

# BLUARTE

## Dama Dama Restaurant nel fascino dell'Argentario

**Dama Dama Restaurant, cenare a luci soffuse è come rapire tutte le declinazioni del crepuscolo, azzurro, blu, e infine blu profondo, una mirabile sequenza orchestrata dalla natura che giunge direttamente in sala e crea atmosfera, intimità, eleganza.**

*di Antonella Iozzo*



**Porto Ercole** - Dama Dama Restaurant, il gusto all'Argentario Resort Golf & Spa di Porto Ercole, è una piacevole escursione gastronomica tra i sapori del territorio e l'interpretazione dello Chef Nicola Angelini.

Il fascino di una baita rivisitata in chiave contemporanea, crea uno stile eclettico e accattivante. Bianco e nero e tutte le declinazioni delle cromie neutre sfumano le suggestioni aperte sul panorama. Le ampie vetrate e la soluzione di continuità con la spaziosa terrazza sono il plus emozionale del Dama Dama Restaurant.

Cenare a luci soffuse è come rapire tutte le declinazioni del crepuscolo, azzurro, azzurro intenso, blu, e infine blu profondo, una mirabile sequenza orchestrata dalla natura che giunge direttamente in sala e crea atmosfera, intimità, eleganza.

Finti trofei di caccia e tessuti naturali creano un design capace di modellare le coordinate della visione in evocazione sensoriale, un tuffo nella rigogliosa vegetazione che abbraccia il Resort e ricade al Dama Dama Restaurant come essenza di paesaggio, come impressione presa in prestito da una tavolozza cromatica.

L'occhio è sazio, ma il palato deve ancor scoprire l'abilità dello Chef, intanto si gode la veduta e ci lasciamo coccolare dal servizio buono e accogliente. Tra una variazioni luminosa e l'altra, dovuta al calare della sera, ci viene servita la prima portata "Tempura di Frigitelli in cuore di baccalà mantecato con maionese di peperone", la croccantezza delle verdure è la nota dominante del piatto semplice e naturalmente pulito nei sapori. L'effetto fusion è dato per lo più dall'impatto della sala in perfetta concordanza con le curve morbide delle colline che ci circondano.



Elisir paesaggistico intermezzato dal "Pesce spada in cuore morbido di agrumi, flan di zucchine e salsa al limone confit". La qualità della materia prima è ottima e ben esaltata dalla perfetta cottura e dalla salsa agli agrumi. Note acide e fresche che puliscono il palato e si sciolgono in piacere. Il giovane Chef promette bene, è evidente la voglia di crescere, di perfezionarsi, di mettersi in gioco in un confronto professionale che stimoli e inviti a nuovi percorsi.

Tipicità, prodotti del territorio e variazioni dolci ci conducono tra le nuance del dessert "Millefoglie con crema pasticcera e fave di tonka, Spuma di frutto della passione e crumble di cantucci, tiramisù con mascarpone e crema alla fragola". Variazioni di creme forse troppo dense che appesantiscono un po' troppo, e se la morbidezza non ammalia il gusto e la nota critica, il desiderio di un gusto profondo e avvolgente rinasce pensiero evolutivo nel gesto dello Chef pronto verso nuovi orizzonti.

### **Argentario Golf Resort & Spa**

**Via Acquedotto Leopoldino, 58018 Porto Ercole (GR) Italy**

**Tel : +39 0564 810292**

**<http://www.argentariogolfresortspa.it/>**

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(21/05/2015)

### **Articoli correlati:**

[Argentario Resort, declinazioni di benessere](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)