

Trinità dei Monti

L'Italia
degli chefNotte con i maestri dei sapori
delizie del gusto sotto le stelle

LOREDANA TARTAGLIA

CRISTINA Bowerman chef stellata del Glass a Trastevere. Antonello Colonna patron dell'Open e Riccardo Di Giacinto del ristorante ai Parioli All'oro, ma anche altri chef eccellenti come Anthony Genovese, Andrea Fusco, Angelo Troiani, Agata Parisella, Arcangelo Dandini, Giulio Terrinoni e molti altri. Insomma una parata di chef d'eccezione riuniti per l'occasione da Francesco Apreda, executive dell'Imàgo, risto con terrazza a picco sulla città all'ultimo piano dell'Hassler, che ha deciso di convocare gran parte degli amici cuochieri romani e laziali per una serata speciale dal titolo "Chef sotto le stelle". «Complice il festeggiamento dei 150 anni dell'Unità d'Italia ho voluto riunire tutti i cuochi della capitale — afferma Francesco Apreda — per celebrare questo anno importante, ma soprattutto per dare voce al settore gastronomico e sottolineare quanto il cibo e la tavola arricchiscano il paese coniugando innovazione e tradizione».

La location scelta per la serata e per i festeggiamenti però non è la terrazza all'ultimo piano a Trinità dei Monti dell'Imàgo, bensì quella del Palazzetto, dependance chic dello stesso hotel a pochi passi, affacciata su piazza di Spagna. Ed è proprio sulla monumentale scalinata di 135 gradini, costruita da papa Benedetto XIII in occasione del Giubileo del 1725 che, alle 18 di oggi, si riuniscono tutti gli invitati con tanto di grembiule e cappello per una foto ricordo così da rendere



PARISELLA

Agata Parisella è chef del ristorante "Agata e Romeo"



COLONNA

Antonello Colonna è patron del ristorante "Open Colonna"



PANELLA

Simone Panella è chef del ristorante "Antica Pesa"



TROIANI

Angelo Troiani è chef e proprietario del ristorante "Il Convivio"

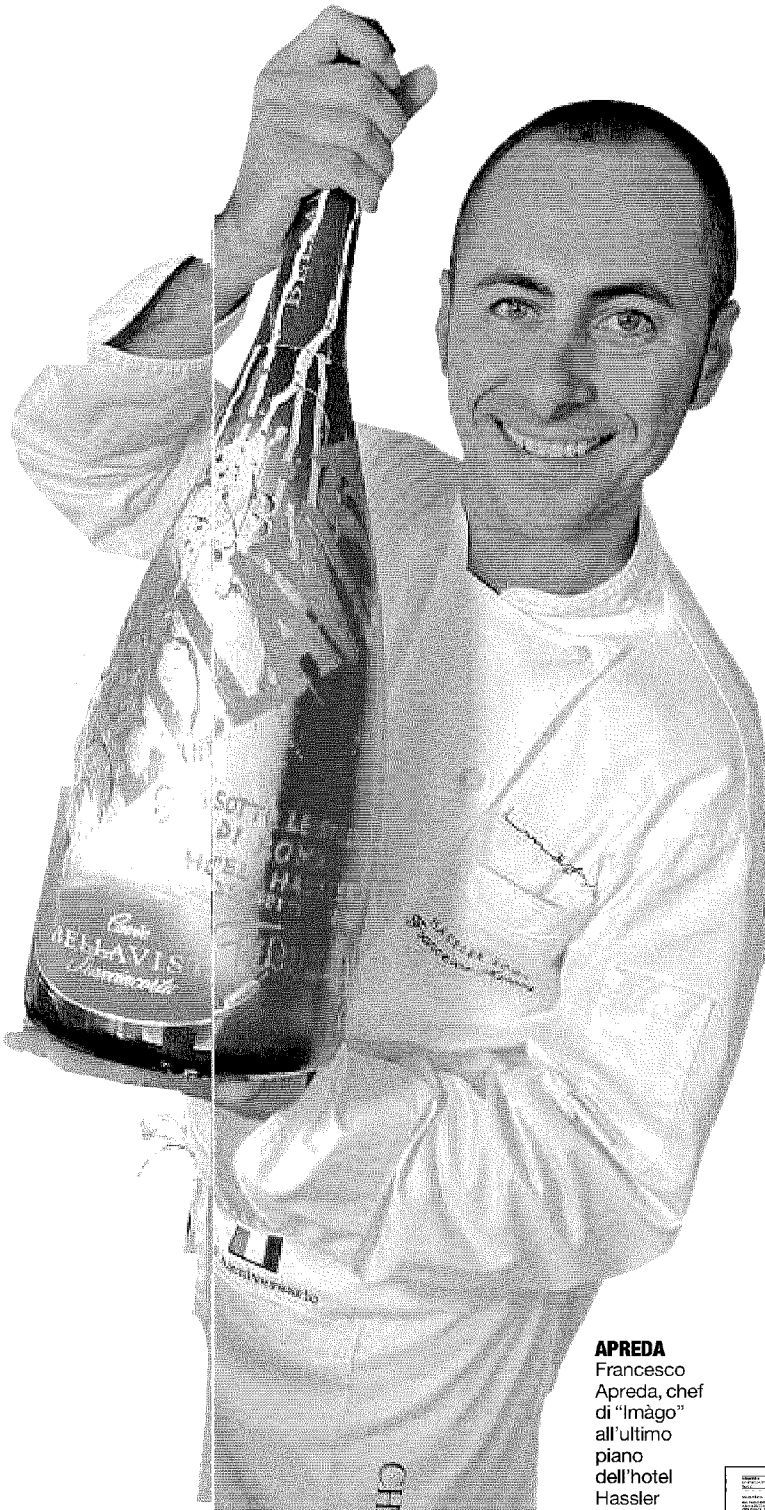
omaggio alla capitale e alla grande cucina italiana.

Dopo il flash tutti a festeggiare al Palazzetto con gli stuzzichini golosi preparati per l'occasione in un bicchierino speciale trasparente

dove ogni chef darà libero sfogo alla creatività. Chi mette le mani in cucina? Non certo tutti gli ottanta cuochi invitati. Ogni "stellato" ha scelto in un gioco divertente un altro pupillo da impegnare ai fornelli: Cristina Bowerman ha selezionato Davide del Duca dell'Osteria Fernanda con una crema fredda di cannellini con spaghetti di foie gras, Antonello Colonna ha scelto Alessandro Pipero dell'Hotel Rex, Riccardo Di Giacinto ha preferito Raffaele Zago del ristorante da Robertino, Agata Parisella ha voluto ai fornelli Davide Cianetti dell'Os Club, Giulio Terrinoni Marco Proietti di Urbana47, Angelo Troiani Simone Panella di Antica Pesa, Anthony Genovese Adriano Baldassarre del Salotto Culinario, Francesco Apreda Alessandro Stefoni del Palazzetto con ditali con aringa affumicata, settembrini, ricotta di bufala infornata e Andrea Fusco ha proposto Andrea Quaranta di Ottoemezzo.

«Una serata che non ha precedenti nell'ambiente gastronomico romano» dichiara Roberto E. Wirth, presidente e direttore generale dell'Hassler, durante la quale verrà stappata addirittura una bottiglia in formato extralarge da nove litri di Franciacorta Bellavista. Ovviamente per un brindisi sotto le stelle.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



APREDA
 Francesco
 Apreda, chef
 di "Imàgo"
 all'ultimo
 piano
 dell'hotel
 Hassler



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.