

## “LUCE” TORNA AD ILLUMINARE IL PARCO DELL’APPIA ANTICA



ROMA - Dopo il grande successo della “stagione del debutto”, Luce Experience torna ad illuminare il Parco Archeologico dell’Appia Antica e l’estate romana, il format ristorativo ispirato alla natura. Nuovi allestimenti nel bellissimo spazio all’aperto, giochi di luce, installazioni artistiche e una rinnovata proposta food&beverage sono i punti di forza della stagione appena iniziata.

**Iolanda Ambrosini**, imprenditrice e titolare della Ambrosini Banqueting, da sempre un

riferimento della banquettistica per matrimoni, eventi privati, cerimonie e meeting, ha voluto e ideato Luce, dando vita al suo progetto all'interno di Villa dei Cesari, dimora storia di antichissima costruzione prossima alle Catacombe di San Callisto.

La Villa - informa una nota - è stata quindi convertita in un ristorante raffinato e poliedrico, al quale si accede percorrendo un sentiero alberato e illuminato. Arrivati al polmone verde della location, il giardino è stato adibito a dehors di Luce e può contare ben 200 posti a sedere con distanziamento, a fronte di due saloni interni che attualmente vantano una capienza complessiva di 150 coperti con i distanziamenti, al momento non utilizzabili a causa delle disposizioni legate all'emergenza sanitaria, ma che presto si spera potranno nuovamente essere a disposizione. Superato il giardino alberato ci troviamo nello spazio del ristorante, con una capienza di 200 posti.

Grandi numeri che non vanno però a ledere la qualità del rinnovato format ristorativo che può contare su nuove figure professionali altamente qualificate che hanno lavorato per creare una armonica sinergia tra cucina, pizzeria e cocktail bar.

A coordinare la cucina **Massimo Pedico**, chef classe 1990, formatosi all'istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Roma. Cresciuto professionalmente nelle cucine del panorama capitolino tra cui ristoranti come "Hostaria dell'orso" ed il "Parco dei principi, per poi ampliare il proprio bagaglio, prima approdando alla corte dello chef **Timothy Hollingsworth** al ristorante "Otium" di Los Angeles, dove ha appreso le tecniche della cucina moderna, per poi tornare alla riscoperta del territorio regionale italiano, soffermandosi per un periodo in terra Toscana. Tornato nella sua città natale diviene sous chef di Magazzino Scipioni in Prati dove rimane per 3 anni arrivando a partecipare alle ultime due edizioni di Excellence. Terminata l'esperienza a Magazzino Scipioni entra a far parte come sous chef della brigata del Treefolk's Public House.

"Come recita il titolo 'Rinascendo dalle origini' l'idea del nuovo menù di Luce nasce dalla voglia di ritornare alla normalità attraverso ciò che questo lungo periodo di chiusure ci ha fatto riscoprire, ovvero le nostre origini, concetto che negli ultimi anni con l'avvento della modernità avevamo un po' perso, vuoi per i ritmi sempre più frenetici, vuoi per la mancanza

di valori, che ci ha portato a perdere di vista il concetto di casa e famiglia. È proprio da lì che secondo noi è giusto partire, da noi stessi e da ciò che ci ha formati, un po' come le fenici rinascono dalle proprie ceneri, anche noi sia dal punto di vista umano che professionale, vogliamo fare in modo, ripartendo da zero, di risorgere insieme alle persone che verranno a trovarci”.

Spazio quindi a fritti, tacos e tartare in apertura, per giungere a primi come lo Spaghettono Mancini ai 3 pomodori o la versione con le vongole, e scoprire la piacevole versatilità dei secondi a base di carne, pesce e vegetali.

Alla postazione cocktail, supervisionata dal bar manager **Marco Romedio** e attiva dalle ore 18 si può iniziare con un aperitivo a scelta tra drink classici, 6 diversi Gin Tonic e signature, come Luce, cocktail fresco con base Vodka e liquore all'arancia, Blue Curaçao, pompelmo, limone, zucchero e soda, tutto accompagnato da sushi, qualche frittino o una selezione di focacce.

“Ho vissuto per diversi anni il mondo della notte lavorando come barman nei migliori locali di Roma - spiega Romedio nella nota - poi negli ultimi 3 sono diventato capo barman ed ho instaurato un ottimo rapporto di amicizia e professionale con **Giovanni Monaco** (direttore di Luce). La cocktail list di Luce Experience è stata creata in collaborazione con il mio collega **Edoardo Mattarino**, con cui dividerò il bancone. Sono drink che prendono spunto dal nome del nostro locale, con tonalità di colore che possono stare bene in un'ambiente accogliente e fresco come solo il nostro giardino può offrire, e proprio quest'ultimo è stato fonte di ispirazione per i nomi dei cocktail. Sono miscele relativamente semplici, ma dai sapori decisi”.

La direzione di Luce Experience è affidata a Giovanni Monaco: “Abbiamo rinnovato radicalmente l'offerta food&beverage,, partendo da un menu dall'anima pop e da una cocktail list davvero intrigante. Grande spazio sarà dedicato anche all'intrattenimento, con contenuti artistici di alto livello, come mostre di arte contemporanea, che arricchiranno l'offerta di Luce Experience. Anche dal punto di vista estetico abbiamo apportato un bel restyling con tende di luce, cuscini, tappeti, tavolini e area private per vivere in tanti modi

differenti l'atmosfera di Luce. Il cocktail bar è stato arricchito con etichette di prestigio per consentire ai nostri ospiti di poter personalizzare con i distillati preferiti i loro cocktail”.

Raffaele Rozzi, pizzaiolo con esperienza decennale e grande appassionato di impasti, punterà su una pizza morbida ma al tempo stesso fragrante, stesa a mano, molto idratata e lievitata per 48/72 ore. In carta saranno presenti pizze classiche come la Margherita e la versione con mozzarella di Bufala, ma anche proposte originali come la Mari e Monti (con tonno, pomodori secchi e olive taggiasche) o la Focaccia 2.0 (con pomodorini gialli e rossi, mozzarella di bufala e prosciutto crudo).