



***PPN FOOD - Roma: nel cuore di Prati apre i battenti "Vitti Il Ristorante" by Christian Spalvieri***

Roma - 25 mag 2023 (Prima Pagina News) **Con la sua cucina di materia prima e di tecnica affiancherà in questa nuova avventura la sign.ra Yukari Vitti, manager e sommelier dell'insegna di successo Taki.**

Le porte di Vitti Il Ristorante by Christian Spalvieri aprono al pubblico nella primavera romana come nuovissima insegna ristorativa di successo del quartiere Prati. Al timone della cucina lo chef romano classe '89 Christian Spalvieri che dopo alcune esperienze di rilievo a Londra nel grande gruppo di Gordon Ramsay torna in Italia per questa esperienza al fianco della sig.ra Yukari Vitti, già manager e sommelier dell'insegna per gli amanti della cucina giapponese di Via Marianna Dionigi Taki. Insieme Christian e Yukari hanno costruito una carta fatta di piatti creativi che mettono al centro il grande amore per la materia prima nazionale ma anche le ricchezze e i segreti dei prodotti provenienti dal Giappone. È così che il Gruppo Vitti dopo il grande successo di Taki torna a scommettere sulla cucina di ricerca scegliendo la collaborazione con lo chef romano Christian Spalvieri in un locale che prende il nome di famiglia, diventando Vitti Il ristorante by Christian Spalvieri, fusione delle idee e delle energie di Yukari ma anche dell'identità e della creatività di Christian. Al centro della proposta c'è la ricercatezza dei sapori, ma soprattutto l'idea di una cucina "in dialogo", uno scambio costante tra Italia e Giappone, tra Christian e la sig. Yukari Vitti che mira al risultato della soddisfazione del cliente. La proposta gastronomica La cucina italiana, mediterranea e confortevole di Christian si struttura in un menù che vede al suo interno quattro portate per ogni corsa in una carta particolarmente articolata e piena di citazioni curiose. Dunque quattro antipasti, quattro primi, quattro secondi e quattro dolci che spaziano ovviamente tra la carne e il pesce con una buona presenza di vegetali di stagione e, come anticipato, qualche chiaro omaggio al Giappone. I percorsi degustazione pensati per il cliente sono tre: il primo prevede 3 portate, di cui due salate e una dolce, a scelta del cliente dalla carta; il secondo 5 portate legate alla tradizione con all'interno piatti più vicini al territorio e infine il terzo, sempre con 5 portate, però "a mano libera" in cui si potranno provare i piatti più personali e creativi dello chef. Nella cucina dello chef Christian c'è un unico grande ingrediente principale: il lavoro sulla materia prima. Tutti i piatti vengono costruiti partendo da questa base, con un'attenzione e un bilanciamento perfetti che portano al risultato di gusto e piacevolezza che Christian vuole ottenere: si troveranno, dunque, piatti completi e rotondi, sempre ricchi di vegetali, resi ancora più avvolgenti grazie all'apporto di salse ed elementi aromatici. Un esempio in apertura è proprio quello dell'antipasto Asparago, umeboshi e bernese che si compone alla base di una variazione di asparagi serviti in tre versioni: cotti alla brace, crudi in carpaccio e in crema (in questo caso utilizzando un asparago bianco). Il piatto viene finito con olio al prezzemolo e nocciole tostate a renderlo

