

Dai Castelli Romani alla stella Michelin: così Sintesi ha trasformato la provincia in una destinazione del fine dining

2026-06-05 08:32:58 di Luca Sessa

URL:<https://redazione.forbes.it/2026/06/05/sintesi-ha-trasformato-castelli-romani-meta-fine-dining/>

Nel panorama dell'alta ristorazione la centralità delle grandi città è spesso considerata un requisito imprescindibile. Eppure, c'è chi ha scelto una strada diversa dimostrando che l'eccellenza imprenditoriale può fiorire anche lontano dai grandi flussi urbani. È la scommessa vinta da Sara Scarsella, Matteo Compagnucci e Carla Scarsella, tre giovani professionisti che, nel cuore dei Castelli Romani, hanno dato vita al ristorante **Sintesi** ad Ariccia, oggi insignito di una Stella Michelin.

Un progetto nato da una visione audace: **trasformare la provincia in una destinazione gastronomica contemporanea, svincolata dall'idea di semplice gita fuori porta o di fraschetta**. Un'avventura iniziata a marzo 2020, quando, pochi giorni dopo l'inaugurazione, l'emergenza sanitaria li costrinse alla chiusura permettendo però al team di evidenziare da subito una delle caratteristiche che ancora oggi contraddistingue il valore qualitativo del progetto: quella determinazione che, affiancata alla coerenza gestionale e creativa, ha permesso di conseguire il prestigioso traguardo del conferimento, a novembre 2022, da parte della Guida Michelin della loro la prima Stella.

Un management dal respiro internazionale

Dietro ai successi di Sintesi non c'è improvvisazione, ma un bagaglio di studio e chilometri macinati nei templi della gastronomia mondiale. Sara (classe '92, incoronata 'Migliore chef' per la Guida di identità golose 2024) e Matteo (classe '93), entrambi vincitori del premio 'Best chef under 35' ai Food & Wine Italia Awards, si sono incrociati per la prima volta al Ristorante Caino. Da Copenaghen - con tappe al Noma, al Geranium e al Brace - hanno interiorizzato il rigore estetico scandinavo, le tecniche di fermentazione e il foraging. In Australia, lavorando con figure di spicco come Neil Perry e Josh Niland, hanno rivoluzionato il loro approccio, imparando a trattare il pesce intero alla stregua della carne e introducendo metodi che azzerano gli sprechi.





Questo prezioso know-how internazionale è stato calato con grande intelligenza manageriale nella realtà laziale, traducendosi in un modello basato sulle piccole produzioni e sull'autoproduzione (da maggio 2022, un orto di famiglia rifornisce la cucina). Nascono così piatti identitari come il gelato ai funghi porcini e nocciola, accompagnato da caramello ai ceci e agrumi. In sala, la gestione è affidata a Carla Scarsella (classe '94), maître e sommelier, che ha costruito una cantina di oltre 400 etichette, integrata da intuizioni brillanti come i pairing analcolici a base di kombucha autoprodotti.

Diversificazione e crescita: l'intuizione di Tinello

La solidità di un'impresa si misura anche dalla capacità di diversificare. Nell'estate del 2023, confermando la volontà di investire nei Castelli Romani, i tre soci - affiancati da Andrea Cingolani, ex capo partita di Sintesi e oggi socio - hanno inaugurato Tinello a Castel Gandolfo. Recuperando il nome delle antiche osterie rustiche della zona, Tinello si posiziona come format dinamico incentrato su pasta fresca, piatti in condivisione e vini artigianali.

“Rimaniamo sulla nostra idea con Sintesi, facendo evolvere il progetto iniziale, facendolo maturare, cercando di crescere restando noi stessi”, chiarisce Carla Scarsella, raccontando l'operazione strategica. “Sicuramente ci ha aiutati il fatto di aver potuto aprire una costola, un'altra idea, un nuovo spunto, un ristorante di qualità ma dall'approccio quotidiano e accessibile a tutti. Sintesi può evolvere e crescere perché abbiamo potuto ampliare il progetto imprenditoriale”.. Un ecosistema in continua espansione che di recente ha introdotto, per Sintesi, anche il business lunch del lunedì.

La provincia come incubatore creativo

Per i giovani fondatori, la lontananza da Roma non è un handicap, ma il vero asset competitivo. Sara Scarsella riflette su questo aspetto: "Il processo creativo è supportato dal posto nel quale ci troviamo: ci

hanno chiesto spesso di spostarci a Roma ma siamo legati al territorio di Ariccia e dei Castelli Romani, che a livello di creatività dà tanto, grazie a spunti continui. Parliamo di un insieme di paesi nei quali la natura gioca ancora un ruolo da protagonista, c'è ricchezza di materie prime, abbiamo un rapporto più diretto con i fornitori che incontriamo di persona. Il confronto tra me e Matteo fa il resto: siamo appassionati di viaggi e cucina, proviamo cose sempre nuove, studiamo continuamente, osserviamo cosa accade nei nuovi ristoranti stellati, ci ritagliamo sempre tempo per fare tante prove. Il limite siamo noi, non ci sono regole, nessuno ci dice cosa dobbiamo fare".

In un settore critico per l'equilibrio tra vita privata e carriera ad alti livelli, la vera sfida riguarda la sostenibilità umana del lavoro. "Si può restare sé stessi cambiando, attraverso il necessario dinamismo da portare e apportare, ma riuscendo a unire sia la stabilità che l'ambizione", racconta Matteo Compagnucci, tracciando la rotta dei prossimi anni. "Il nostro sogno è di poter continuare a crescere in futuro, magari cambiando location. Unire ambizione e tutela della vita personale è il nostro vero obiettivo". Coraggio, intelligenza gestionale e visione: Sintesi e Tinello dimostrano oggi che le nuove geografie del fine dining passano per la dedizione di una generazione pronta a riscrivere le regole dell'impresa gastronomica.