



# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 20:13 di lunedì 26 settembre 2011 - 21.242 articoli presenti nell'archivio



[HOME](#)
[EXPO2015](#)
[ALIMENTI](#)
[VINI](#)
[BEVANDE](#)
[PROFESSIONI](#)
[ATTREZZATURE](#)
[LOCALI](#)
[EVENTI](#)
[MEDIA](#)
[TURISMO](#)
[RICETTE](#)
[SALUTE](#)
[CIRCOLI](#)

[LA SQUADRA](#)
[IL NETWORK](#)
[CONTATTI](#)
[PUBBLICITÀ](#)
[POLICY](#)
[ABBONAMENTI](#)
[RSS](#)
[Google™](#)



PROFESSIONI > CUOCHI

26/09/2011 16.47.00

## Cinquanta cuochi sotto le stelle A Roma brindisi per l'Unità

di Mariella Morosi

*Sulla terrazza del Palazzetto dell'Hotel Hassler e sulla Scalinata di Trinità dei Monti il brindisi tra i migliori esponenti della ristorazione laziale per festeggiare il 150° anniversario dell'Unità d'Italia. Protagonisti 50 chef con il merito di fare grande la tradizione capitolina a tavola*

ROMA - C'era tutta la migliore ristorazione romana e laziale a "Chef sotto le stelle", a brindare per il celebratissimo secolo e mezzo dell'Unità d'Italia sulla terrazza del Palazzetto dell'Hotel Hassler e sulla Scalinata di Trinità dei Monti. È stato un evento speciale, ideato da **Francesco Aprea**, executive chef dell'Imàgo, e fortemente voluto da **Roberto E. Wirth**, presidente e direttore generale dell'Hotel Hassler Roma, che ha riunito 50 chef stellati e non. Tutti hanno il merito di aver fatto grande la tradizione capitolina a tavola.



Ma l'occasione è stata anche un momento speciale, di unità della categoria professionale, quasi una manifestazione d'orgoglio per chi soprattutto negli ultimi anni ha saputo valorizzare i prodotti di un territorio generoso nel rispetto di una tradizione ma innovandola con la propria creatività. Un evento senza precedenti, da ricordare con soddisfazione, come mostrano le foto di gruppo tra sorrisi e sventolio di bandierine tricolori. «Ho voluto riunire tutti gli Chef della capitale - ha detto Aprea - per celebrare questo anno importante ma soprattutto per poter dare voce al settore gastronomico e sottolineare ancora più marcatamente quanto questo riesca ad arricchire il Paese coniugando innovazione e tradizione».

Erano in tanti a brindare sotto le stelle, sulla grande terrazza con vista del Palazzetto, anche alternandosi in cucina per scambiarsi i segreti del mestiere. Gli chef stellati hanno fatto gustare ai colleghi e agli ospiti assaggi, stuzzichini, e prelibatezze, serviti in bicchierini trasparenti, dove ognuno ha potuto dimostrare il proprio talento.

Molti dei 50 chef non hanno voluto lasciare nell'armadio la divisa d'ordinanza, altri erano "in borghese", ma tutti erano pronti a fare un salto ai fornelli indossando per l'occasione una bianca "parannanza" creata per l'occasione con tanto di data della festa e simboli del 150mo anniversario dell'Unità d'Italia. Solo Anna Dente, orgogliosa rappresentante della cucina romanesca di San Cesareo, non si è mai tolta la sua famosa toque scarlatta né ha mai smesso di sorridere e raccontare delle offerte - rigorosamente respinte - di trasferirsi nel Barhein o in Giappone.

Ogni chef stellato oltre a preparare personalmente creazioni da gustare, aveva delegato ad un collega un'ulteriore preparazione, in segno di stima e di fiducia. Così Cristina Bowerman di Glass Hostaria ha preparato il Mangia e bevi "a-ROMA-tico", affidando a Davide del Duca di Osteria Fernanda la preparazione di un'intrigante Crema fredda di cannellini con spaghetti di foie gras, polvere di pomodoro, saba e croccante alle erbe. Anthony Genovese de Il Pagliaccio ha preparato un'Insalata di riso e granchio scegliendo Adriano Baldassarre di Salotto Culinario per un Cappuccino di Baccalà. Antonello Colonna di Open Colonna ha fatto una Simmenthal di maialino con maionese al finocchio e cotenna soffiata affidando ad Alessandro Pipero del ristorante Pipero al Rex l'esecuzione di un Crodino con nocchie e foie gras. Angelo Troiani del Convivio ha preparato i Mezzi paccheri alla Carbo-Mare e Simone Panella di Antica Pesa ha realizzato per lui un classico: la Trippa alla romana con tutti gli ingredienti giusti, ma il pecorino era in fonduta e la mentuccia in spuma. Sempre ai fornelli, inoltre, si sono esibiti Riccardo Di Giacinto dell' Oro, con Raffaele Zago del Ristorante Da Robertino, Andrea Fusco di Giuda Ballerino con Andrea Quaranta di Ottoemezzo, Giulio Terrinoni di Acquolina con Marco Proietti di Urbana 47, Agata Parisella di Agata e Romeo con Davide Cianetti di Iolanda Os Club.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Cinquanta cuochi sotto le stelle A Roma brindisi per l'Unità

