

## GASTAREA BISTROT & TERRITORIO

IL BISTROT GASTAREA E' UN OASI FELICE, A CASTEL SAN PIETRO TERME A POCHI PASSI DALLA FONTE FEGATELLA, DOVE NATURA, COLORI E SAPORI SI FONDONO NELLE CREAZIONI DELLO CHEF RAFFAELE DE MARTINO.



**Gastarea Bistrot & Territorio**, si trova in un angolo verde di paradiso, vicino al Sillaro a pochi chilometri da Bologna e con collegamento ferroviario, a 3 km. dal casello autostradale, all'interno del Parco Termale di **Castel San Pietro** una cittadina medievale. Adiacente alla struttura si trova '**Le Fonti**' impianto di golf a 18 buche.

Un territorio ricco di arte, cultura, storia, splendidi paesaggi naturali che vi circondano e le terme che funzionano dal 1870, con due acque una sulfurea e l'altra salsobromiodica, le terme garantiscono prevenzione, cure e riabilitazioni.

Il 29 maggio 2025 è stato organizzato un **press tour** per giornalisti provenienti da diverse regioni per conoscere la struttura **Gastarea Bistrot & Territorio** che si trova all'interno di **A.N.U.S.C.A. Palace Hotel** e gustare i piatti dello **chef Raffaele De Martino**.

**L'Amministratore Unico Stefano Iseppi, presenta lo chef Raffaele De Martino**



### **Stefano Iseppi**

E' l'**Amministratore Delegato delle Terme di Castel San Pietro** nonchè **Amministratore Unico di A.N.U.S.C.A. Palace e Gastarea Bistrot e Territorio**, ci dice che il bistrot non è soltanto per coloro che utilizzano gli hotel, ma per tutti quelli che vogliono usufruire e per gustare i grandi piatti di **chef De Martino**.

**Castel San Pietro** è un punto di partenza dove gli ospiti italiani e stranieri alloggiano per weekend e vacanze e poi girano per gli altri borghi medievali, come Dozza oppure per visitare la città metropolitana di Bologna. Opportunità anche per fare escursioni in bicicletta sul territorio emiliano romagnolo, fra i calanchi e le bellezze naturali.

### **Intervista a Stefano Iseppi**



## Chef Raffaele De Martino



Trentotto anni, napoletano, con un passato da chef, come lui racconta, per l'Italia, ma anche al servizio come chef privato di un broker finanziario tra Ginevra, Parigi, Londra e Bellagio.

Oltre alla frequentazione dell'**Accademia di Gualtiero Marchesi**, ci sono anche un paio di esperienze imprenditoriali sempre nel campo della gastronomia. Con un grande bagaglio di esperienza alle spalle, **chef De Martino** è a **Gastarea** dal novembre del 2024 per portare avanti una nuova proposta a chilometro zero, ma che a lui piace definire a '**chilometro vero**' infatti, tutti i piatti nascono dallo studio del prodotto, con uno sguardo preciso, rispettoso e una filosofia chiara: *«La tecnica ha senso solo se mette in risalto gli ingredienti»*. Il suo lavoro parte dal dialogo con chi produce, con chi coltiva e con chi pesca. Ed è grazie a questa rete di relazioni che i piatti diventano specchio di un'Emilia-Romagna poco scontata, in equilibrio tra l'entroterra e il mare.

A conferma di ciò, lo si evince dal menù dove all'interno sono elencati tutti i produttori che servono il bistrot, per valorizzare al meglio il loro prezioso lavoro di qualità. Siccome **Castel San Pietro Terme** è a confine fra **Emilia e Romagna**, lo chef utilizza tutti ingredienti che rappresentano il territorio emiliano romagnolo dal mare, alla collina fino all'Appennino modenese.

La missione, dice lo chef, è quella di portare la tradizione sulla tavola come era tanti anni, ma aggiungendo un tocco contemporaneo, elaborando piatti in base al periodo stagionale per garantire freschezza, in modo equilibrato, ma sempre partendo dalla tradizione che è un punto essenziale per rispettare sempre la materia prima che si adopera. Lo chef ha voluto ringraziare, oltre l'amministratore della struttura che appoggia il suo progetto, anche la sua **brigata di cucina** che ha definito, utilizzando un superlativo, '**una squadra in gambissima**', e il servizio di sala molto importante affinché gli ospiti a pranzo e a cena possano essere doppiamente soddisfatti sia dal punto di vista del gusto sia del servizio ricevuto ai tavoli.

