AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Epifania 2024: le golose proposte tra Roma, Milano, Monza e Cagliari*

Roma - 03 gen 2024 (Prima Pagina News) **Dalla cucina tradizionale alla light art di "Trame di Luce".**

Hotel e Ristoranti Roma L'Epifania come dice il noto detto "tutte le feste si porta via", oltre ad essere però l'ultimo appuntamento del calendario festivo invernale è anche, come molti sanno, la ricorrenza natalizia di Roma per eccellenza. La sua lunga tradizione popolare risale infatti al culto dell'Antica Roma precristiana e pagana che vedeva nel manifestarsi (Epifania' o 'Manifestazione', poi successivamente divenuta 'Bifanìa' e 'Befanìa') della dea della caccia, delle coltivazioni e dei cicli lunari Diana il simbolo di una buona ripresa del raccolto con l'inizio dell'anno, e con l'allungarsi delle giornate, simboleggiato anche dal tipico volo sopra i campi della dea.Nell'800 si assiste poi ad una ripresa del culto legato a questa festività che staccandosi dal paganesimo si incentra ora su quel rito detto del "Pupo dell'Ara Coeli", o bambinello, che proprio durante la giornata del 6 gennaio veniva portato nel presepe della basilica che sorge sul colle del Campidoglio.Per l'occasione, dunque, ristoranti e hotel capitolini propongono dolci, piatti e menu a tema per brindare a questa celebre ricorrenza. L'Hotel Hassler, icona di raffinatezza ed eleganza, è il luogo ideale per chi, nel cuore di Roma, è alla ricerca di un pranzo gustoso ma leggero in un'atmosfera confortevole e ricca di charme. Tra sontuosi velluti, poltrone, stucchi e decorazioni sfarzose, Salone Eva, situato al piano terra dell'iconico Hotel, accoglierà i propri ospiti nel suo salotto per trascorrere una giornata di festa che profuma di famiglia con i piatti realizzati dall'Executive Chef Marcello Romano. Tra questi la Crema di patate e funghi con camembert e crostini al rosmarino e il Filetto di salmone arrostito, glassato agli agrumi con indivia e spinaci. Il tocco di dolcezza sarà poi riservato alla delicata mano di Martina Emili, abile e talentuosa pastry chef autrice dello straordinario dessert "Foliage" con pralinato alle nocciole e mandarino. Piazza della Trinità dei Monti, 6, 00187 Roma RM – www.hotelhasslerroma.com Il 6 gennaio si potrà trascorrere il pranzo dell'Epifania nelle sale eleganti ed esclusive del Flora Restaurant di via Veneto con i piatti special a base di pesce realizzati dello chef Massimo Piccolo e dalla sua brigata.Per cominciare, imperdibile il Polpo rosticciato su crema di cavolfiore, lime e pomodori confit, un piatto essenziale e stagionale con delle note esotiche del lime e una mineralità spiccata data del cavolfiore; per primo, invece, si potrà optare per i Paccheri allo scorfano serviti con tarallo napoletano sbriciolato e pesto agli agrumi, pietanza con un perfetto bilanciamento di sapori e divertente, grazie al gioco di texture dei taralli. Dolce conclusione, per tutti quelli che quest'anno sono stati buoni, la Delizia al limone Sorrentina, un tuffo nei profumi e nei sapori del mare della Costiera. Via Vittorio Veneto, 191, 00187 Roma RM, 06 4899 2642 – www.florarestaurant.it All'insegna della tradizione gastronomica capitolina sarà invece il pranzo dell'Epifania per chi sceglierà di trascorrerlo nelle incantevoli sale de Il Marchese in via

