

# IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

## IL MENU ESTIVO

“Il Marchese” offre piatti della tradizione realizzati con gli ingredienti migliori e la sofisticatezza di esclusivi cocktail serviti al bancone del primo Amaro Bar d’Europa, che vanta oltre 600 etichette. **Come detto, la novità dell’estate 2020 è la pinsa romana nella formula aperitivo**, che si può assaggiare nelle versioni classiche, prosciutto (tagliato a mano) e fichi, scarola, olive e alici, o anche “mortazza”, stracchino e pistacchio. Ci sono poi i Taglieri di salumi e formaggi misti, l’opzione “Romana” con tris di supplì e padellino di pasta alla carbonara o all’amatriciana e, ancora, il Vegetariano, con pinzimonio e pomodoro verde fritto. Tutte proposte che hanno un costo di 15 euro per due persone, alle quali si possono abbinare dei cocktail (tra i 10 e i 15 euro di prezzo) o dei calici di vino (tra i 7 e i 9 euro).

Come spiega il cuoco di casa **Daniele Roppo**: *“La pinsa romana è nata da una ricetta originale: la pasta è fatta da un blend di farine zero, di riso e di soia, con aggiunta di acqua e sale. Per farla usiamo la biga preparata il giorno prima, una pasta acida per dare uno spunto più immediato, oltre a un lievito di birra essiccato, con un impasto che richiede 24 ore. La preparazione continua miscelando tutte le farine assieme nell’impastatrice, versando l’acqua poco a poco. Una volta raggiunta la giusta consistenza, si unisce un po’ di zucchero, sale e olio extravergine di oliva. L’impasto viene messo a riposare per 24 ore e poi infornato crudo per quattro minuti a 300 gradi. Infine, si aggiunge il rosmarino con un pizzico di sale e la pinsa è pronta”*.

Pur mantenendo i punti fermi del locale, nel menu estivo non mancano novità che si adattano meglio alla bella stagione.

*“Abbiamo studiato delle proposte rapide, veloci, che non richiedessero troppe preparazioni lunghe. - spiega Roppo - Come l’antipasto **Pomodoro verde fritto, bufala e maionese al basilico** (ispirato al film “Pomodori verdi fritti alla fermata del treno”), piatto che facevo anni fa e che ho recuperato in una versione diversa”*.

Tra le nuove proposte troviamo la **Cacio e pepe, lime, battuto di salmone e scorza nera** e gli **Agnolotti al nero di seppia, gamberi, riduzione di bitter e lamelle di bottarga**. In questo ultimo piatto, la farcia è una patata schiacciata ripassata con tutta la bisca e con il sapore forte del gambero all’interno: la pasta viene tirata a due per fare l’agnolotto e il gambero scottato per renderlo croccante. Il tutto è servito su una straciatella liquida e una riduzione di Bitter Martini, un tocco amaro per stemperare il gusto dolce e completare il piatto.

Torna in carta il **Baccalà alla romana d’estate**, fresco e colorato, creato con un concassé di pomodoro verde acidulo e croccante, con origano, pinoli e uvetta e del baccalà (pescato all’amo) al vapore con cipolla caramellata, mentre il cameriere chiude la portata con un coulis di pomodoro. C’è poi il **Tonno con panure alle erbe, melone, menta e frutti di bosco**. Qui la mollica di pane viene messa a essiccare con un po’ di timo, rosmarino e prezzemolo; con questa viene panato il tonno, successivamente scottato in padella, per presentarlo come un tataki. Il melone grigliato che lo accompagna, è servito con insalatina di menta, lime e una riduzione di frutti di bosco.

# IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

## LA MIXOLOGY

Dal food ai drink, da “Il Marchese” l’arte della mixology è firmata **Desirè Verdecchia**, che per l’estate 2020 ha pensato a dei drink facili da bere, dal tenore alcolico non troppo alto, dissetanti, freschi ed evocativi. *“Devono far compiere un viaggio nel gusto a chi li beve, risvegliando la fantasia e l’immaginazione dei clienti attraverso ingredienti che arrivano anche da lontano, come i frutti tropicali o il tè Matcha, perché quest’estate non tutti potranno lasciare la città e andare in vacanza”*, rivela Desirè.

