



Il Pellicano, un inno all'amore

IMMERSO NEL VERDE CON UNA SPETTACOLARE VISTA SUL MARE DELL'ARGENTARIO, NASCE PER LA PASSIONE DI DUE INNAMORATI. DAL 2004 IL RISTORANTE È UNA STELLA MICHELIN.

DI ALESSANDRA PIUBELLO

L'aviatore inglese **Michael Graham** e **Patsy Daszal**, affascinante signora del jet set americano, scelsero un luogo impervio per costruire un resort che ricordasse il loro primo incontro, avvenuto su un promontorio chiamato **Pelican Point** in California. Nacque così un club per pochi selezionati ospiti - ricordiamo **Charlie Chaplin**, **Henry Fonda**, **Gianni Agnelli**, **Slim Aarons** e le case reali di tutta Europa - fra i quali anche **Roberto Scio'**, imprenditore italiano, che comprò la proprietà nel 1979. Quaranta anni dopo, il **Relais & Chateaux** consolida

una fama mondiale, mantenendo immutato nel tempo "l'effetto **Pellicano**": un'accoglienza sorridente e rilassata con i benefici terapeutici di un'atmosfera di casa. L'ambiente è elegante e ospitale, charme e lusso con un servizio impeccabile. Il giovane chef leccese **Antonio Guida**, al **Pellicano** dal 2002, vanta un curriculum di tutto rispetto (**Don Alfonso** di Sant'Agata sui Due Golfi, **Enoteca Pinchiorri** di Firenze e, soprattutto, **Pierre Gagnaire** di Parigi). Ha ottenuto una **stella Michelin** nel 2004 grazie alla sua eccellente cucina mediterranea, basata principalmente su verdure ed erbe coltivate nell'orto dell'hotel utilizzate

freschissime, appena raccolte, ma anche sul pesce locale, rigorosamente pescato in zona, e su carni toscane. La sua cucina abbina tecnica ad emozioni, sapori mediterranei ad aromi orientaleggianti in nuovi equilibri ben riusciti. Combinazioni inedite e cotture ricercate in proposte gustose che rivelano una freschezza e una fragranza sorprendenti. Da piatti molto raffinati sulla carta, **Guida** riesce a dare sapori veri al palato. **ANDREA UGOLOTTI**, giovane e preparato sommelier appena rientrato dalla Francia, ci sottopone una carta vini di ottocento etichette che vanno dai più ricercati vini italiani ai migliori cru internazionali.

Il menu

Nel menu degustazione lo Chef si esprime con mano leggera ma con intensi virtuosismi, unendo tradizione, tocchi orientali e qualità della materia prima in un mix ben equilibrato. Iniziamo con un antipasto, astice arrosto al masala, cous cous all'olio di nocciola con bisque cremosa al

moscato, un piatto perfettamente riuscito nella sua creatività. Fra i primi risotto alle erbe con tartare di tonno e Garganelli al pettine con cime di rape, canocchie e caprino stagionato: sorprendenti delizie anche per i gourmet più raffinati. Nei secondi, triglia avvolta nel fiore di zucca con crema di melanzane e

agnello fondente allo zafferano e cardamomo, con piccoli peperoni dolci farciti, bieta e crema di grano. Per dessert un indimenticabile ananasso croccante arrosto e crudo al coriandolo con il suo sorbetto du sablé Bretonne, latte di cocco alla tapioca con salsa di mirtillo. ■



L'ALBERGO

INCASTONATO TRA IL MARE LIMPIDO E UNA RIGOGLIOSA MACCHIA MEDITERRANEA L'ESCLUSIVO RELAIS & CHATEAUX IL PELLICANO SI AFFACCIA SUL MARE INCONTAMINATO DELLA TOSCANA IN UNA ZONA DI ASSOLUTA TRANQUILLITÀ, OFFRENDO AI SUOI OSPITI UNA SCENOGRAFIA DA SOGNO. COMPOSTO DA SEI COTTAGES E DA UNA STRUTTURA CENTRALE, PIÙ CHE UN ALBERGO TRADIZIONALE È IN REALTÀ UN INSIEME DI VILLE SUDDIVISE IN 35 CAMERE, 5 JUNIOR SUITES E 10 DELUXE SUITES, CIRCONDATE DA ULIVI SECOLARI, CIPRESSI E UNA PROFUMATISSIMA MACCHIA MEDITERRANEA. IL CORPO CENTRALE È UN PIACEVOLE SUSSEGUIRSI DI CORRIDOI, VOLTE, NICCHIE E PASSAGGI IN STILE TOSCANO CHE CREANO SPAZI SUGGERITIVI PER LA RECEPTION, IL BAR, IL RISTORANTE, LA CANTINA, LA SALA CONVEGNI, IL CENTRO BENESSERE TOTALMENTE RISTRUTTURATO, IL PARRUCCHIERE, LA PALESTRA E LA BOUTIQUE.