

ALESSANDRO

FEO

RISTORANTE

MARE MADRE

DIARIO DI BORDO DI ALESSANDRO FEO

(40°10'31"N 15°07'01"E)

Ogni giorno, ciò che il mare affida



13 APRILE 2019

Latitudine 40°10'31"N
VENTO: Scirocco
MAREA: Colma di Luna
LUNA: Piena (Luna Rosa)

Annoto queste righe mentre il porto è ancora silenzioso. Per me, Mare Madre è il respiro che mi sveglia ogni mattina. È la lotta silenziosa tra quello che l'acqua decide di regalarmi e la mia responsabilità di portarlo a terra, di onorarlo, di non sprecarne nemmeno una goccia.

Ma se siete seduti a questa tavola, state entrando nella mia mente.

Voglio portarvi con me. Voglio che sentiate l'adrenalina del pesce in canna, del suono del mulinello che canta e il profumo della terra umida dei miei orti all'alba. Con gli anni ho imparato che la vera maestria sta nel togliere. Semplificare il piatto per far urlare la materia prima. Ho alzato l'asticella della qualità cercando l'essenziale, lasciando che fosse la natura a dettare la rotta.

Mare Madre è la mia bussola. Le pietre di Acquavella e i mummieddi del soffitto ci avvolgono come la stiva di una nave sicura. Siete a casa.

Quando varchi questa soglia, dimentica il resto del mondo. Vorrei che ti sentissi come quando cammini sulla spiaggia al tramonto: senza pesi, senza schemi, con i piedi che affondano nella sabbia umida e la mente che finalmente si libera. Svestiti, lascia che il sale asciughi ogni formalità. Non cerco l'eleganza di un abito, ma la verità dei tuoi sensi. Non mi serve la tua posa, mi serve la tua curiosità.

Siamo in mare aperto. Benvenuti a bordo.

PROGETTO #01: *Studio sulla forma necessaria*

VENTO: *Tramontana (aria tersa, visione nitida)*

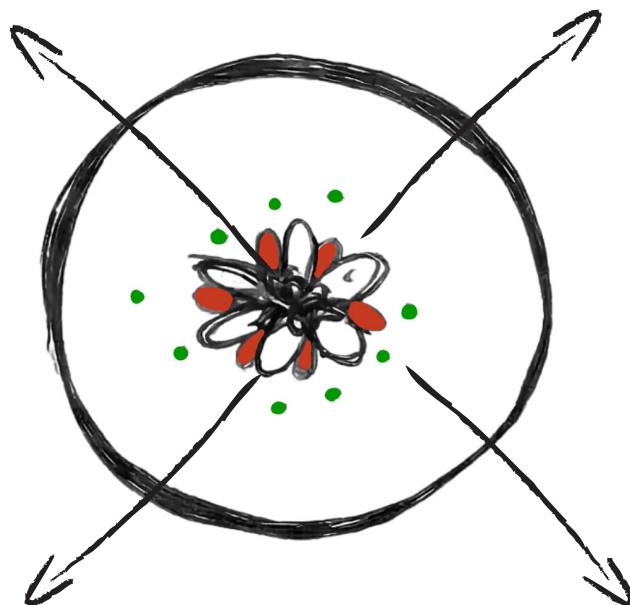


La natura lavora prima di noi. Io rispondo con disciplina.

CAPRESE DI MARE

*Tortare di
gambero rosso*

*Pomodoro
confit*



*Mozzarella
di bufala*

Perle di pesto

Ho osservato questo gambero rosso per ore.
Il mare lo ha fatto perfetto, io non devo rovinarlo.
Ho tolto la salsa superflua, ho eliminato il decoro
inutile. Cerco la dignità del sapore, la stessa che un
marinaio cerca nel silenzio prima della tempesta.

