

Food & Agroalimentare - *Terracina, da Seguire le Botti la cena a quattro mani con La Trota: il quinto anniversario della cantina diventa racconto di territorio, cucina d'acqua dolce e identità laziale*

Latina - 20 mag 2026 (Prima Notizia 24) **A Borgo Vodice, nel comune di Terracina, Seguire le Botti ha celebrato i cinque anni dell'agriturismo di Cantina Sant'Andrea con una serata speciale insieme a La Trota della famiglia Serva, realtà stellata della cucina italiana d'acqua dolce. Protagonisti della cena a quattro mani sono stati Pasquale Minciguerra e Sandro Serva, affiancato dal sous chef Matteo Discepoli e dalla pastry chef Jasmine Smordoni, in un percorso gastronomico accompagnato dai vini di Cantina Sant'Andrea.**

C'è un modo più autentico, e forse anche più memorabile, per festeggiare un anniversario: evitare la semplice celebrazione e trasformarlo in un racconto. È quanto accaduto il 19 maggio 2026 da Seguire le Botti, a Borgo Vodice, dove il quinto compleanno dell'agriturismo di Cantina Sant'Andrea ha preso forma in una cena a quattro mani pensata per mettere al centro il Lazio, le sue vocazioni agricole e il dialogo tra territori diversi ma capaci di riconoscersi. Da una parte l'Agro Pontino, dall'altra la Valle Santa reatina: paesaggi attraversati dall'acqua, dalla ruralità e da una cucina che non ha bisogno di effetti speciali per lasciare il segno. Su questa affinità si è costruito l'incontro tra lo chef resident Pasquale Minciguerra e La Trota, il ristorante della famiglia Serva, punto di riferimento della cucina d'acqua dolce italiana e insegna insignita della stella Michelin. Il senso della serata non stava soltanto nel prestigio degli ospiti, ma nella coerenza del progetto. Seguire le Botti e La Trota condividono infatti una stessa idea di cucina: rispetto assoluto della materia prima, stagionalità, eleganza misurata e capacità di trasformare ingredienti riconoscibili in piatti di forte identità. Il menu ha seguito questa linea con naturalezza e precisione. L'apertura affidata al fior di zucca ripieno con gelato di zucchine alla scapece e talli fritti ha valorizzato l'orto e i contrasti di temperatura, mentre L'uovo di carciofo, firma de La Trota, ha confermato la forza di una cucina che lavora sulla sottrazione più che sull'accumulo. Tra i momenti più convincenti della cena sono emersi i raviolini di pane e pomodoro con colatura di provola, piatto capace di rileggere la memoria contadina con precisione contemporanea, e la trota con more e porcini, omaggio al legame profondo che la famiglia Serva ha costruito negli anni con il mondo dell'acqua dolce, del bosco e della montagna. A chiudere il percorso, i dessert hanno mantenuto alta la tensione narrativa della serata: da un lato il lavoro di Jasmine Smordoni con agrumi, cioccolato al sale e gelato alle olive, dall'altro la mousse alla fragola con biscuit di mandorla e insalata di fragola Favetta firmata da Andrea Amato. Determinante anche il wine pairing di Cantina Sant'Andrea, studiato per accompagnare ogni portata senza invadere la scena, ma anzi

rafforzando il legame tra cucina, accoglienza e territorio. Il risultato finale è stato quello di una ricorrenza trasformata in esperienza, dove il compleanno di Seguire le Botti è diventato un manifesto gastronomico del Lazio più autentico, fatto di relazioni, prodotti, paesaggio e visione.

di Stefano Orlandi Mercoledì 20 Maggio 2026