

“BLUE TRAIN”, A ROMA IL RISTORANTE TEATRALE CON MUSICA LIVE TUTTI I SABATI

30 Settembre 2020



ROMA – Varcando la soglia di Hespresso sembrerà quasi di entrare in una stazione ferroviaria. In effetti, siamo in zona Termini ma in una via defilata dal caos degli arrivi e delle partenze. Gli elementi del treno qui, però, ritornano tutti: gli ampi spazi e gli alti soffitti affrescati, molta luce che irradia l'ambiente, il classico orologio tondo a parete con le lancette che scandiscono l'ora e il solito passaggio di persone, ormai habitués di questo luogo.

Un format in continuo divenire, progettato dall'architetto **Andrea Terranova**, che ha trovato la giusta direzione grazie a un format originale e coinvolgente.

La nuova esperienza si chiama Blue Train by Hespresso e abbina l'arte della buona tavola a un palinsesto artistico con tantissimi appuntamenti musicali. L'idea è stata di **Alessandro Moscatelli** che qui è nelle vesti di event manager e a cui **Danilo Tanda**, restaurant

manager di Hespresso, ha dato carta bianca per il progetto.

“A partire da ottobre ogni settimana ospiteremo un artista musicale che si esibirà live contemporaneamente al servizio del ristorante o del cocktail bar”, dicono in una nota.

Un itinerario da percorrere seduti partecipando a questa experience che prende ispirazione da un treno di lusso, Le Train Blue, che in una notte percorreva la tratta Calais-Ventimiglia. Una suggestione romantica su cui è stato ricreato un po' tutto il fil rouge della nuova veste dove la destinazione più bella sarà quella suggerita dalla fantasia di ciascun ospite.

Tra le componenti essenziali di questo coinvolgente percorso, la cucina, oggi nelle mani di Fabio Valtorta, giovane cuoco trentenne che si è fatto valere anche Oltremania. Lui ha iniziato come stagista all'età di 16 anni fino a ritrovarsi sous chef di un ristorante stellato a Londra. Rientrato in Italia, si è costruiti una bella rete di contatti grazie a consulenze per l'avvio di attività ristorative e oggi è l'executive di Hespresso.

“Con il mio ingresso ho voluto caratterizzare questa cucina con ricette preparate esclusivamente da noi e, laddove possibile, al momento”.

Dalla pasta fresca fatta in casa ai salumi che essicano sempre loro, tra cui speck di anatra e pancetta; dall'insaccare la salsiccia alle lente cotture dei sughi. Hespresso è operativo dalla colazione con una classica proposta di lievitati e di piccola pasticceria fino alla gastronomia con tramezzini e sandwich sempre di giornata.

A pranzo la formula è più veloce e studiata su due menu informali e molto contenuti nel prezzo nonostante la qualità e le tecniche di preparazione restino comunque da vero ristorante: con 7,50 euro si può ordinare primo, acqua e caffè mentre, con una differenza minima, il lunch a 8,50 euro comprende secondo, contorno, acqua e caffè.

In orario aperitivo Hespresso si trasforma in cocktail bar a vista sulla sala principale e anche in questo caso l'offerta è pop e informale. Ad accompagnare l'esclusiva drink list curata da **Matteo Zed**, stuzzicanti tapas che escono dalla cucina e con 10 o 12 euro si potranno degustare 3 manicaretti più uno dei cocktail a scelta tra i 10 signature della carta, altrettanti classici o i tre analcolici. A cena il locale alza ancora di più la sua asticella e lo chef sorprende con piatti all'apparenza classici, nei quali è l'aggiunta di un singolo ingrediente e di una speciale tecnica a fare la differenza.

Dalle Fettuccine fatte in casa con salsiccia al tartufo e pomodorini dove si ritrova il sapore del “come una volta” alla tecnica di cottura del Baccalà marinato e poi cotto a bassa

temperatura, servito con pappa al pomodoro ed essenza di mozzarella di bufala, in un equilibrio continuo tra autenticità del prodotto e lavorazione della materia prima. Così come per la freschissima Tartare di gambero rosso di Mazara e stracciatella o le Polpette di Cinta Senese con spuma di Parmigiano dove l'eccellente riuscita del piatto è dovuta alla selezione dei singoli ingredienti, oltre alla manualità e alla creatività di Fabio. Sui dolci tre voci in cui ritorna la componente "espressa": come nel Tiramisù che viene sifonato al momento o nel Parfait ai frutti bosco su salsa di sambuco, quest'ultima ottenuta con il sifone.

La carta dei vini è stata costruita con etichette prevalentemente italiane tralasciando volutamente i nomi più blasonati del panorama vinicolo ma inserendo quasi tutti uvaggi che valorizzano cantine di nicchia.

Merita attenzione l'adesione al progetto To Good To Go grazie al quale, sull'App dedicata, è possibile acquistare tutto il cibo in esubero del giorno giorno a un prezzo veramente vantaggioso e che altrimenti andrebbe sprecato.

Al momento Hespresso conta 120 coperti, circa la metà dei numeri che faceva fino allo scorso inverno e che, grazie ai suoi ariosi spazi, ha potuto rimodulare in totale sicurezza. Con l'ingresso del progetto Blue Train si è aggiunto valore a questo luogo pensato come snodo di socialità e di condivisione grazie al nuovo programma di intrattenimento artistico. Ogni sabato, quindi, i clienti di Hespresso avranno la possibilità di arricchire il proprio bagaglio musicale e scegliere questo indirizzo non solo per l'ottima cucina e il cocktail bar d'autore ma anche per vivere una esclusiva e totalizzante esperienza.