Alessandro Feo



DIARIO DI BORDO

il Grande Viaggio
Mare Madre

CAPITANO: Alessandro Feo

X Castellabate

X
Stella Cilento

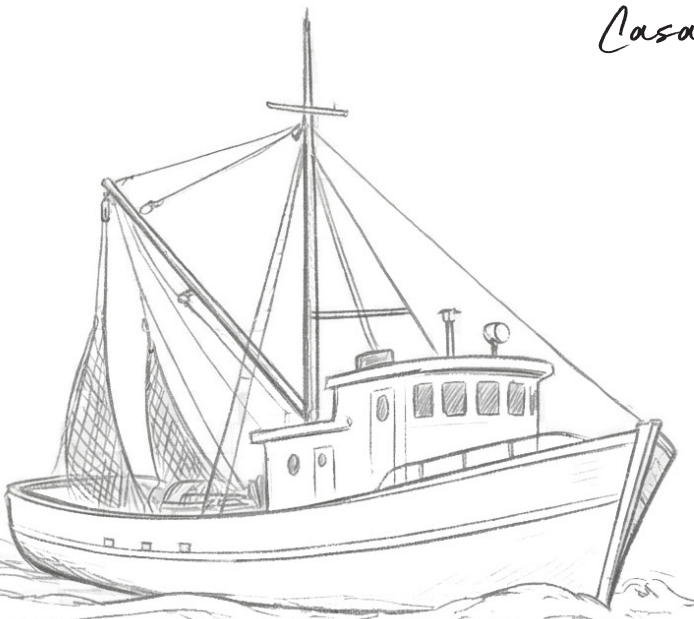
Pioppi X

X
Casal Velino

Ascea X

X
Castelnuovo

Pisciotta X



SOTTO COSTA

75€

(5 portate)

Il menù viene realizzato per l'intero tavolo ed è inteso a persona

La Tradizione, il Comfort, la Pietra

I

PRIMO AVVISTAMENTO

(Antipasto)

Nota tecnica: Superficie e freschezza.

L'incontro immediato con la materia cruda o appena sfiorata dal calore.

Come la prima luce che batte sulla barca all'alba.

II

SECONDO AVVISTAMENTO

(Antipasto)

Nota tecnica: Consistenza e profondità. Un passo più giù, verso il cuore del sapore.

La ricerca della "forma necessaria" attraverso un gioco di contrasti tra l'orto e la rete.

III

ROTTA MAESTRA

(Il Primo)

Nota tecnica: L'asse centrale. Il cuore del viaggio. Detta il ritmo della navigazione,

dove la sapidità si fa struttura e il ricordo diventa piatto.

IV

LA CONQUISTA

(Il Secondo)

Nota tecnica: Il momento della sostanza. Il pescato più nobile o la terra più verace.

Solo l'essenziale.

V

IL TESORO

(Il Dessert)

Dolce Bonaccia. L'ultima sosta prima di rimettere i piedi a terra. Un riflesso di dolcezza che chiude il diario di questa sera, lasciando il palato pulito e la mente libera.

NOTE: "Navigare sotto costa significa sentire l'odore della Badia che si mischia alla salsedine. Hemingway diceva che il mare è dolce e generoso, ma può essere crudele. Io scelgo di onorarlo con i miei piatti più veri, quelli che non hanno bisogno di gridare per farsi sentire."

[COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE.]

DALLA MIA CUCINA: Per garantire l'assoluta sicurezza alimentare e preservare l'integrità delle materie prime, alcuni prodotti freschi di origine animale e ittica sono sottoposti a trattamento di abbattimento rapido della temperatura, nel rispetto delle normative vigenti.

MARE MADRE

(7 portate)

95€

Il menù viene realizzato per l'intero tavolo ed è inteso a persona

FOGLIO DI NAVIGAZIONE #02: IL GRANDE VIAGGIO MARE MADRE

Il Viaggio, la Memoria, la Vita

ROTTA 01 / CASAL VELINO

(40° 11' 09" N • 15° 07' 01" E)

La mia casa. Il paese che ha accolto il mio sogno e lo ha reso possibile.
È qui che il mio orizzonte è diventato realtà.

-

ROTTA 02 / ASCEA

(40° 08' 33" N • 15° 10' 35" E)

Ho sentito per la prima volta il richiamo del mare bambino, con i piedi
che affondavano nella sabbia di Ascea.

-

ROTTA 03 / PISCIOTTA

(40° 06' 40" N • 15° 14' 04" E)

Lungo la "Costa del Mito" ho imparato a rispettare la fatica dei pescatori
e il silenzio necessario per pescare.

-

ROTTA 04 / STELLA CILENTO

(40° 13' 57" N • 15° 05' 35" E)

Stella, la terra dell'olio, l'oliveto di famiglia dove affondano le mie radici più profonde.

-

ROTTA 05 / CASTELLABATE

(40° 16' 47" N • 14° 56' 45" E)

Dove vivo oggi, il punto di partenza delle mie avventure di pescatore e il luogo chiave per la
selezione del pescato più nobile.

[COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE.]

DALLA MIA CUCINA: Per garantire l'assoluta sicurezza alimentare e preservare l'integrità delle materie prime, alcuni prodotti freschi di origine animale e ittica sono sottoposti a trattamento di abbattimento rapido della temperatura, nel rispetto delle normative vigenti.