### La Brigata di De Martino



Il bistrot offre anche il menù **"GASTAREA POP"**, una selezione di piatti più semplici e accessibili, pensata soprattutto per la clientela che frequenta più spesso il bistrot per lavoro o per usufruire degli altri servizi della struttura. Tra le novità più significative, l'ingresso in cucina di una sfoglina, che prepara la pasta fresca a mano, aggiungendo autenticità e valore alla proposta gastronomica.

### Intervista allo chef



### Sala Onda

A completare l'offerta, una sala eventi collegata al bistrot, pensata per ospitare cene speciali, eventi privati e aziendali. All'interno offre 50 coperti, a cui si aggiungono i 90 nella sala eventi e 50 all'esterno.

### Il Menù

Dai piatti alla carta. **Francesca Ballarini (@ioenina)** è l'artista che cura la narrativa delle brochure di **Anusca Palace Hotel** e dei menù di **Gastarea**. I piatti attraverso le sue illustrazioni trasformano il menù in un piccolo oggetto da collezione. Un gesto che completa l'esperienza e restituisce visivamente il legame con la natura, i colori, le stagioni e la cucina. In alto al menù si legge *'Se i piatti fiorissero'* che anticipa l'elencazione dei piatti e dei vini. Un gran risultato dove l'ospite può ammirare, ancor prima che arrivi il piatto in tavola, i colori stagionali della proposta gastronomica.

Nel menù oltre ai piatti e la carta dei vini, si trovano diverse informazioni: i produttori della materia prima, Gastarea e il suo insieme di **Anusca Palace Hotel**.



## **Aperitivo ed eventi**

Anche l'aperitivo diventa un momento speciale, con una proposta leggera, stagionale e attenta, pensata per valorizzare piccoli assaggi e abbinamenti, tra cocktail d'autore e vini del territorio.

Durante l'estate, il racconto del territorio continuerà anche fuori dalla cucina, con una serie di eventi in programma nei prossimi mesi. Occasioni conviviali che coinvolgeranno i produttori e gli artigiani che collaborano con il bistrot, per permettere agli ospiti di conoscere da vicino le storie, i volti e le mani dietro ogni ingrediente.

## **Press Lounch**

- Tartare di cervo, asparagi, rose e dragoncello
- Assoluto di Parmigiano, tartufo di stagione e mosto cotto
- Risotto alle poverazze, wasabi e lattuga di mare
- Lingua di manzo, mazzancolle, sedano rapa e limone
- Fragolissimo



Risotto alle poverazze, wasabi e lattuga di mare



Lingua di manzo, mazzancolle, sedano rapa e limone



Dessert - Fragolissimo

### **Biografia dello Chef Raffaele De Martino**

Nato a Napoli nel 1987, coltiva fin da bambino la passione per la cucina e per tutte le sue infinite sfaccettature, dagli utensili per le preparazioni, uniti all'altra grande passione, trasmessa dal padre, per la pesca subacquea. La sua fortuna è essere cresciuto in una famiglia in cui il valore della cucina era particolarmente sentito anche come elemento di aggregazione (serate con parenti, ricorrenze, festività, domeniche in famiglia, in cui affetto e condivisione diventavano veicoli di apprendimento dell'arte dei fornelli, sapendo che un giorno, non troppo lontano, la "Cucina" sarebbe diventata il suo lavoro). Diplomato all'Istituto Alberghiero di

Napoli “Cavalcanti” nel 2006, dove dal secondo anno alternava la scuola ai servizi serali nei ristoranti della sua città. Ha vissuto in Belgio (a Bruxelles) per 5 anni.

Tra le sue esperienze più significative c'è il Ristorante Oasis di Follonica (Chef Mirco Martinelli), l'Accademia Gualtiero Marchesi nel 2015, e collaborazioni con gli Chef Paolo Lopriore, Michel Magda e Gianluca Braglia. Ancora, Chef presso il Ristorante La Piazzetta a Bologna come successore di Claudio Sordi, Chef privato per Alan Howard nelle sue dimore di Ginevra, Parigi, Londra, Bellagio, e cene private con lo Chef Ettore Bocchia presso il Grand Hotel Serbelloni a Bellagio. Chef Patron presso Gustorama Imola (dal 2018 al 2023), dove si è concentrato sull'utilizzo delle materie del territorio, in particolare sul pesce dell'Adriatico.

## **COMPLESSO A.N.U.S.C.A.**

[Brochure della struttura](#)  
[Pacchetti per bassa stagione](#)

### **Info**

[gastareapress@gastareasrl.it](mailto:gastareapress@gastareasrl.it)  
Gastarea Bistrot & Territorio  
Viale Terme, 1058/A  
Castel San Pietro Terme (BO)  
Tel. +39 051 6943051  
@bistrotgastarea

*Natoconlavaligia 01/06/2025 ore14:48*