In Italia Ministeri inconcludenti Cucina più valorizzata in Francia

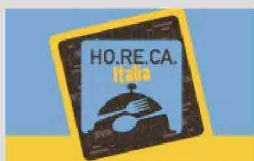
Brambilla, tutto fumo... Il bluff del Festival dei cuochi

Milano del Gambero Rosso 2012 Berton ancora re indiscusso della città

La Campania è "gold" a Napoli con il menu di Vincenzo Baciotterracino

[clicca per l'archivio della sezione](#)

ECORI AGRICOLA SRL



9/10/11 ottobre 2011





Il più applaudito dagli amici e colleghi, come padrone di casa e come executive chef dell'Imago - il ristorante dell'Assler - è stato Francesco Apreda con il suo piatto tricolore fedele ai profumi della sua Campania: Bianco-bufala, bianco-verdure-bianco-tartufo, rosso e verde. Ad Alessandro Stefoni del Palazzetto ha affidato l'esecuzione dei Ditali con aringa affumicata, settembrini, ricotta di bufala infornata e maggiorana. A gustare, apprezzare e commentare, oltre agli ospiti c'erano titolari e chef di ristoranti famosi di cui il nostro giornale ha seguito il percorso: da Gaetano Costa del Gaetanocostarestaurant, una specie di food gallery, dove l'arte si integra al gourmet e dove è possibile a tutte le ore gustare un pasto di alto profilo o semplicemente un tè, a Massimo di Innocenti della storica Casina Valadier, tornata agli splendori della Belle Epoque dopo

un restauro conservativo e con una raffinata ristorazione voluta dalla nuova gestione.

C'erano anche Alessandro Circiello, reduce dalle fatiche e dal successo editoriale del suo nuovo libro "Tutti a tavola, la salute è servita" e Giuseppe D'Alessio, un altro chef che ha saputo valorizzare il ristorante del Sofitel, grande albergo affacciato su Villa Borghese. «È una serata che non ha precedenti nell'ambiente gastronomico romano - ha detto **Roberto E. Wirth** dell'Assler Roma - lo chef Apreda ha così voluto riunire le grandi personalità del panorama culinario locale, per condividere con loro questa immensa passione. Sono lieto di ospitare una simile manifestazione, un'occasione imperdibile per sottolineare l'invidiabile offerta del territorio in cui operiamo».

La realizzazione dell'evento è stata possibile grazie a sponsor di livello, come Acqua Filette, Angelo dello Chef, Bellavista Franciacorta, Ciaffoni, Dielle s.r.l., Feudi di San Gregorio, Gerardo di Nola, Il Marroneto, Longino & Cardenal, Pixell, Selecta e Tenuta San Pietro a Pettine. Il ristorante Imago, regno di Apreda, è al sesto piano dell'antico edificio di Trinità dei Monti ed è stato il primo ristorante panoramico della capitale.

Ad ammirare Roma da una visuale inedita e a gustare specialità internazionali sono stati tra gli altri John Fitzgerald Kennedy, Richard Nixon, Grace Kelly, Audrey Hepburn, Federico Fellini, Igor Stravinskij, Giulio Andreotti. Negli anni passati a dominare i menu era la haute cuisine francese ma proprio tra questi eleganti tavoli è passata l'evoluzione della tradizione gastronomica romana e nazionale, affermatasi poi al top del gusto. Non si è fatta attendere troppo la stella Michelin, arrivata nel 2008. È Francesco Apreda, nato all'ombra del Vesuvio e coadiuvato da Romano Rimoldi (maitre) e da Marco Amato (sommelier) a caratterizzare uno stile di cucina giovane e fresca molto apprezzato sia dai clienti dell'hotel che dagli esterni. Poco distante il Palazzetto, edificio cinquecentesco affacciato su Piazza di Spagna, ex dimora nobiliare, acquistato e restaurato da Wirth, nel 2002 è tornato agli antichi splendori ed ospita attualmente diverse strutture: il Ristorante e il Wine bar, il Giardino, la Sala Camino e quella della Libreria e anche quattro spaziose camere con tutti i servizi dell'Assler, ed anche una cantina perfetta per custodire le 400 etichette di vini nazionale ed esteri.

CONDIVIDI [Condividi |](#)

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.  
Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere le newsletter settimanali