AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

A Roma "Donna E", the secret restaurant

Roma - 05 ott 2020 (Prima Pagina News) **Un “ristorante segreto”, riservato e incantevole, tra gli antichi palazzi di Roma, ma lontano dal clamore della metropoli. Una cucina tradizionale di grande semplicità, freschezza, qualità, in un luogo pensato per essere condiviso. Arte avvolgente in tutti gli spazi, per dare agli ospiti non solo cibo ma anche cultura. Tutto questo è il bistrot “Donna E”: nato sulle terrazze e nei salotti dell’Elizabeth Unique Hotel Rome, è un’oasi di raffinata eleganza informale, piena di fascino e di calore.**

L’Elizabeth Unique Hotel a Roma è una residenza preziosa, dove le storie antiche s’intrecciano a quelle odierne, l’ospitalità è un abbraccio generoso e autentico, i desideri vengono esauditi prima di essere espressi. L’esclusività viene scandita attraverso gesti discreti e sapienti, poiché lo scopo non è stupire ma accudire. L’atmosfera cosmopolita e mai convenzionale sembra evocare le memorie dei primi esploratori moderni, figli dell’aristocrazia europea, che durante i grand tour “scendevano” a Roma e restavano ammaliati da secoli di storia, arte, cultura. Con la stessa intensità e raffinatezza, tra le mura di Palazzo Pulieri Ginetti, nel cuore della città e a pochi passi da Piazza di Spagna, si celebra il viaggio come esperienza inedita e poliedrica, “unique” per vocazione. Un viaggio che continua nel suo Secret Restaurant Donna E, con la sua cucina italiana di tradizione, rivisitata in una chiave fresca e armoniosa. Lontano dal caos urbano tra vie e piazzette, un posto segreto da gustare fino in fondo, un luogo dove il bello risiede proprio nella scoperta, come se si fosse trovato un tesoro. Il tesoro che si può scoprire attraversando corridoi pieni di opere d’arte, in un percorso affascinante per gli occhi che culmina nell’arte culinaria del bistrot. E ancora la riservatezza di un ingresso secondario, nascosto, lontano da occhi indiscreti, che conduce nel salotto del bistrot, nei suoi spazi riservati e rilassanti. Qui, in un continuo gioco di sovrapposizioni, i dettagli del Palazzo convivono con le opere di artisti contemporanei, in una selezione di opere curata da Fabrizio Russo, titolare della omonima galleria di via Alibert, a pochi passi da piazza di Spagna. Donna E Bistrot Donna E vuole accogliere ogni ospite come fosse a casa, una magia di raffinata e calda accoglienza. Il nome del bistrot, Donna E, è ispirato ancora una volta all’ospitalità declinata al femminile, quella inconfondibile e tipica della famiglia del sud della nostra terra e che rende omaggio a Donna Elisabetta, figura indimenticabile dalla famiglia Curatella. Un viaggio attraverso l’Italia alla ricerca delle eccellenze, da nord a sud, andando alla scoperta di aziende agricole e prodotti di grande valore. Una ricerca volta a contadini visionari e allevatori illuminati, rispettosi dei rituali antichi, dell’ambiente e degli animali, custodi e testimoni della massima qualità? della cucina. Grazie a questa attenta selezione, al Donna E si possono assaggiare i polli dell’azienda agricola Pizzi di Roma, dove gli animali crescono nell’aia nutrendosi naturalmente e il Caciocavallo Podolico Lucano, presidio Slow Food prodotto dal latte delle mucche podoliche che pascolano sull’Appennino meridionale. E ancora, il miele Poeta, le prelibatezze di DOL