Il racconto in carta dei cocktail non svelerà tutti gli ingredienti, bensì solo lo spirito o la base alcolica e offrirà delle indicazioni di gusto, per far vivere un’esperienza che sia più semplice e immediata. **“Colosseo”** è un drink omaggio alla Città eterna intenso con base Bourbon, un twist su un classico whisky sour con una piccola modifica (l’estratto di pesca è acidificato, c’è lo sciroppo di ravanello fatto in casa e si percepisce la presenza del liquore di liquirizia Nonna Marisa). Il cocktail è dissetante, rinfrescante e inusuale, confonde le percezioni delle radici quali quelli della liquirizia e del ravanello, e il tutto viene shakerato con qualche foglia di menta che lo apre agli odori e ai sentori estivi. **“Borghese”** nasce invece da un’idea che arriva dagli anni ’80, quella di un drink consumato al bancone di un bar bevendo Prosecco e mangiando noccioline. Il cocktail è stato reso più attuale facendo un cordiale in casa con noccioline e mango, con Prosecco, per un’esplosione di sapore in bocca effervescente e spumeggiante. **“Vittorio”** è complesso: per lui sono state abbinate al latte Kefir, una banana e delle spezie esotiche come cannella, chiodi di garofano e pimento. La miscela poi viene lavorata con zucchero e limone per creare l’effetto sour, aggiungendo del rum e un amaro mennula, alla mandorla. Il drink è tropicale, esotico ma non troppo, rotondo e delicato, perfetto per tutte le ore, anche come dopo pasto. Ogni cocktail è un gioco di sorprese svelate, basi semplici utilizzate con grande tecnica e creatività, per un’esperienza sempre diversa e un’emozione consapevole, stimolando il palato e la mente. Tutti i drink sono senza proteine animali all’interno, quindi non c’è il classico albume d’uovo ma un’acquafaba di ceci che ha lo stesso potere emulsionante; non ci sono latti vaccini ma solo vegetali come mandorla, cocco o avena. Inoltre si cerca di fare un uso limitato della plastica, per avere un minor impatto ambientale.

Grande importanza viene data all’ideazione e alla preparazione stessa di ciò che comporrà un cocktail come cordiali, sciroppi, infusioni, fake lime, tutti preparati in casa: ci vuole tanto tempo per arrivare a costruire un cocktail di grande gusto e poterlo offrire al cliente nel minor tempo possibile. La percezione, infine, non viene alterata con un alto grado alcolico - i cocktail sono “low abv” (a basso contenuto di alcol) - quanto piuttosto con un grande sapore.

## IL CUOCO: DANIELE ROPPO

Giovane e di origini romane, Daniele Roppo si avvicina alla cucina come autodidatta, sperimentando da solo fin da piccolo le varie reazioni che gli alimenti avevano tra loro e poi studiando i libri di Robuchon e di altri grandi cuochi italiani e francesi. La sua famiglia, a partire dai nonni, lei romana, lui pugliese, raccontava e viveva il cibo in maniera genuina: *“Ricordo che da piccolo – spiega Daniele – a tavola mia nonna mi metteva davanti cervello e rognoni e mio nonno*

# IL MARCHESE

OSTERIA • MERCATO • LIQUORI

*mi parlava del pesce e di come un buon prodotto non si vede solo dal costo ma soprattutto dal sapore. Il suo motto era: assaggia tutto ciò che credi valga la pena provare”.*

È mentre frequenta Economia aziendale all’università e gioca a rugby, che Daniele decide di fare della cucina la sua professione. Così, comincia a lavorare in osterie di amici di famiglia e poi frequenta la scuola “A tavola con lo chef”. Sempre a Roma, fa esperienza al Caffè Propaganda con *Arcangelo Dandini* e inizia a seguirlo in ogni suo evento, lavorando anche nei giorni liberi. La tappa successiva è presso la Stazione di Posta con Marco Martini. Poi, partecipa all’apertura e alla gestione iniziale di InOfficina a Pietralata.

Solo dopo arriva “Il Marchese”, dove Daniele dovrà dedicarsi a una cucina di tradizione ma con un impulso innovativo. Nella sua gastronomia, re e regine sono gli ingredienti di qualità: il guanciale viene acquistato da Re Norcino, un produttore pluripremiato di Ascoli Piceno che esiste da oltre 130 anni; il pecorino lo fornisce Cibaria, è prodotto in altura ed è molto più dolce degli altri; il baccalà viene pescato all’amo, cosa che lo preserva dagli ematomi tipici della pesca con la rete; i funghi porcini li porta solo un caro amico di Daniele, che li seleziona personalmente sulle colline laziali; la lonza aromatizzata ai frutti di bosco proviene da una piccolissima realtà tra Lazio e Toscana, dove non usano la corrente elettrica e fanno le cose come una volta, con le candele, il fieno e la paglia; il polpo, i gamberi e i calamaretti sono di Santo Spirito e la mozzarella di bufala affumicata è stata selezionata da una piccola realtà produttiva della zona di Latina.

Nelle sue preparazioni, il cuoco capitolino può esprimere le sue radici e il suo passato da rugbista, quando si relaziona con la sua brigata: *“Uniti si prova, si sbaglia, si sperimenta e infine si costruisce”*, dice Roppo pensando al gioco di squadra che, stavolta, non è sul campo, ma dietro ai fornelli.

*Roma, 16 luglio 2020*

## UFFICIO STAMPA

### BORTOLAN & CARNEVALI

Belinda Bortolan • cell. 3357011993 • [belinda@bortolancarnevali.com](mailto:belinda@bortolancarnevali.com)

Fabio Carnevali • cell. 3356001832 • [fabio@bortolancarnevali.com](mailto:fabio@bortolancarnevali.com)