

NOVITÀ ([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VANITYFOOD/FOOD-NEWS](https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news))

Francesco Panella apre un ristorante in Corsica: «È il momento di sognare»



Il «ristoratore dei due mondi» apre un nuovo ristorante di fronte al mare dell'isola di Cavallo, con un menù che mette allegria. Una scommessa sul futuro «perché è il momento di ripartire dai sogni»

24 MAGGIO 2021

di **FABIANA SALSÌ** ([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/AUTHOR/FSALSÌ](https://www.vanityfair.it/author/fsalsi))

Francesco Panella apre un ristorante in ...

(<https://www.vanityfair.it>)

Mentre tanti parlano di chiusure dopo l'anno orribile della ristorazione, **Francesco Panella** (<https://www.vanityfair.it/vanityfood/foodstar/2019/11/29/francesco-panella-come-conquistò-new-york-facendo-autentica-cucina-italiana>) apre. Il «**ristoratore dei due mondi**», proprietario dello storico **Antica Pesa di Roma** e dei più recenti **Antica Pesa Brooklyn** e **Feroce a Manhattan**, diventato ambasciatore della buona cucina italiana nel mondo grazie al programma cult **Little Big Italy**, ha appena annunciato l'inaugurazione di **Antica Pesa Mare**: pop up restaurant presso l'esclusivo **Hotel & SPA des Pecheurs** (<https://www.hoteldespecheurs.com/>) sull'Isola di Cavallo, in Corsica.

Un ristorante temporaneo che punta a diventare permanente del 2022, in un posto meraviglioso: è una terrazza **sul mare, in mezzo alla natura** (nella gallery sopra alcune foto) e nasce dalla scommessa di continuare a investire sul futuro, nonostante tutto. Proprio come **Francesco Panella** ha insegnato ai ristoratori protagonisti di **Riaccendiamo a fuochi** (<https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news/2020/10/26/francesco-panella-raddoppia-una-nuova-trasmissione-e-un-libro>): la sua ultima – in ordine di tempo – avventura televisiva in cui è andato in aiuto dei ristoranti italiani in difficoltà per il Covid19. «In questo momento – dice Panella – **bisogna mostrare di credere nei valori in cui abbiamo sempre creduto**: l'hospitality non morirà mai, noi italiani abbiamo l'accoglienza nel dna e non dobbiamo mollare. È importante fare cose che ci danno soddisfazione e ci fanno continuare a sognare».

IL NUOVO RISTORANTE

Nel caso di Antica Pesa a Mare **Panella ha messo insieme due sogni**: la ristorazione che nonostante i successi continua a essere un suo chiodo fisso, e la Corsica. Anzi, in particolare di **Cavallo**: «Per me – prosegue – **Cavallo è l'isola più bella del Mediterraneo**. Un'isola che regala tanta libertà, senza tutti quegli stereotipi della vacanza in cui bisogna sempre e comunque fare qualcosa. Ho sempre desiderato lavorare in un luogo che mi consentisse di sentirmi contemporaneamente in vacanza ed eccomi qua: ora ho un ristorante nel mio posto del cuore che sembra un **braccio allungato sul mare**. Un ristorante piccolo e tranquillo, in armonia con la natura, perché non sfrutta il territorio e perché nei suoi piatti parla di territorio». In menù anzitutto **le verdure dei contadini dell'isola e il pesce appena pescato dai suoi pescatori**, con tutti quei piatti freschi che vorresti mangiare di fronte al mare come tartare e insalate, cult della cucina internazionale come i club sandwich e qualche immancabile incursione italiana

Francesco Panella apre un ristorante in ...

≡ MENU **VANITYFAIR** CERCA Q

rivisitata in chiave marinara, come la **carbonara di mare e l'amatriciana di polpo**. Un menù che mette allegria, che già da solo fa sentire in vacanza, di cui ora abbiamo tutti bisogno, in ogni senso.

<https://www.vanityfair.it>

IL FUTURO È GREEN

«La ristorazione – dice Panella – è in momento di grande drammaticità, e per questo serve uno sforzo ulteriore: serve ottimismo, progettare il futuro pensandolo come un'opportunità. **La pandemia è stata come una safety car della Formula Uno:** ha messo tutti sullo stesso livello. Quale migliore opportunità per ripartire? Non dobbiamo dimenticarci del 2020: deve essere un punto di riferimento per non fare più errori, e anche per andare incontro a **clienti che sono cambiati:** c'è grande voglia di tornare nei ristoranti, contemporaneamente c'è grande attenzione ai **protocolli, e molto più rispetto per il cibo e per l'ambiente.** La ristorazione ha un impatto clamoroso e tutti dovremmo impegnarci con azioni importanti e concrete: parlare è un conto, *be on action* è un'altra cosa». Panella è decisamente **«on action»:** nei suoi ristoranti da tempo ha eliminato la plastica monouso, ridotto a zero gli sprechi, privilegiato gli ingredienti stagionali e locali, e ora ha anche piantato una foresta. Si chiama **Antica Pesa Forest:** un progetto iniziato con **1000 alberi piantati in sei Paesi del mondo** realizzato in collaborazione con Treedom (la prima piattaforma web che permette di piantare alberi a distanza) al quale possono contribuire tutti i clienti dei suoi ristoranti scegliendo un menù dedicato.

«Credo moltissimo nel valore della sostenibilità e su questa linea continuerò a investire con nuovi progetti. **La vita è meravigliosa e io ho tanta voglia di fare,** di rivivere e far rivivere le emozioni ci cui ci ha privato questa pandemia. Voglio parlare dell'Italia nel mondo girando il mondo, senza mai dimenticare che sono nato a Trastevere». Con questa voglia di fare Panella è pronto a ripartire anche in senso letterale: tra 10 giorni cominciano le riprese della nuova serie di *Little Big Italy* in tutta Europa e, chissà, magari nel frattempo penserà anche a **un altro ristorante in Italia:** «Appena saremo di nuovo a pieno regime – conclude – **sicuramente ci faremo un pensiero.**». *Nella gallery sopra alcune foto di Antica Pesa a Mare*

LEGGI ANCHE

Francesco Panella raddoppia: una nuova trasmissione e un libro

<https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news/2020/10/26/francesco-panella-raddoppia-una-nuova-trasmissione-e-un-libro>

LEGGI ANCHE

Francesco Panella che ha conquistato New York facendo cucina italiana (vera)

<https://www.vanityfair.it/vanityfood/foodstar/2019/11/29/francesco-panella-come-conquistò-new-york-facendo-autentica-cucina-italiana>