di Ripetta.Per l'occasione, lo chef Daniele Roppo ha pensato a dei piatti special da proporre come il Crostone bufala affumicata e puntarelle alla romana, le Fettuccine con ragù di anatra al coltello, fichi secchi, crumble rosmarino arancia e sale maldon e crunch di pecorino e il Rollè di faraona ripieno di pomodori secchi e castagne su vellutata di zucca e polvere di liquirizia. In serata si potrà brindare come sempre con i cocktail della drink list originale del bar manager Fabrizio Valeriani, in grado di giocare con le amarezze e le dolcezze dei più di 500 amari presenti nell'amaro bar. Via di Ripetta 162, Roma - 06 9021 8872 - www.ilmarcheseroma.it Per un'Epifania di sostanza e di qualità la calza della befana di Aventina si fa ricca di dolcezze della bottega e del banco del pane, selezionate appositamente per l'occasione. A deliziare i molti golosi buongustai ci pensano dunque i biscotti Lunardi arancia e cioccolato, i tartufini di Guido Castagna alla gianduia o croccanti, le crostatine di visciole del panificio Le bontà del fornaio di Genzano (RM), le confetture dell'Az. Agricola Si.Gi. ai gusti ribes rosso/uva spina/giuggiole, le mandorle pralinate di Donna Francesca e in fine il tipico dolce delle feste da tradizione romana, il Pangiallo ricco di frutta secca sempre del Panificio Le bontà del fornaio.Per brindare, inoltre, il 6 gennaio si propone nella calza di Aventina anche la prestigiosa bottiglia di passito siciliano di zibibbo, Firriato l'Ecrù. Aventina sarà aperta regolarmente sia a pranzo che a cena con menù alla carta, con orario continuato per la bottega. Via della Piramide Cestia 9, Roma - Tel 06 6659 4151 - www.aventinaroma.com Nel magico contesto di Piazza Navona, tra immense opere architettoniche e bancarelle colme di leccornie, il ristorante Sapore di Mare, con le sue finestre su questo tradizionale spettacolo natalizio, offre un'esperienza gastronomica che unisce la tradizione partenopea alla raffinatezza della cucina di pesce. Tra i piatti proposti, antipasti che sfoggiano la freschezza nei crudi e la grande tecnica delle frollature come la Mozzarella ripiena con tartare di tonno, capperi di Pantelleria, pomodoro di Sorrento, sale maldon e basilico, ma anche primi piatti che catturano l'anima della tradizione come le Linguine allo scoglio 3.0, e secondi che esaltano la bontà del pescato locale. Tutto preparato con maestria per portare in tavola il gusto autentico del mare in un connubio di eleganza e leggerezza. Via della Posta Vecchia, 4, 00186 Roma RM - Tel. 06 8639 8801 – www.saporedimareroma.com Le tradizioni d'Oltralpe costituiscono un modo originale per celebrare l'Epifania nel bistrot di ispirazione parigina Medeleine, a Prati. Protagonista della giornata del 6 gennaio, presso il ristorante di Giancarlo Battafarano e Daniele Quattrini, è la Galette des Rois, la celebre "Torta dei Re". Già in voga alla corte di Carlo Magno, nonché uno dei dolci più attesi delle festività bretoni, la speciale torta viene realizzata con due strati di croccante pasta sfoglia caramellati, contenenti una gustosa crema frangipane di mandorle, profumata alla vaniglia e al limone. Amatissima da grandi e piccoli, la Galette des Rois mette subito allegria in tavola grazie a la "fève", letteralmente "fava secca", elemento nascosto al suo interno, che ha il potere di rendere "re della giornata" il fortunato che lo troverà nella sua fetta. Il goloso dolce si potrà ordinare da asporto, oppure a completamento di un pranzo o una cena in onore della giornata della Befana. Via Monte Santo, 64, 00195 Roma. Tel: 06 372 8537; www.madeleineroma.com Convivialità è la parola d'ordine di tutte le feste che la Befana si porta via, ma anche della filosofia del ristorante romano Gusta, spazio contemporaneo che invita i commensali a condividere portate dalle suggestioni differenti, in grado di condurli in un viaggio unico tra sapori

