, in bocca al lupo Francesco!
