



A ROMA ARRIVA “MAESTRO”, BISTROT E COCKTAIL BAR ACCANTO AL TEATRO DELL’OPERA

3 Febbraio 2020 

ROMA – È comparso in sordina, proprio accanto al Teatro dell’Opera di Roma, Maestro, il nuovo elegante bistrot e cocktail bar in via Torino 144, angolo via del Viminale 23.

Aperto tutti i giorni, tutto il giorno, dalla colazione fino alla tarda serata, Maestro – si legge in una nota – è una risposta a tutti coloro che sono alla ricerca di un locale in cui assaporare i prodotti della tradizione, lavorati con eleganza e sperimentazione e accompagnati da un’ampia selezione di etichette d’eccellenza e di cocktail di altissimo livello.

Un bistrot in cui la cucina, a vista e sempre aperta, ricopre un ruolo tutt’altro che marginale e che rende i propri clienti anche un po’ spettatori delle varie lavorazioni dei prodotti. Realizzato in uno spazio che un tempo ospitava un negozio di abbigliamento, Maestro è un locale luminoso, impreziosito da boiserie in legno, da arredi in pelle e da dettagli che fanno la differenza, come le lampade in ottone, le piastrelle artigianali e le lanterne dell’area dedicata al banco mescita, che contribuiscono a donargli un fascino retrò. In una sola parola un ambiente avvolgente, firmato da Rpm Proget che ha saputo valorizzare i 110 mq di Maestro con una disposizione strategica dei suoi 56 posti a sedere.

“Dopo il successo delle precedenti esperienze, abbiamo deciso ancora di puntare sulla zona, in piena gentrificazione, dell’Esquilino, e di farlo alla grande, con un menu creato dallo Chef Salvatore Testagrossa e realizzato dallo Chef Mirko Campoli”, affermano nella nota i proprietari, **Daniel Camerini**, socio del “Ristorante Centro”, ed **Eli Guetta**, uno dei suoi soci al locale “Amodei Banco e Bottega” a via Principe Amedeo.

Maestro, con il suo menu ideato da chef **Salvatore Testagrossa**, già chef di Centro, propone una cucina fatta da piatti concreti, dettata dall’alternarsi delle stagioni, con una particolare attenzione alle tecniche di cottura – a basse temperature – e di conservazione, arricchita anche dalla realizzazione di polveri ed essiccate. Il risultato di queste combinazioni, realizzate dallo chef **Mirko Campoli**, sono piatti delicati ma decisi che lasciano assaporare tutti gli ingredienti, giocando sui contrasti, sui colori, le croccantezze e le sapidità.

L’alta qualità e l’attenzione per i dettagli sono quindi due delle caratteristiche del nuovo locale che si rivolge a fornitori di fiducia prestigiosi come Roscioli, HQF, Pesca Pronta e a piccoli produttori locali per la frutta e la verdura.