e odori. Nella cucina a vista, lo chef Edoardo Conti mette a punto le pietanze che compongono un menu orizzontale, libero da gerarchie, suddivviso per categorie: fritti, bakery, hot, crudi, dolci. L'occasione è quella giusta per trascorrere il pranzo o la cena dell'Epifania assaporando autentiche bontà come l'Hummus friggitelli e limone, il Lobster roll o il Pastrami, ma anche i croccanti fritti tra cui l'immancabile Supplì della tradizione romana e ancora, piatti che coccolano il palato come lo Spaghetto burro e alici, passando per l'Abanico alla brace e l'Insalata di seppie e sedano.Si chiude con la golosa Granita di mandorle, polvere di capperi e sale Maldon, accompagnata da una calda brioche fatta in casa. Piazza Carlo Magno 13, Roma. Tel. 06-83773316 – www.ristorantegusta.it. Un ultimo dono prezioso è senza dubbio una romantica cena al ristorante Moma. Cura per i dettagli, atmosfera elegante ma allo stesso tempo giovane e dinamica, una carta vini intrigante e di ricerca sono il corollario di una serata all'insegna della cucina accogliente e sofisticata dello chef Andrea Pasqualucci. La straordinaria carta del Moma presenta una carrellata di creazioni in cui l'alternanza cromatica degli elementi, l'estetica dei particolari e la tecnica culinaria sono gli strumenti al servizio del sapore e della cura per l'ospite che rendono questa esperienza unica. Tra le tante tentazioni si può optare per l'avvolgenza delle ostriche con composta di scalogno e salsa allo champagne, l'intensità dei sapori della terra dei Rigatoni alla rapa rossa, erborinato, aglio nero e pimpinella, mentre per un momento di intensa condivisione il Piccione in crosta con foie gras, tartufo nero e castagne, piatto concepito per essere degustato in due.Immancabile nota dolce di questa particolare calza della Befana sono i Raviolini di zucca, castagne all'Armagnac, caramello salato e gelato al cioccolato, che chiudono queste festività con un dolce abbraccio di sapori invernali. Via di San Basilio 42/43 – www.ristorantemoma.it - 0642011798.Per chi invece vuole allontanarsi dal caos cittadino, la campagna è sempre una destinazione prediletta, a maggior ragione se si trova a pochi chilometri da una delle coste più affascinanti del Lazio: quella della Riviera di Ulisse. In questo poliedrico panorama, a Borgo Vodice, tra Sabaudia e Terracina, si nasconde, tra i vigneti del basso Lazio, Seguire le Botti, agriturismo con ristorante gourmand di Cantina Sant'Andrea. Circondati dalle botti di vino Sogno che invecchia placido, si potranno deliziare i palati con una cucina di territorio, personale e mai statica, curata dallo chef Pasquale Minciguerra e dalla sua brigata. Tra i piatti - Tortello di coda alla vaccinara, spuma di pecorino, sedano e cacao e Filetto e pancia di maiale Nero, ceci, zucca e cicoria croccante - da abbinare alle migliori etichette di Cantina Sant'Andrea, sia alla carta, che in formula degustazione. E se l'Epifania è la festa dei dolci per antonomasia, qui non potranno mancare quelli del pastry chef Andrea Amato come Bosco Invernale, una sorprendente miscela di sapori della stagione, con crema alla zucca, crema di topinambur, gelato alla castagna, cous cous ai frutti rossi, frutti rossi freschi, crumble cacao, cake al cacao, crema di pioppini e pioppini interi. Al primo piano della struttura ci sono le 5 camere da letto con vista sul giardino, così da svegliarsi, la mattina seguente, in comunione con la natura. Str. del Renibbio, 1720, 04019 Borgo Vodice LT – 3279288739 – www.seguirelebotti.it. Light art a Roma e Monza C'è tempo fino a domenica 7 gennaio compreso, per immergersi nel fiabesco e scintillante percorso di "Trame di Luce", il festival internazionale di "light art" ospitato a Roma e a Monza, rispettivamente nella natura già ricca di fascino dell'Orto Botanico e dello spazio esterno dell'Accademia dei Lincei nella Città eterna e, in Brianza, nel grande parco della Villa

