

Eventi > Degustazioni

Nel nome delle alici

Al D.O.M hotel di Roma per una serata gram gourmet

> SAPORI E PROFUMI CAMPANI CON MAX MARIOLA E GENNARO MARCIANTE

> IL MENÙ CHIUDE IN BELLEZZA CON LA SFOGLIATELLA SANTA ROSA

> LA PASSIONE PER L'ALTA GASTRONOMIA



Sapori e profumi campani con Max Mariola e Gennaro Marciante



E' per venerdì 18 settembre l'appuntamento con Max Mariola, executive chef de The Deer Club, del D.O.M Hotel Roma, e Gennaro Marciante, chef del ristorante Acqua Pazza di Cetara, che daranno vita ad una speciale serata gourmet dove i protagonisti saranno la loro creatività e gli ingredienti e i profumi della Costiera Amalfitana. Per l'occasione gli chef s'incontreranno sulla meravigliosa terrazza del D.O.M Hotel per deliziare gli ospiti con un menu realizzato utilizzando i migliori ingredienti Campani, primo tra

tutti le Alici di Cetara.

Il menù chiude in bellezza con la sfogliatella Santa Rosa



Sono state infatti le Alici, sempre presenti nei menu di Max Mariola a ispirare lo chef nella creazione di un menu a quattro mani con Gennaro Marciante, indiscusso "principe" di Cetara, regno delle Alici e famosa per la produzione e lavorazione di questo straordinario pesce azzurro. Gli chef uniranno la loro esperienza e passione per gli ingredienti del nostro mare, preparando un menu in

cui le Alici si alterneranno al Tonno Rosso e al Totano, in una danza di sapori di fine estate, che chiuderà con il profumo dei Limoni di Amalfi.

Dopo un benvenuto 'Pane, burro alla vaniglia e alici' di Max Mariola e il 'Bon Bon di tonno con Straciatella di Bufala', sarà servito il 'Tataki di tonno rosso fuoco e acqua, con scarola e polvere di agrumi'. Max Mariola proporrà poi il 'Mezzo pacchero con alici fresche, pomodoro casalino e mollica croccante' seguito dal 'Totano Rosso ubriacone spaesato su crema di patate', cucinato da Gennaro Marciante.

A chiudere il percorso di degustazione gli chef proporranno la 'Santa Rosa Mignon', sfogliatella calda farcita con crema e amarene e servita con panna fresca, il 'Babbà al limoncello di Cetara' e la 'Millefoglie Scomposta' con crema di limone, canditi all'arancia, scaglie di cioccolato fondente e guarnizione di amarene, servita con yogurt biologico di bufala. Tutti i migliori ingredienti della terra Campana. I due chef, legati dalla stessa passione per il mare, da sempre prediligono le eccellenze del territorio, nel rispetto della stagionalità degli ingredienti e hanno scelto per accompagnare le loro prelibatezze, i pregiati vini dell'azienda vitivinicola Campana Feudi di San Gregorio. Nata nel 1986, Feudi San Gregorio è oggi il marchio simbolo del rinascimento enologico del Meridione d'Italia.

La passione per l'alta gastronomia



Max Mariola, nella foto sopra, nato a Roma e cresciuto nella città di mare di Nettuno, si avvicina alla cucina grazie a sua madre, cuoca per passione e professione. La sua cifra stilistica è caratterizzata da una cucina semplice dove, per esaltare il sapore degli ingredienti di prima qualità selezionati personalmente dallo chef, si privilegiano le cotture veloci e le marinature.

Gennaro Marciante, nella foto a fianco, nato da una famiglia di pescatori e da vent'anni alla guida del ristorante Acqua Pazza di Cetara, riconosciuto come uno dei migliori ristoranti della Costiera Amalfitana, rende omaggio nei suoi piatti alla tradizione campana con esperienza, tecnica e creatività.

D.O.M. Hotel - Roma

12 Settembre 2015
Mario Stramazzo

Stampa

