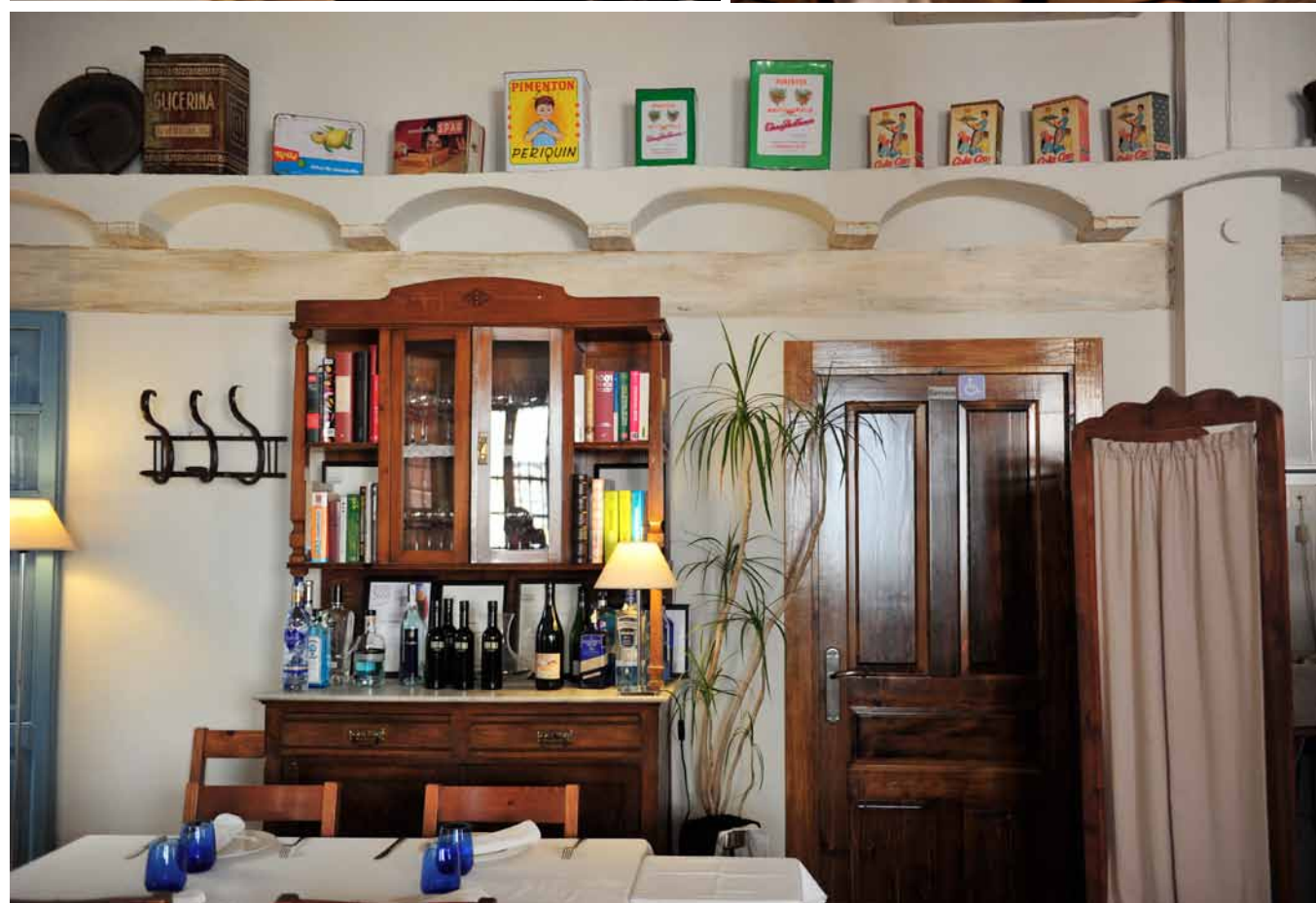


CA PEPICO

Una casa colonica immersa nei campi
della horta, dove gustare delizie della
tradizione valenciana