rotondo nel gusto e gustoso al palato insieme alla salsa bernese. L'umeboshi, ossia il condimento giapponese a base di prugne salate, insieme alle note vegetali dell'asparago, bilanciano il piatto donando ulteriore freschezza e acidità. Un altro antipasto che racchiude questa attenzione per la materia prima con citazione al Giappone e centralità dell'elemento vegetale, è la *Seppia in fiore* che è una seppia con zucchine sia gialle, che romanesche che verdi. La seppia viene cotta con la tecnica giapponese dello *Shabu shabu*, nome onomatopeico che traduce appunto il suono delle pietanze che vengono immerse velocemente nel brodo dashi per essere cotte. Il piatto viene completato con *beurre blanc* alla nocciola e salsa di fegatini di seppia e cioccolato, a memoria del sanguinaccio nostrano che si fa invece che con la seppia con il sangue di suino e cioccolato. Tra i primi, i *Plin* al ragù di cortile, burro alle alghe e funghi fermentati, sono una pasta all'uovo ripiena di coniglio, faraona e agnello mantecata con fondo di coniglio e funghi fermentati. Viene servito con un burro alle alghe giapponesi - alga *kombu* e alga *wakame* - e ultimato al tavolo con *fois gras* grattugiato. Si prosegue con il *Risotto camomilla*, prosciutto d'agnello e erbe amare, un risotto Carnaroli mantecato all'onda con un burro alla camomilla, prosciutto cotto di spalla d'agnello fatto in casa, battuto di erbe amare (mentuccia, maggiorana, timo e mandorla tostata) e erborinato d'Alpeggio. Primo giocoso e divertente è, poi, lo *Spaghettone cacio e gomasio*, a ricordare la cacio e pepe per i suoi colori e per la sua idea di mettere insieme il pecorino con una spezia. In questo caso Christian ha pensato a una pasta lunga come lo spaghettone mantecato con il cacio e impreziosito, per quanto riguarda la parte pungente e aromatica, invece che dal pepe, da un pestato di alga nori, sesamo nero e radice di rafano. Su questo piatto Christian racconta: "Non credo si possa definire una vera reinterpretazione della *Cacio e Pepe* classica, che anzi è un piatto con una sua storia e tante ricette che oggi possiamo definire d'autore. Direi forse che è più un gioco tra il pepe che si utilizza per il piatto romano classico e questo pesto sui generis, d'impronta orientale. Lungi da me fare una provocazione alla *Cacio e Pepe* rendendola modaiola! Per quanto mi riguarda è già perfetta così". Tra i secondi di carne segnaliamo l'*Agnello selezione Varvara* in più servizi (alla brace, stagionato e allo spiedo) con crema d'aglio orsino, latte di pinoli e fondo al sambuco, si prosegue con una carne bianca pregiata come il *Coniglio alla cacciatoria* con topinambur e carciofo alla brace e con i due secondi di pesce che sono, *Razza camouflage* con friggitello farcito e latticello e *Rombo* con *beurre blanc* alla senape, vignarola e cannolicchi. Per quanto riguarda i *desserts* *Sesamo*, *ibisco*, cioccolato e miele, *Millefoglie* con *namelaka* alla vaniglia, cremoso fondente e caramello salato e *TiraMisò*, con crema al miso, spuma di Marsala e cacao, un grande classico del fine pasto all'italiana con una nota di Giappone frutto anche del lavoro della brava pastry chef Alessia Trussardi. Lo ChefIl curriculum di Christian, classe '89 nato a Roma e cresciuto tra la capitale e il litorale laziale, è già pieno di esperienze fondamentali per la carriera di uno chef. Dopo il diploma all'istituto alberghiero di Anzio vola infatti a Londra dove fa prima tappa al Royal Opera House di Covent Garden per poi approdare alla corte di Gordon Ramsay dove ha la possibilità di lavorare in più di una delle realtà dello chef tre stelle Michelin "Ho scelto subito Londra perché era una metropoli che mi aveva sempre affascinato – dichiara Christian. Lì oltre all'esperienza alla Royal Opera House sono riuscito a entrare nella grande macchina dello chef Ramsay che permette a tutti di girare tra i diversi locali grazie a un sistema di sostituzioni interne alla

compagnia. Io infatti grazie a questo metodo ho potuto fare esperienze di training in diversi dei suoi ristoranti". Rientrato in Italia Christian continua a collezionare grandi esperienze sempre ai più alti livelli ristorativi e gestionali, entrando nello staff dell'Alchimia Ristorante come sous chef di Davide Puleio."Oltre all'ottima esperienza di cucina, per me lavorare all'Alchimia ha significato lavorare anche con Alberto Tasinato, un professionista che stimo moltissimo perché uomo di sala impareggiabile e gestore unico. La sua firma nel mondo della ristorazione italiana è sinonimo di qualità indiscussa perché ha un format che riesce a replicare sempre e ovunque con grande successo. Ne sono esempi appunto l'Alchimia Ristorante con una stella Michelin, ma anche il Seta by Antonio Guida al Mandarin Oriental con due stelle Michelin". Conclusa l'esperienza di Milano, Christian arriva a Vicenza dove può apprendere le regole del banqueting di lusso per poi completare il suo percorso, prima di arrivare al Vitti ristorante, con la prima esperienza da chef di cucina a Parma a La Maison du Gourmet.

*(Prima Pagina News) Giovedì 25 Maggio 2023*