ROTTA 06 / PIOPPI

(40° 10' 09" N • 15° 05' 18" E)

L'evoluzione. Pioppi, il borgo di Ancel Keys, dove la natura e la storia si fondono.
Qui coltiviamo uno dei nostri orti, celebrando la disciplina della dieta mediterranea.

-

ROTTA 07 / CASTELNUOVO CILENTO

(40° 11' 00" N • 15° 10' 00" E)

L'altra metà della mia origine, legata ai miei ricordi d'infanzia e agli affetti.
È il profumo della mia terraferma che non mi abbandona mai.

Con gli anni ho imparato che la vera rotta è togliere.
Semplificare il piatto per far parlare la materia prima,
cercando l'essenziale. Restare come a piedi nudi sulla
spiaggia, lasciando che il sale asciughi ogni formalità.

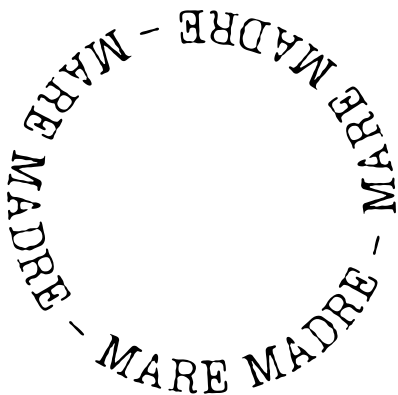
Siamo in mare aperto. Buon appetito.

Alessandro Feo



[COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE.]

DALLA MIA CUCINA: Per garantire l'assoluta sicurezza alimentare e preservare l'integrità delle materie prime, alcuni prodotti freschi di origine animale e ittica sono sottoposti a trattamento di abbattimento rapido della temperatura, nel rispetto delle normative vigenti.



IL CONGEDO DEL CAPITANO

LUCI IN DISTANZA

Siamo partiti dai miei ricordi ad Ascea e siamo passati tra i binari di mio padre e le reti di Castellabate.

Spero che questa navigazione vi abbia lasciato addosso un po' di sale e molta curiosità. Ogni volta che un ospite si alza da questa tavola, il mio diario si arricchisce di una nuova rotta. Grazie per aver navigato con me, nel mio Mare Madre.

Alessandro Feo



INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in sala, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati ALLERGENI

Elenco degli INGREDIENTI ALLERGENICI utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg.UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA;
2. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO);
3. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI;
4. FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti);
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI;
6. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI ;
7. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE (tranne gelatina di pesce, gelatina o colla di pesce) ;
- 8 CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut);

Pertanto si prega di CONTATTARE, prima di ordinare il pasto, il Nostro Responsabile Sig. Feo Alessandro, in grado di fornirvi ogni supporto o informazione sugli ingredienti contenuti nel pasto da voi scelto. Tenendo conto che, comunque, non è possibile escludere contaminazioni crociate dovute ai processi di lavorazione.

In questo locale vengono utilizzati prodotti abbattuti o congelati nel rispetto dei Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004, al fine di prevenire i rischi legati all'Anisakis.

INFORMATIONS TO OUR GUEST ABOUT THE PRESENCE INSIDE THE FOOD OF INGREDIENTS OR THECNOLOGICAL ADJUVANTS CONSIDERED AS ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES.

We inform our kind custode that inside the food or beverage prepared and served in the room, can be contained ingredients or adjuvants considered as ALLERGENS.

The full list of ALLERGENIC INGREDIENTS used and present inside the attached II del Reg.UE n. 1169/2011- "Substances or product that can cause allergy or intollerances"

1. EGG AND PRODUCT BASED EGG;
2. MILK AND PRODUCED BASED MILK (INCLUDING LACTOSE);
3. CRUSTACEANS AND PRODUCT BASED CRUSTACEANS;
4. SHELL FRUIT (almonds, hazelnut, pistachio and product based);
5. PEANUTS AND PRODUCT BASED PEANUTS;
6. MOLLUSK AND PRODUCED BASED MOLLUSK;
7. FISH AND PRODUCED BASED FISH (except for fish gelly, isinglass);
8. CEREALS CONTAINING GLUTEN AND DERIVED PRODUCTS (wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut);

Therefore we invite you to CONTACT, before ordering the dish, our responsible Mr. Feo Alessandro, he is able to support you and inform you about the ingredients present inside your dish you prefer, considering that it is not possible to exclude cross-contaminations due to the making process.

In this establishment, fish products intended to be served raw or undercooked are blast chilled or frozen in accordance with EU Regulations 852/2004 and 853/2004, to prevent the risk of Anisakis.