



Roma: al Mirabelle aperitivo in terrazza con il produttore

Roma - 21 lug 2020 (Prima Pagina News) Per valorizzare il patrimonio vitivinicolo del Lazio

Dopo la recente riapertura, il restyling degli ambienti e il debutto del nuovo menu, al Mirabelle le novità continuano a sorprendere.

Infatti, a partire dal 23 luglio e per tutti i giovedì d'estate il nuovo appuntamento in terrazza è per l'aperitivo con il produttore. Gli ospiti del raffinato ristorante che ogni giorno attendono il tramonto dal panoramico rooftop al settimo piano dell'hotel Splendide Royal, a partire dal prossimo giovedì avranno la possibilità di ordinare degli appetizer preparati dal resident chef Stefano Marzetti in abbinamento alle migliori etichette laziali con le DOC e DOCG più vocate. Per valorizzare la regione Lazio che sta vivendo un fortunato momento di rilancio del settore grazie alla passione e alla dedizione di piccoli, medi e grandi viticoltori, è stato ideato un coinvolgente calendario di appuntamenti per fare rete tra produttori e chef. Dalle ore 18.30 alle 21 sarà così possibile riservare il proprio tavolo con vista privilegiata sulla capitale assaporando 6 piatti dello chef e degustando un calice di vino a scelta (25 euro) tra quelli della cantina partner della serata, della quale saranno anche condivise curiosità e aneddoti. A debuttare questo giovedì ci sarà l'azienda Tellenae con Giuliano Manfredi Stramacci, ingegnere e giovane agricoltore, che guiderà il pubblico del Mirabelle alla scoperta del basso Lazio, un territorio caratterizzato dai Castelli Romani e dai vulcani spenti, inserito nella fascinosa area del Parco Archeologico dell'Appia Antica. Per l'occasione il produttore farà conoscere il suo Tellenae, vino omonimo che rappresenta in maniera summa la Malvasia Puntinata, tipica espressione del Lazio a bacca bianca nonché la tipicità di filari d'uva dove ogni annata è sempre diversa dalla precedente. Il wine pairing sarà sostenuto da un Sushi realizzato con alga nori, riso all'aceto di riso guarnito all'interno con frutta tropicale o di stagione e un crudo di pesce, in base alle disponibilità del pescato del giorno, rigorosamente abbattuto che nel periodo estivo potrà variare tra tonno, salmone, spigola o corba rossa del Gargano, prodotto certificato anisakis free. Il Cono nero è, invece, una cialda croccante al carbone vegetale ripiena di burrata Andria e alici di Cetara in un contrasto tra grassezza e sapidità; sotto forma di spiedino viene proposto il Polpo proveniente dal mare della Puglia, cotto a bassa temperatura e servito con patata allo zafferano, peperoncino dolce arrostito e fagiolini. Nella sezione crudi c'è poi il Tonno accompagnato da uno yogurt speziato con coriandolo, lime, pepe rosa e fragoline di bosco, mentre per celebrare l'estate una Croccantella di sfoglia con prosciutto e melone. Si prosegue con alcuni sfizi fritti vegetali, mini arancine di riso o zafferano, pomodoro e 'nduja, mentre su richiesta plateau di ostriche e caviale. Un circolo virtuoso che unisce il lavoro impegnativo ma pieno di passione della vigna all'estro e all'esuberanza della cucina di Stefano Marzetti, cuoco per metà umbro e per metà laziale che, oggi più di ieri, ha scelto di ripartire dalla terra e dalle eccellenze enogastronomiche del made in Italy per affrontare la sua rinnovata linea gastronomica. Giovedì 30 luglio, per il



secondo appuntamento, il viaggio tra i vitigni laziali si sposta a 56 km a Sud da Roma, precisamente a Cori (LT), alle pendici dei Monti Lepini, per incontrare la solida e affermata azienda di Marco Carpineti. In occasione di questo speciale aperitivo verranno presentati il Kius Brut, spumante metodo classico prodotto da uve interamente di Bellone, e il Moro, vitigno raro che rappresenta una delle due varietà di Greco, riscoperta, riprodotta e coltivata grazie all'abilità e all'esperienza di vecchi contadini. Chiusura di questo primo ciclo di aperitivi giovedì 6 agosto, in attesa di riprendere il secondo giovedì di settembre.

(Prima Pagina News) Martedì 21 Luglio 2020