AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Dialoghi di Gusto: quando Pompei incontra Roma in un viaggio sensoriale mediterraneo - FOTOGALLERY*

Roma - 12 set 2025 (Prima Pagina News) **Due chef uniscono Pompei e Roma in un viaggio di sapori: dieci giorni di alta cucina mediterranea tra tradizione, creatività e scenari unici.**

Un incontro che è più di una cena, un vero e proprio intreccio culturale e gastronomico. Dal 11 al 20 settembre, al Settimo Roman Cuisine & Terrace del Sofitel Roma Villa Borghese, due grandi interpreti della cucina mediterranea – Roberto Lepre, executive chef dell'Hanita79 Pompeii MGallery Collection, e Giuseppe D'Alessio, executive chef del Sofitel Roma – danno vita a Dialoghi di Gusto, una rassegna culinaria che unisce la forza vulcanica del Vesuvio e l'energia autentica della Città Eterna. Lo skyline mozzafiato, da San Pietro al Gianicolo, passando per Villa Medici fino a Villa Borghese, diventa lo scenario di un evento che celebra la cucina come linguaggio universale. Il rooftop del Sofitel si trasforma in un auditorium gastronomico, dove piatti iconici raccontano l'anima del Mediterraneo: un dialogo tra passato e presente, tecnica e creatività, radici e innovazione. Un ringraziamento speciale va a Sebastien Antoine, General Manager del Sofitel Roma Villa Borghese, che con la sua ospitalità e visione ha reso possibile trasformare il prestigioso rooftop dell'hotel in un vero e proprio salotto mediterraneo nel cuore della Capitale. Il menu è un viaggio che tocca le sfumature più autentiche della tradizione: Crudi e reinterpretazioni: dalla Zeppolina di pasta cresciuta con tartare di gambero rosso e lattuga di mare, al Carpaccio di baccalà "Belladonna", fino al Fiore di zucca con ricotta di bufala e caviale Asetra. Sapori mediterranei rivisitati: la Cernia marinata servita con guacamole di fagiolini, essenza di pomodoro cuore di bue e pesca al sakè, seguita dalla Linguina di Gragnano IGP ai ricci di mare con spuma di parmigiana di melanzane. Tradizione rivisitata: gli Gnocchi di patate viola con zucchine romanesche e fonduta di pecorino, fino al Vitello al modo saltimbocca, con prosciutto crudo di Bassiano, porcino grigliato e salsa al foie gras. Il percorso si chiude con una sinfonia di dessert che unisce la dolcezza campana e la raffinatezza francese: ciambelline al vino, babà napoletano, mini madeleine al limone e menta e un cannolo di sfogliatella con mousse di ricotta e arancia candita. Durante i dieci giorni di evento, il rooftop del Sofitel si veste di limoni sfusati, ceramiche colorate ed elementi decor tipici della Campania, trasformandosi in un salotto che celebra la convivialità, l'identità mediterranea e la passione per il gusto. Un'occasione unica per vivere Roma attraverso i sapori, in un racconto gastronomico che abbraccia storia, cultura e innovazione. (nella foto i due chef, Giuseppe D'Alessio e Roberto Lepre con Sebastien Antoine, General Manager del Sofitel Roma Villa Borghese)

(Prima Pagina News) Venerdì 12 Settembre 2025

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