



PPN FOOD - Roma a Ferragosto: il gusto non va in vacanza

Roma - 31 lug 2024 (Prima Notizia 24) A estasiare le papille gustative ci penseranno gli chef dei ristoranti più iconici della città.

Non è certamente la fine dell'anno solare, ma il Ferragosto rappresenta per tutti una sorta di giro di boa. Un appuntamento atteso e agognato dopo lunghi mesi di lavoro che rappresenta anche, la maggior parte delle volte, un momento di svago e di vacanza in famiglia o con gli amici ma anche una giornata di festa volta a celebrare, per i cattolici, l'Assunzione di Maria. Che sia, dunque, collegato a una festività religiosa o che dia il via alle vacanze estive, celebrare al meglio il Ferragosto per tutti gli italiani rappresenta una necessità e per chi si troverà a trascorrerlo in città, non mancheranno le proposte di qualità, per tutti i gusti e tutte le tasche. Roma, infatti, con i suoi incantevoli tramonti sulle cangianti Cupole storiche, è un palcoscenico privilegiato per brindare in compagnia. I giochi di luci e riflessi incantano la vista e il cuore di ogni spettatore mentre, a imprimere il ricordo alle papille gustative, ci pensano gli chef dei ristoranti più iconici della città così vivace e vitale, anche il 15 agosto. Per chi, sfidando l'asfalto rovente, si troverà a passeggiare tra le vie del centro storico con l'obiettivo di trovare un angolo di quiete, gusto e relax, ma anche accoglienza sopraffina, per trascorrere il pranzo o la cena, l'Hotel Hassler, situato sulla sommità della scalinata di Trinità dei Monti, darà un degno ed elegante riparo. Sulla sua splendida terrazza al settimo piano, di recente ristrutturazione, si potrà, infatti, accomodarsi per un aperitivo goloso coccolati dal savoir faire del restaurant manager Andrea Moschetti e dai drink signature ideati ad hoc da Alessio Giovannesi. Per la cena, il rigoglioso Palm Court situato nel cortile interno dell'hotel della famiglia Wirth sarà la cornice ideale per l'ora di cena dove a farla da padrona sarà la proposta gastronomica à la carte, leggera ma preziosa, di chiara impronta mediterranea, dell'executive chef Marcello Romano. Scendendo sulla scalinata e perdendosi tra le tante vie dello shopping della zona, tra eleganti negozi e prestigiose maison, il tempio della cucina autentica romana realizzata con qualità e grande tecnica, abbinata poi a una proposta mixology di altissimo livello, si può trovare da Il Marchese. Qui, tra chiari richiami negli arredi al noto film con protagonista Alberto Sordi, un po' nobiliare un po' popolare, ci si può accomodare per un aperitivo o per un dopocena con i drink realizzati dal talentuoso barmanager Fabrizio Valeriani, scegliendo dalla carta degli Americani con ben sei proposte o provando uno dei drink della carta estiva come il Paloma Valle Aurelia, un twist sul Paloma con Tequila Espolon, Mezcal Montelobos, Amaro Fragrante, sciroppo di rosmarino, succo di lime e soda al pompelmo rosa. Per pranzo e per cena il giorno di ferragosto è all'insegna della tavola veracemente capitolina con i piatti iconici della capitale creati dallo chef Daniele Roppo come crocchette di bollito o di baccalà ma anche con i primi tradizionali come amatriciana e carbonara realizzati a regola d'arte. Special della giornata che incorona l'estate, parmigiana di melanzane e come vuole l'usanza romana: pollo e peperoni! Camminando

