



Primo Piano - Giulia Home Restaurant: la cucina raffinata di Pierluigi Gallo arriva nelle case dei romani, per vivere una serata unica come al ristorante!

Roma - 19 nov 2020 (Prima Pagina News) **Il patron Carlo Maddalena e lo chef Pierluigi Gallo portano la straordinaria esperienza di Giulia Restaurant nelle case dei clienti, trasformandole per una sera in un vero ristorante! La cucina dello chef giunge così sulle tavole familiari dei romani con i suoi inconfondibili piatti per far vivere una serata da ricordare. Al via anche la staycation: chi desidera trascorrere una serata speciale, prenotando una romantica cena al ristorante, potrà dormire in una delle esclusive suites private.**

“Se la montagna non viene a Maometto, Maometto va alla montagna”. Da proverbio a profezia per Giulia Restaurant che ha deciso di portare, su richiesta, il suo chef Pierluigi Gallo nelle case dei romani, che potranno così scegliere dal menu i piatti che saranno cucinati. Nasce così Giulia Home Restaurant una formula che permette di assaporare la cucina di uno dei più creativi cuochi della capitale e di vivere un’esperienza di cucina personalizzata sui propri gusti e desideri. Una coccola preziosa che permette di vivere l’esperienza del ristorante trasportata a casa propria: al costo di 95 euro a persona, infatti, si potrà ordinare la cena (minimo 4 persone) secondo un percorso degustazione proposto dallo chef, dall’antipasto al dolce. L’idea di Giulia Home Restaurant è nata quando, a causa delle restrizioni degli ultimi DPCM, Carlo Maddalena ha aperto le porte di Giulia solo nel weekend con una proposta no-stop dal pranzo all’aperitivo. Con il tempo e lo chef a disposizione durante la settimana ha ragionato su quali scenari fossero ipotizzabili e la risposta l’ha trovata nella soluzione più immediata: se le persone non potevano venire al ristorante, loro avrebbero portato il ristorante nelle abitazioni dei clienti e cucinato in loco. “Io e Pierluigi – racconta Maddalena – ci siamo interrogati su come potessimo continuare a far parte della vita dei nostri clienti e quando tanti di loro ci hanno chiamato chiedendo se fosse possibile ordinare e farsi recapitare i nostri piatti, abbiamo capito che c’era un’unica soluzione per accontentarli: andare a cucinare a casa loro! La cucina di Pierluigi è frutto di pensiero, sperimentazione, conoscenza delle materie prime ed è, per questo, delicatissima. Per cui una consegna a domicilio, pure messa in pratica con tutte le attenzioni del caso, per chi conosce i nostri piatti non sarebbe stata possibile”. Ogni momento è prezioso sia per la vita delle persone che per la “vita” dei piatti, come spiega infatti lo chef Pierluigi Gallo: “Realizzare il perfetto Senza spaghetti alle vongole o gli Gnocchi ripieni o anche l’Asino marinato, richiede grande attenzione nella preparazione degli ingredienti nonché velocità e precisione nell’esecuzione della ricetta, per far arrivare il piatto perfettamente realizzato al tavolo del ristorante: e se si rischia di rovinare tutto in pochi momenti, figuriamoci durante il trasporto! Mi sono trovato subito d’accordo con Carlo: siamo qui per far felici i nostri clienti e se l’unico modo è portare Giulia a casa

loro, siamo pronti a farlo!”. Perché tutto questo sia possibile, non ci vuole molto preavviso: basta prenotare la cena a domicilio per 4 persone entro le 16.00 dello stesso giorno in cui si richiede il servizio e procedere al pagamento tramite carta di credito o bonifico bancario. La selezione tra cui scegliere comprende due antipasti, come il Carciofo alla brace e pannicolo, melograno e carote arrosto, due primi come il Senza spaghetti alle vongole e le Eliche Gentile, cozze, borlotti di Sarcone maggiorana, due secondi come il Baccalà, bufala, lattuga e ventricina e il Bollito croccante, radicchio tardivo e arancia, il dolce come il Brownie, cioccolato e lamponi e chiusura in dolcezza con i petit four. Il pane di propria produzione è ovviamente compreso e su richiesta è possibile apportare modifiche, personalizzare il proprio menu con varianti vegetariane oppure gluten free. Qualora lo si desideri, ad avvalorare il servizio, è possibile richiedere anche la presenza del sommelier, del bartender o del maître oltre al noleggio della mise en place. A impreziosire la serata, infatti, arriva a casa anche la cantina di Giulia che fa scegliere ai commensali la bottiglia ideale oppure si può strutturare un wine pairing con i singoli piatti, facendone richiesta preventivamente. Giulia Restaurant Lungotevere dei Tebaldi, 4 - 00186 Roma Tel. +390695552086-

(Prima Pagina News) Giovedì 19 Novembre 2020