



## ***PN24 FOOD - Carne e pesce nello stesso piatto: dieci ricette per abbattere il tabù del "Mare e monti"***

**Roma - 04 mar 2026 (Prima Notizia 24) Dalla tradizione della paella alle sfide gourmet della Taverna Flavia a Roma: ecco come l'unione tra proteine di terra e di mare sta riscrivendo le regole del gusto contemporaneo.**

Il binomio "mare e monti" è da sempre un pilastro della nostra tavola se limitato all'incontro tra pescato e prodotti della terra come funghi o verdure. Tuttavia, quando la sfida si sposta sul mix diretto tra carne e pesce, il tabù culturale si fa sentire, nonostante la storia gastronomica offra esempi celebri e irresistibili. Superando le resistenze nutrizionali — che sconsigliano l'associazione di diverse fonti proteiche nello stesso pasto — la curiosità dei palati moderni ha sdoganato accostamenti un tempo impensabili. Il viaggio tra i dieci classici mondiali parte dalla Paella spagnola, tripudio di crostacei, pollo e chorizo, per arrivare al piemontesissimo Vitello Tonnato, dove la carne arrosto incontra la sapidità di acciughe e tonno. Proseguendo verso l'Atlantico troviamo la Carne de porco à Alentejana portoghese (maiale e vongole) e il Cous cous mediorientale nelle sue versioni più opulente. Oltreoceano, gli USA rispondono con il monumentale Surf&Turf (bistecca e astice) e le ostriche dell'Alabama gratinate con formaggio erborinato. La tendenza attuale vede trionfare anche gli spaghetti con gamberi rossi e chorizo o il celebre Tonno porchettato, dove il trancio di pesce viene lavorato e speziato esattamente come un salume di maiale. A guidare questa rinascita del gusto è lo chef Andrea Lattanzi (classe '95), oggi anima della storica Taverna Flavia a Roma. Il locale, che negli anni della Dolce Vita ospitò dive del calibro di Liz Taylor e Audrey Hepburn, vive oggi una nuova giovinezza sotto la gestione di Luca Di Clemente. Lattanzi ha elevato il concetto di mare e monti creando una porchetta di suino con cuore di polpo o tracina, servita con salsa allo yogurt, zenzero e senape. La cucina di Lattanzi è un esercizio di "conforto creativo" che rilegge i ricordi d'infanzia romani: l'ovetto in purgatorio diventa gourmet con pecorino e pane al cioccolato, mentre la classica "mortazza" si trasforma in una crocchetta impanata nella pizza bianca. Tra i piatti identitari spiccano i cappelletti di arzilla in brodo di broccoli e i risoni al "formaggino mio" con ragù di cortile. Il percorso si chiude con dolci evocativi come la quasi introvabile Zuppa Inglese e il Marisù, un audace maritozzo farcito al tiramisù, a conferma che in cucina l'armonia vince sempre sul pregiudizio.

*(Prima Notizia 24) Mercoledì 04 Marzo 2026*