

Il Saltimbocca alla Romana diventa uno stecco da passeggio nella versione di Alessandro Santilli

7 Maggio 2025



ROMA – **Alessandro Santilli**, chef patron di Frumentario a Roma, continua a collezionare successi nel panorama gastronomico italiano. Dopo la vittoria all’edizione 2024 del contest “Fior... di Teglia”, promosso da 50 Top Italy in collaborazione con Latteria Sorrentina e ospitato nella suggestiva cornice del Refettorio Made in Cloister a Napoli, Santilli conquista anche il primo posto nell’edizione 2025 de “Il Giro d’Italia in un Fritto”, che si è svolta il 5 maggio presso il ristorante Nabucco di Milano.

Nel contest “Il Giro d’Italia in un Fritto”, organizzato da 50 Top Italy in collaborazione con Oleificio Zucchi, Santilli ha conquistato la giuria – composta dai curatori **Barbara Guerra**, **Luciano Pignataro** e **Albert Sapere**, da **Antonio Pappalardo** (La Cascina dei Sapori), **Raimo Chiacchiera** (Executive chef Fedegroup) e dai rappresentanti di Oleificio Zucchi – con

una versione street food del Saltimbocca alla Romana, trasformando un pilastro della tradizione capitolina in un fritto da passeggio ispirato al formato del gelato croccante. Il piatto è stato premiato per originalità, tecnica ed equilibrio gustativo.

Saltimbocca alla romana - versione Frumentario

L'idea nasce dalla volontà di reinterpretare grandi classici in chiave divertente e accessibile, mantenendo sempre un equilibrio tra sapori e consistenze.

Il risultato è un piccolo fagottino di straccetti di manzo avvolti attorno a mozzarella a latte crudo, conditi con sale, pepe e salvia, scottati in padella con burro, aglio e salvia e poi panati con un mix unico: panko, pangrattato fatto in casa e prosciutto crudo disidratato. Infine, infilato il tutto su uno stecco, fritto e servito.

Un doppio successo per Alessandro Santilli, che conferma la sua visione contemporanea della cucina e della pizza, capace di coniugare tecnica, creatività e rispetto della tradizione.



Alessandro Santilli