

COVID NON FERMA VOGLIA DI NATALE, CHEF AL LAVORO PER MENÙ FESTE



ROMA - Si preparano a giocare la sfida delle feste natalizie chef e ristoratori, nonostante restrizioni e preoccupazioni per l'emergenza sanitaria dovuta alla pandemia di Covid-19.

Le prime anticipazioni arrivano da Roma, con una proposta che premia la stagionalità degli ingredienti, ma non mancano percorsi gourmet che onorano pesce e carne fino alle tradizioni enogastronomiche del Sol Levante. Per brindare alla festa non manca inoltre un viaggio nella memoria tra i ricordi di Roma.

Tra i piatti in carta nei vari ristoranti si va dalla crocchetta di bollito e salsa verde, al mandarino di foie gras con pan brioche di carrube per arrivare alla lombatina di agnello, senape e scalogno bruciato. Tra i piatti della tradizione romana ci sono abbacchio al forno con patate e coratella con carciofi.

Le proposte sono per tutti i budget, con possibilità che vanno dai ristoranti degli hotel a 5 stelle alle osterie. Il 5 stelle Hotel Hassler, a Trinità dei Monti, con lo head chef **Marcello Romano** proporrà ad esempio una cucina di territorio, nel menu alcune specialità delle feste come i cappellotti in consommé di cappone.

Al Mirabelle dell'Hotel Splendide Royal lo chef **Stefano Marzetti** presenterà in carta piatti come il doppio consommé di cappone di Morozzo con i suoi cappelletti e bon bon di zucca con fonduta di Castelmagno, nocciole piemontesi e pregiato tartufo bianco d'Alba.

Più decisamente romana quella del ristorante Il Marchese, con pinsottino con coda alla vaccinara. Più internazionale quella di chef **Massimo Viglietti**, con Taki Off che proporrà un mix di sapori italiani e giapponesi, con uno spaghetti di soba con sarda affumicata e salsa bernese. Il Vilòn con Adelaide un pescato del giorno, topinambur e olive.