(Denominazione Origine Laziale), le farine biologiche del Mulino Marino di Cossano Belbo, in provincia di Cuneo, per arrivare alle carni toscane di Chianina e Cinta Senese. Una cucina che unisce ricette nostrane e straniere, per comporre un menu poliedrico e trasversale, che rende omaggio alla tradizione italiana arricchendola con contrasti inaspettati e ispirazioni contemporanee. La cucina, lo chef e la sala Lo chef del Donna E è Riccardo Pepe, originario della Basilicata, arrivato a Roma per amore,studi alberghieri e, a seguire, tante esperienze in grandi brigate, in tutta Italia. Il grande amore per la sua terra e il forte legame con le sue origini hanno impresso un segno importante sui suoi piatti. Partendo dalle ricette delle figure femminili della sua famiglia è riuscito a trovare un giusto equilibrio tra antico e moderno, tra radici e innovazione. Riccardo è un grande amante del pesce e nella sua carriera ha imparato a lavorarlo e trattarlo nel modo corretto, per non alterarne il suo sapore delicato. Crudi di pesce, cotture lunghe e sottovuoto per mantenere tutti i sapori e pochissime lavorazioni. La cucina del Donna E è classica, italiana con influenze internazionali. I piatti sono ripresi dalla tradizione, senza grandi stravolgimenti, ma con tocchi che li arricchiscono e li fanno propri del bistrot. Una piccola cucina dove si cerca di fare il più possibile “a mano”, dal pane alla pasta, dai biscotti ai classici dolci. Tutto quello che non viene fatto in casa viene acquistato da aziende e produttori che hanno il massimo rispetto dell’ambiente e di ciò che producono. Il cibo non viene trattato troppo ma lasciato nella sua naturalezza per preservarne ogni principio. La sala è affidata a Giovanni Olivieri, Restaurant Manager che alle spalle ha la direzione di sala di grandi catene alberghiere come il Marriott. Giovanni ha cercato di perfezionare il gruppo di lavoro in modo che tutta la squadra riuscisse a far vivere un momento unico al cliente. La novità è l’esclusiva sala Library, attigua al ristorante, un intimo e silenzioso luogo illuminato da un’alta porta finestra che affaccia su via del Corso, ideale per le coppie che desiderino organizzare una cena privata o anche disponibile per piccoli eventi di massimo 10 persone. Il menu Nella carta del bistrot troviamo differenti proposte. A partire dagli antipasti con un classico Vitel tonnè di girello di vitella cotto con temperatura a cuore a 60° e ciuffetti di salsa tonnata e capperi di Pantelleria. Sorprende per abbinamenti la Crema di topinambur con gorgonzola e cioccolato fondente, mentre merita una menzione speciale per la perfetta cottura il Polpo verace scottato servito con mousse di patate allo zafferano e gocce di maionese al polpo. Tra i primi lo chef ha voluto fortemente il suo Spaghetto ajo e ojo con una emulsione di crema inglese di uovo e latte abbinata al croccante del pane, un piatto rassicurante con le attenzioni da ristorante gourmet. Informale e sempre in carta l’Elizabeth hamburger, un panino bianco con maionese al curry, hamburger di chianina, cipolle rosse caramellate, lattuga, pomodorini sott’olio e scamorza lucana. Fresca, semplice e totalmente vegetale la Panzanella su cremoso di burrata e gocce di burrata mentre per chi non sa rinunciare alla carne la Tagliata di Angus o, allontanandoci dalla terra ferma e sposandoci in mare aperto, piatti di pesce realizzati con il pescato del giorno. Immancabili i dolci preparati espressi come il Tiramisù Elizabeth con una pasta biscuit, crema al mascarpone ecrumble di biscotto, la golosa Coppa Elizabeth con crumble di biscotto, pere e pinoli, spuma di ricotta oppure la Sbriciolata con crema inglese e scaglie di cioccolato. La carta dei vini è opera di Luca Maroni, noto analista sensoriale,che ha studiato una selezione di ricercate etichette, premiate anche nel suo Annuario dei migliori vini italiani, edizione che da due anni a questa parte è stata presentata in anteprima a Roma

proprio presso l'Elizabeth Unique Hotel.

(Prima Pagina News) Lunedì 05 Ottobre 2020

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it