



VIVIANA MARROCOLI, A “MERCERIE” CUCINA DA BARBIE MA ASSAGGI D'AUTORE

27 Aprile 2019 

ROMA – Ha le misure di una cucina di Barbie e le tecnologie di una astronave, “Mercerie”, il nuovo regno della chef **Viviana Marrocoli**, classe 1984. Da tre mesi questa giovane napoletana Doc, figlia di un pescatore, dopo esperienze all'estero e in ristoranti di alto profilo a Londra, che ha scelto di tornare in patria e al fianco di **Igles Corelli**, sta innovando l'offerta di un piccolo locale di fronte al Teatro Argentina, che ha già conquistato la fiducia di vip e contratti importanti come il catering alla Lazio calcio e gli eventi top allo stadio Olimpico, compreso l'ultimo concerto di **Vasco Rossi**.

Mercerie resta fedele alla formula dell'High Street Food, che nasce dal desiderio di **Igles Corelli** – chef che tra i suoi allievi conta un totale di 22 stelle Michelin – di proporre a Roma come a Milano Marittima, la qualità dei piatti stellati in piccoli assaggi che rendano accessibile a tutti un percorso culinario generalmente piuttosto costoso.

Qui ricette della tradizione vengono proposte in praline, lasagnette e bottoni, ideale anche per l'asporto, il dopo teatro o per uno spuntino durante una passeggiata tra le bellezze di Roma. Ma con quattro donne in brigata capitanate da Viviana le contaminazioni tra mare, cultura gastronomica romana e napoletana trovano grandi espressioni nel cannolo di seppie, nelle lasagnette al nero con pasta fresca e mantecato di baccalà, o le praline di scoglio a base di cozze, patate, limone con panatura al timo e pecorino romano Dop.

“Tutti parlano di Asia, cucina che amo ma io preferisco esaltare – ha detto la chef Marrocoli – tradizionali tecniche, come quella dei fondi, per una cucina classica ma al passo coi tempi. Corelli ha attrezzato questo micro-regno con lettori ottici che consentono di accelerare le cosiddette lunghe cotture per preservare sapore e consistenze delle carni. Qualità smart dunque che, insieme alla sala e ai cocktail del barman, ci consente di raccontare una nuova Roma, e presto idee made in Napoli all'insegna del rispetto delle materie prime”.

E con lo spirito e l'energia di un team tutto al femminile, in cui Viviana è coadiuvata dalla sous-chef **Elisa Cutellé**, con cui Viviana ha lavorato da Alice a Milano con la chef **Viviana Varese** che vanta di 1 stella Michelin.