*Testo di Maria Chiara Ballerini
Fotografie di Javier Ferrer e Miquel Frances*

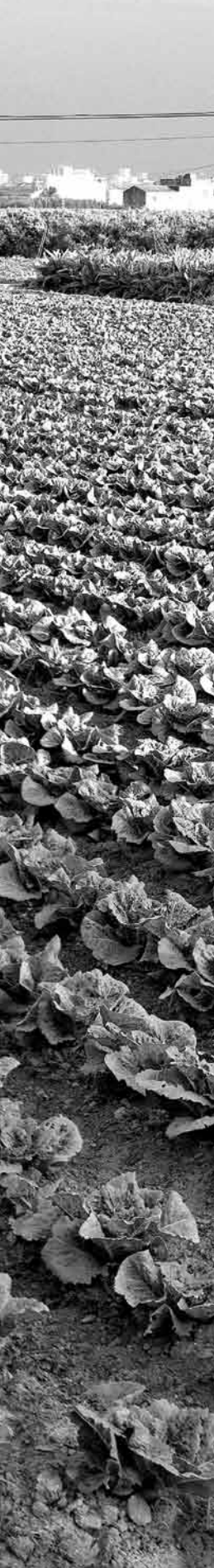




Nonostante si trovi in un luogo non proprio di passaggio, *Ca Pepico* è probabilmente il ristorante più conosciuto di Meliana se non dell'intera Horta Nord, una delle 34 comarche della Comunità Valenciana. Lontana dal nucleo urbano, in direzione del mare, *Ca Pepico* è immersa nel paesaggio agricolo pianeggiante della horta, attraversato da variopinte colture irrigue e punteggiato di tracce del passato storico, come canali e reti di irrigazione risalenti alla dominazione araba. Il locale esiste all'incirca dal 1930 e, nonostante diverse opere di restauro e ritocco, ha mantenuto la struttura, l'ambientazione e l'identità originaria di una casa di campagna in stile mediterraneo degli inizi del secolo scorso.

Nonostante diverse opere di restauro e ritocco, *Ca Pepico* ha mantenuto la struttura, l'ambientazione e l'identità originaria di una casa di campagna in stile mediterraneo degli inizi del secolo scorso.

ARREDI IN LEGNO, TONI CALDI E DETTAGLI VARIOPINTI INFONDONO UN SAPORE ANTICO, SPONTANEO E INFORMALE, INGENTILITO DAGLI ELEGANTI TESSUTI DA TAVOLA E DALLA RAFFINATA CRISTALLERIA, ABBINATA AI NUMEROSISSIMI VINI





Ampia ed eccellente, la cantina offre una lunga lista di etichette di ogni tipologia e provenienti da diversi paesi, dimostrando una particolare attenzione agli champagne francesi.

Anche l'interno, con arredi in legno naturale e dettagli multicolore, conserva un sapore antico, spontaneo e informale, ingentilito dagli eleganti tessuti da tavola e dalla raffinata cristalleria, scelta in abbinamento impeccabile ai numerosissimi vini. Ampia ed eccellente, la cantina offre una lunga lista di etichette di ogni tipologia e provenienti da diversi paesi, dimostrando una particolare attenzione agli champagne francesi: Selse, Gatinois, Lassaig, Prévost, Cédric Bouchard... Ma dal Borgoña al Sancerre, al Mengoba, basta accogliere di volta in volta i suggerimenti di Pepe Ferrer, artefice della favolosa carta, che rivela la grande passione ed esperienza nell'enologia anche nell'enoteca di Moncada. Nella stessa città ha sede il laboratorio di pasticceria dove la consorte di Pepe elabora gli ottimi dolci, che occupano una posizione assai elevata sul podio delle prelibatezze di *Ca Pepico*.

Oltre ad essere un eccezionale sommelier, Pepe Ferrer rappresenta la terza generazione nella proprietà e conduzione del locale, che oggi gestisce con la sorella Ana Ferrer Marti, abilissima chef, in parte autodidatta. È dal paesaggio circostante e dai suoi frutti che trae ispirazione la cucina di *Ca Pepico*, ormai un classico della gastronomia valenciana, ideale per gustare piatti tradizionali dall'eccellente interpretazione, modernizzati appena il giusto. Se *Ca Pepico* è frequentata anche per memoria storica e con alte aspettative, queste vengono però sempre non solo onorate, ma rinnovate e moltiplicate da sensazioni inedite. Inossidabile e resistente ai cambi di moda, complice una conduzione familiare assai affiatata, *Ca Pepico* risponde anche a nuovi criteri ecologici come il "chilometro zero", dal momento che la horta e il vicino mare mediterraneo mettono a disposizione della chef tutto il necessario.

DAL PAESAGGIO CIRCOSTANTE E
DAI SUOI FRUTTI TRAE ISPIRAZIONE
LA CUCINA DI *CA PEPICO*, PIATTI
TRADIZIONALI DALL'ECCELLENTE
INTERPRETAZIONE, MODERNIZZATI
APPENA IL GIUSTO



Il sommelier Pepe Ferrer e la chef Ana Ferrer Martí, fratello e sorella, conducono un'affiatata gestione familiare resistente ad ogni cambio di moda. Tra i piatti, pasta fine con verdure e prosciutto iberico, verdure grigliate e risotto con coniglio e verdure.