verso il Tevere, all'ombra di Castel Sant'Angelo, la maestosità del panorama godibile dalla Terrazza Les Etoiles, all'interno dell'Hotel Atlante Star, lascerà senza fiato ogni visitatore che sceglierà di trascorrere tra le sue mura il Ferragosto. Con la sensazione di poter sfiorare le cupole con un dito, ci si potrà rilassare grazie al tocco esperto ma delicato dello chef William Anzidei grazie a piatti di stampo tradizionale ma rivisitati con un guizzo di contemporaneità tra cotture espresse e sentori intensi e avvolgenti di brace che renderanno prezioso il giorno di festa. Un viaggio gastronomico alla riscoperta di sapori autentici, mai scontati, dunque, attraverso ingredienti sempre freschi esaltati da una tecnica garbata e precisa. Ne sono un esempio le Capesante arrostiti con mango affumicato e liquirizia e lo Gnocco alla romana cacio e pepe con animelle e carciofi ma anche la Fregola al nero con crudo di seppioline, piselli e crema di bufala. Concretezza e golosità anche nei dessert che vedono spiccare il Babà 100% cioccolato e il Macaron al tiramisù ghiacciato, contemporanea rivisitazione di un dolce che profuma di convivialità. Attraversando invece Villa Borghese, risalendo verso Porta Pinciana lungo quella che fu la culla della Dolce Vita, Via Vittorio Veneto risplenderà di vita anche il 15 agosto. All'interno del Rome Marriott Grand Hotel Flora, al civico 191, si potrà trascorrere il Ferragosto cullati dalla proposta del Flora Restaurant e del suo executive chef Massimo Piccolo tra piatti della memoria, sapori schietti e genuini, ricchi di gusto e colore. Una danza sopraffina, tra profumi mediterranei stagionali come nella caponata di mare 2.0 o ancora nell'iconico spaghetti ai tre pomodori ricco di vitamina C. Dolce conclusione che guarda alla costiera amalfitana con la delizia al limone sorrentina o ai grandi classici della pasticceria capitolina con un tocco di innovazione nella crostata di ricotta e visciole dello chef. La sera, al settimo piano, al Flora Roof Restaurant & Cocktail Bar si brinda con le creazioni della drink list estiva dei cocktail Summer Specials come il Flamingo con Pisco Fontana acholado, Honey water, lime, sale di Maldon (sale rosa maras) e succo di pompelmo e Stressless con Tito's Vodka, Butterfly pee tea syrup, tabasco, lime, menta fresca e top di ginger beer. Per coloro che non vogliono allontanarsi dal fascino di Via Veneto e dei suoi alberghi dall'eleganza senza tempo, all'ottavo piano dell'Hotel Splendide Royal in Via di Porta Pinciana, Adèle Mixology Lounge accoglie romani e turisti per un ferragosto all'insegna dell'allegria e della spensieratezza. Un posto in prima fila per uno spettacolo che non ha eguali: dal verde lussureggiante di Villa Borghese alle maestose cupole delle chiese e ai monumenti storici, un panorama mozzafiato avvolge gli ospiti regalando una fuga dall'afa della capitale. Special guest di questa giornata, nella nutrita drink list di questa terrazza, è il Fireworks, un cocktail dalla freschezza esplosiva a base di tequila, King's ginger, lime, peperoncino, angostura e un freschissimo top al pompelmo fever tree. Dall'aperitivo a tarda notte, per coloro che sceglieranno di concedersi un Ferragosto indimenticabile, la carta offre inoltre la possibilità di scoprire in modo più informale la cucina dello chef Stefano Marzetti, executive del ristorante Mirabelle, esclusivo ristorante panoramico situato al settimo piano di questo gioiello di accoglienza. Un'occasione di svago preziosa, quella offerta durante le calde sere d'agosto dall'Hotel Butterfly, il club che sorge nel giardino di Villetta Ruggeri al Foro Italico promette una ricca programmazione musicale, con i djset delle migliori crew romane e internazionale che si alternano ogni sera, insieme alla proposta food di Matteo Castorina, con un menu che reinterpreta il concetto di pizza, tra padellini, focacce, lievitati farciti, fritti, ma anche piatti di pesce e