Reale. Un’occasione imperdibile per trascorrere un pomeriggio o una sera in compagnia, avvolti dalla speciale atmosfera di una passeggiata ad alto tasso di meraviglia, grazie alle installazioni di luci musicate con note gioiose, nel pieno spirito del periodo festoso, grazie al doppio evento ancora in corso del colosso internazionale dell’intrattenimento IMG e prodotto e curato in Italia da Be.it Events.Tra suggestivi boschi onirici, creature del folclore, carillon di sfere colorate e tunnel di luci, ci si rifugia in una dimensione magica e fatata, dove non mancano delle photo opportunity per lo scatto ricordo: come il vischio benaugurante sotto cui scambiarsi un bacio, o il nuovo Specchio dei desideri, tutti da esprimere per l’anno nuovo, prima di raggiungere - a Roma - l’area ristoro “Luci di Gusto” dove brindare al 2024 con un fresco cocktail St. Germain Hugo e lasciarsi tentare dalle diverse leccornie pensate per pantagruelici visitatori, grandi e piccini. Come La Patatina del Grinch, Il Babbo Buger, Lo Spuntino degli Elfi e la Merenda della Tombola. L’accesso ai due eventi avviene esclusivamente con biglietto d’ingresso digitale acquistabile sui siti www.tramediluce.it e www.ticketone.it. Il costo parte da 13 euro, con offerte per coppie, famiglie e gruppi e un’opzione per l’entrata “open”, ideale per scegliere all’ultimo momento quando visitare la mostra.Sono previste riduzioni e agevolazioni per diverse categorie, oltre a convenzioni aziendali. Gli orari di visita sono ogni mezz’ora, dalle ore 17 a Roma e dalle ore 17:30 a Monza, fino alle ore 23, con ultimo ingresso alle ore 21. Ristoranti MilanoDalle origini pagane alle tradizioni cristiane dell’Ottocento, il 6 gennaio a Il Marchese Milano si festeggia la festa dell’Epifania Romana con i piatti dello chef Daniele Roppo e la mixology del bar manager Fabrizio Valeriani, per vivere nel cuore della Milano più elegante tutta la magia del passato della Roma più autentica.Per l’occasione, imperdibile per i milanesi, lo chef Daniele Roppo ha pensato a dei piatti special da proporre per festeggiare nel contesto ottocentesco delle sale esclusive de Il Marchese di via dei Bossi n°3. Immersi nell’eleganza Ottocentesca si potrà mangiare la cucina verace e di tradizione romana reinterpretata in piatti come il Crostone bufala affumicata e puntarelle alla romana, le Fettuccina con ragù di anatra al coltello, fichi secchi, crumble rosmarino arancia e sale maldon e crunch di pecorino e il Rollè di faraona ripieno di pomodori secchi e castagne su vellutata di zucca e polvere di liquirizia. In serata si potrà brindare come sempre con i drink della drink list originale del bar manager Fabrizio Valeriani, in grado di giocare con le amarezze e le dolcezze dei più di 500 amari presenti nell’amaro bar. Via dei Bossi 3, Milano – www.ilmarchesemilano.it. Ristoranti Cagliari Salutare le festività guardando il mare e l’impagabile spettacolo che regala il Ristorante Calamosca, col suo affaccio unico sul Golfo di Cagliari, è un ottimo modo per chiudere in bellezza un periodo ricco di socialità e buon cibo. In Sardegna, nel locale dei fratelli Porcu, fino al 7 gennaio si avrà l’occasione di provare un percorso di assaggi dedicato, perfetto per celebrare la tradizionale festività dell’Epifania attraverso la scoperta di sapori e odori che coniugano sapientemente portate di terra e di mare, attraverso la mano dello chef Michele Ferrara. Partendo da una Crocchetta panata al panko con stracotto di maiale, pecorino romano e salsa agrodolce, si passerà poi al Raviolo di pecora al vapore, spuma di fiore sardo, tartare di pecora e brodetto di erbe al miele, piatto speciale che omaggia le tradizioni dell’isola. Si prosegue con lo Spaghetto all’uovo fatto in casa e trafilato al bronzo con crema di cavolo nero, burro e tartufo uncinato, per poi gustare una succulenta Guancia di manzo brasata al cannonau, crema di topinambur e

carota, funghi e jus. Viale Calamosca 50, Cagliari - www.ristorantecalamosca.com.

(Prima Pagina News) Mercoledì 03 Gennaio 2024

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