



## *Ristoranti di Roma: Il Verve, gusto ricerca, brio, stile.*

**Roma - 27 ott 2020 (Prima Pagina News) Un luogo lussuoso ed elegante, nato dall' amore per il buon cibo e per il gusto della convivialità. Tradizione di cucina italiana, ricerca, attenzione al prodotto e alla sua filiera, rigore nelle preparazioni per lasciare l'ingrediente integro e riconoscibile si uniscono al brio e alla verve del giovane chef Adriano Magnoli e della pastry chef Antonella Mascolo.**

Nella storica Via Giulia, progettata e realizzata da Papa Giulio II (colui che perseguiva la città ideale) allo scopo di aprire un nuovo percorso nel cuore di Roma, VERVE Restaurant apre a distanza di secoli un nuovo cammino, stavolta gastronomico! Nato dall'amore per il buon cibo e la convivialità, VERVE è un luogo di grande fascino ed eleganza, avvolgente e lussuoso, dove tutto il colore si racchiude nei piatti dello chef Adriano Magnoli e della pastry chef Antonella Mascolo, proprietari del ristorante. Renzo Valeriani, romano di nascita ma spesso in giro per il mondo, nasce come imprenditore del settore immobiliare e si appassiona all'hotellerie di alta fascia e alla ristorazione nel 2016 quando apre il Roma Luxus Hotel e Madre - Ceviche, pizza e spiriti (locale super trendy della capitale che esprime un grande cucina e pizzeria di livello) e, successivamente, l'hotel di charme The H'All in società con un noto chef romano "stellato". La scoperta di un mondo così differente ma così "buono" dona, a lui e a sua moglie Eleonora, la spinta per proseguire in maniera ancora più decisa il suo percorso nel mondo della ristorazione. L'incontro con i due chef avviene al momento giusto e giusto è il feeling per costruire un nuovo ristorante che sia un punto di riferimento per la città, ma anche a livello internazionale: la scelta è caduta sul ristorante dell'Hotel D.O.M. per la sua collocazione centrale, per l'eleganza dei suoi spazi interni che esalta la bellezza dello storico palazzo che lo ospita, per la terrazza luminosa (vera terrazza estiva romana, senza verande) che fa vivere il fiume come una realtà in movimento e che fa toccare i tetti e le cupole di una Roma rinascimentale. Così preziosi velluti bordeaux, luci soffuse, legni pregiati e opere d'arte avvolgono gli ospiti in un'eleganza senza tempo. Ma anche la più bella costruzione architettonica è vuota senza un'anima e la cucina è l'anima di VERVE. La filosofia di cucina che i due chef esprimono è legata alla valorizzazione dei prodotti del territorio mantenendo una grande integrità dei sapori: è una cucina essenziale e rigorosa, senza sbavature, che rende ogni ingrediente riconoscibile per chi mangia i loro piatti e i loro dolci. Il nome Verve è un termine che si pronuncia nello stesso modo in più idiomi e vuol dire, brio, entusiasmo, brillantezza, termini che ben riassumono tutto il desiderio di costruire un luogo che sia pieno di gioia e cose buone. VERVE Restaurant – LA CUCINA Il menu di Verve racchiude tanta tradizione italiana trasformata e resa particolare da sapienti tecniche di cottura e diversi usi della materia prima. La continua ricerca di piccoli produttori locali rende il menu sempre vario, a seconda della disponibilità del contadino o del piccolo produttore: anche in una semplice misticanza si potranno trovare erbe diverse ogni volta. E proprio per venire incontro alle esigenze varieghe degli ospiti in



ogni proposta della carta si ha sempre una scelta vegetariana. Il concetto fondamentale della cucina espressa da Adriano Magnoli è l'essenzialità: nessun elemento del piatto è in eccesso, nessuna concessione al barocchismo: si torna alle origini del prodotto che è protagonista della ricetta (che sia carne, pesce, un legume od ortaggi), mantenuto integro e sempre riconoscibile. Il sapore è quindi intenso e netto, sempre a favore di una giusta sapidità, di un pizzico di amaro e con alcune dolcezze inaspettate che danno equilibrio. Via Giulia, 131 - Roma Tel. 06.31.07.68.28 - [info@ververestaurant.it](mailto:info@ververestaurant.it) [www.ververestaurant.it](http://www.ververestaurant.it)

*(Prima Pagina News) Martedì 27 Ottobre 2020*