crudi. Lo storico locale della movida estiva capitolina ha preparato anche una speciale sorpresa per chi trascorrerà il Ferragosto in città: nella serata del 15 agosto saliranno in console i dj Goaultrabeat con Giorgio Gigli, Adelaid e Daniele Pavoni; tra danze che proseguiranno tutta la notte (con ingresso gratuito dalle ore 19) si celebrerà la festa estiva per eccellenza e si potranno assaggiare delle proposte pensate ad hoc per la ricorrenza nella zona del ristorante, dove non mancheranno i tipici cartocci di calamari e gamberi, quelli di fritto vegetale, ma anche gli arrosticini di pecora, la puccia con polpo alla griglia, lattuga e maionese al lime e la variante vegetariana con feta, pomodoro alla brace, basilico e melanzane a funghetto. Meta artistica quella del civico n°88 di via Bocca di Leone a Roma dove al primo piano si trova il secondo Boutique Relais di Grazia Parisi e Alberto Grignolo, Parisii Collection Bocca di Leone. Nella struttura sono infatti presenti le opere della mostra collettiva Cosmo curata da Marco Victor Romano e visibili - limitatamente a quelle dell'area comune - in modo gratuito giovedì 15 agosto fino alle 16.00. Le opere che saranno visionabili nell'esclusivo appuntamento Open Studio di ferragosto sono quelle del curatore e artista Marco Romano "Cosmo" composta dalle 80 statue stampate in 3d e poste sulla vetrata centrale della struttura, "L'impossibile che si manifesta n°13" una stampa da 155x155 cm visibile all'ingresso, "Serie NX1 serie viola" un'opera site specific che racconta il lavoro dell'artista su tessuto e colore, unitamente a due opere di Germano Serafini della "Serie 1:1" che raccontano la sperimentazione su pellicola fotografica dell'artista nato a Roma. Ferragosto in agriturismo Celebre meta per le vacanze estive, caratterizzata da meravigliosi borghi a picco sulla costa, scogliere mozzafiato, acque cristalline e fascino mitologico, la Riviera di Ulisse è, senza dubbio, una delle destinazioni più amate da romani e non. Che sia una scusa per fuggire dalla città o un'occasione per una pausa gourmet, Ferragosto è tradizionalmente l'occasione per concedersi un momento di spensieratezza in compagnia di amici e parenti, con annesso déjeuner en-plein-air. L'idilliaco giardino di Seguire le Botti, agriturismo con ristorante gourmand di Cantina Sant'Andrea, si illuminerà a festa – con i suggestivi filari di luci tra gli ulivi e i deliziosi tavolini bianchi – nelle giornate a cavallo della Festa dell'Assunzione. Per le serate del 14, 15 e 16 agosto, lo chef Pasquale Minciguerra ha studiato un menù per sublimare i caratteristici sapori della tradizione, perfettamente mixati a quelli del territorio Pontino. Un percorso degustativo di 8 portate che inizia con il Baccalà fritto, panna cotta al peperone, fior di zucca farcito e prosegue con i Tubini, aglio, olio e pomodoro fresco, baccalà gratinato e fagioli del Purgatorio, omaggio all'usanza romana, che nobilita il caratteristico "pesce dei contadini", in un menù normalmente impostato su una proposta di terra. Si passa poi alla Pappardella ripiena di provolone Recco, zucchine e Trombolotto, piatto che racconta la terra pontina con un gusto familiare e festoso, e al Capocollo di maiale nero, melanzane, gyoza di maiale speziato, salsa barbecue. Un menù che termina in dolcezza con le golose creazioni del pastry chef Andrea Amato, dal fresco Sorbetto alla percoca, granita al Sogno alla Tartelletta frangipane, cremoso al lampone e macedonia estiva... Non è festa senza brindisi e qui, di certo, non mancheranno le migliori etichette di Cantina Sant'Andrea da abbinare ai piatti e da sorseggiare nell'atmosfera placida e festosa del giardino. Le altre aperture e chiusure di agosto a'Mare: Chiuso dal 12 al 19 agosto Gusta: chiuso dal 10 agosto al 1° settembre inclusi Kohaku: chiuso tutto agosto Madeleine: sabato 10 aperto solo per la colazione, poi chiuso fino al 20 agosto.

Domenica 4 e domenica 25 agosto, aperti dalla colazione al pranzo, chiuso a cena. Metis: 11 agosto ultimo servizio 28 riapertura Mogano: chiuso tutto il mese Moma: Chiuso 15-16-17-18 agosto il ristorante/ chiuso dal 15 al 31 agosto il bistrot Sòlum: Chiuso dall'11 al 15 agosto

(Prima Notizia 24) Mercoledì 31 Luglio 2024