

SULLA VIA DELLA DOLCE VITA APRE FLORA CON CHEF NAPOLETANO DE MASE

13 Ottobre 2017



ROMA – C'è un nuovo fermento lungo via Veneto, la strada-cult della Dolce Vita.

La domenica tappa imperdibile è il Doney Opera Brunch, con tenori e soprani dell'Accademia di Santa Cecilia e del Teatro dell'Opera di Roma che, confusi tra il personale di sala e i sommelier, alternano arie del bel canto e della grande musica napoletana ai piatti del pranzo domenicale.

Si fa la fila all'hotel Eden per un tavolo a La Terrazza dello chef **Fabio Ciervo** che, al Giardino, rende più casual ed esperienziali le sue proposte di cucina del benessere con prodotti stagionali, menu di zucca e di tartufo in questi giorni.

L'ultima novità è la nascita del ristorante Flora, all'interno del Rome Marriott Grand Hotel Flora, d'ispirazione mediterranea. A guidare la brigata di cucina è **Raffaele De Mase**,

napoletano di nascita e romano d'adozione con alle spalle importanti esperienze al fianco di **Heinz Beck, Salvatore Bianco, Ludovico D'Urso e Michelino Gioia**.

“La mia filosofia culinaria fa rima con ‘tre’ – sottolinea lo chef – il numero perfetto di ingredienti che accompagna la maggior parte dei piatti presenti nella carta del ristorante Flora. Sono tre, Tortello di anatra arrosto, spuma di pecorino e polvere di cipolla al Calamaro, piedino di maialino, zucca e lime, gli elementi presenti in ogni ricetta, proposti in diverse consistenze per creazioni equilibrate in un menu che cambia seguendo le stagioni. Stupire con semplicità è il messaggio che vogliamo trasmettere ai nostri ospiti”.

Stupisce, ancora una volta in positivo, la giovane età del sommelier e del pastry chef. Il ventiduenne francese, **Baptiste Foronda**, firma dessert golosi ma mai banali come la Pera bruciata, croccante al pepe bianco, gelato allo yogurt ed infuso di miele e lime oppure le Consistenze di latte, dacquoise di noci pecan e croccante di cioccolato.

“Le mie esperienze passate come pasticciere da laboratorio di alto livello – dice Baptiste Foronda – mi hanno insegnato la disciplina, ora la nuova sfida sarà esprimere la mia creatività, che si basa essenzialmente sul binomio bontà-semplicità. Il mio è un approccio classico: basta una buona materia prima e pochi ingredienti per creare dolci ben identificabili”.

Il Flora è un luogo elegante e raffinato all'interno di uno dei grandi alberghi di Roma, un edificio in stile liberty, nato nei primi del '900, appartenente alla “Salvatore Naldi Group” (società dell'importante famiglia di imprenditori partenopei con una grande tradizione nel settore alberghiero) e dal 2001 sotto il prestigioso brand Marriott. Qui hanno soggiornato, tra gli altri, nomi del calibro di **Richard Nixon, Paul Getty, Christian Barnard, Joan Crawford, Cassius Clay e Federico Fellini**.