



Alla Perla del Mare il nuovo fumoir ...con i piedi nell'acqua

«**C**ome sosteneva un grande gastronomo del passato, Anthelme Brillat-Savarin: “La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella”. Esordisce così **Deborah Corsi** (nella foto), cuoca de La Perla del Mare a San Vincenzo (Li). La sua innata curiosità la spinge a scoprire, a sperimentare e a guardare avanti, con un occhio sempre rivolto al passato. Il suo è un percorso in continua progressione che si traduce in un menu che varia di frequente, a seconda delle ispirazioni e delle stagioni.



Emanuele Giampieri e Deborah Corsi

Una donna legata al mare, da poco entrata nei Jeunes restaurateurs d'Europe (Jre), che propone il perfetto connubio tra gusto e leggerezza. «Mi piace una cucina salustica e leggera. Riuscire a far mangiare anche 10 portate e far sentire il cliente non appesantito è una delle nostre missioni. Vogliamo creare un equilibrio generale non solo nel piatto, ma anche nel fisico».

La sua filosofia di cucina riflette le sue due grandi passioni, il mare e la pittura, ed attinge alla tradizione culinaria del territorio nel rispetto della stagionalità delle materie prime, per lo più locali. Adora la panificazione e il suo cestino del pane offre sempre varie tipologie, dal pane al nero di seppia, ai pomodori secchi, alle acciughe e limone. Dulcis in fundo, si diverte molto nella preparazione dei dessert e piccola pasticceria: creazioni a base di cioccolato e gelati proposti anche in versione salata abbinati ad antipasti con crudi di mare.

Profumo di mare, assolutamente, e proprio sulla spiaggia una piacevole terrazza dallo stile mediterraneo. Il cliente può trascorrere a La Perla del Mare l'intera giornata tra il bar, il ristorante e il lido balneare. A condurre la cantina c'è **Emanuele Giampieri** (nella foto), marito e responsabile di sala, che lavora con circa 200 etichette, in cui champagne e bollicine sono ampiamente rappresentati. Intelligente anche

spazio
fumoir

Per organizzare un Fumoir, con tutti i suoi servizi, in Hotel - Ristoranti - Wine Bar - Showroom, potete contattare:

Spazio Fumoir srl

via Campansi, 30 - 53100 Siena
Tel e fax 0577 47995
comunicazione@fumoir.it
www.fumoir.it

la carta delle birre artigianali, che conquista soprattutto la clientela dell'easy lunch.

Da non perdere, per nulla al mondo, il tramonto abbinato alle bollicine: sicuramente un magico momento da godersi in terrazza o nelle intime capanne sulla spiaggia organizzate a fumoir. Uno spazio ideale per godere della brezza marina con vista sulla costa toscana, tra i profili dell'Isola d'Elba, Corsica e Capraia. Da ritornarci in inverno, quando il mare cambia colore e la spiaggia ha il fascino del silenzio.

cod 41470

La Perla del Mare

Via della Meloria 9 - 57027
San Vincenzo (Li) - Tel 0565 702113
www.laperladelmare.it