

Luca Abbruzzino, tradizione e genio creativo nell'ultima data di Chef sotto le Stelle al DoubleTree by Hilton Rome Monti

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Martedì 11 novembre ultimo appuntamento della terza stagione di “Chef sotto le Stelle” al DoubleTree by Hilton Rome Monti. A chiudere la rassegna lo Chef una Stella Michelin Luca Abbruzzino di Oltre, con una sua intima interpretazione del territorio calabrese.

Roma – Si chiude martedì 11 novembre la terza stagione di Chef sotto le Stelle del DoubleTree by Hilton Rome Monti con un ultimo imperdibile appuntamento per tutti gli amanti della cucina creativa. A chiudere la rassegna sarà, Luca Abbruzzino, già una Stella Michelin con lo storico ristorante di famiglia a Catanzaro e da un anno nuova stella Michelin anche con il suo ultimo progetto “Oltre” a Lamezia Terme. Un’occasione imperdibile per avvicinarsi alla cucina del giovane chef calabrese, che promette un viaggio intimo e personale nella sua terra, dove mare e monti si incontrano e si contaminano per creare qualcosa di unico e nuovo.

“La mia cucina è puro intuito, è valorizzazione dei prodotti che la terra offre, creazione di sapori nuovi, frutto di esperienza e consapevolezza. E’ congiunzione tra terra e mare, due realtà che possono ben accostarsi”, così lo chef Abbruzzino definisce la sua idea di cucina. Ed è proprio questo accostamento, di materie all’apparenza lontane tra loro, il cuore di questa cena di Chef sotto le Stelle: una sintesi concreta di quell’idea di “andare oltre” che rappresenta il significato del suo mondo in costante evoluzione.

Una serata in cui vive a pieno la filosofia di Oltre, l'evoluzione di un'idea, di uno stile, un modo di creare, di accogliere, raccontare e mostrarsi.

Il menù della serata

Lo Chef ha costruito per questa nuova cena un percorso di degustazione in cui presenta la sua cucina, la sua visione della Calabria e il rapporto con la sua terra, fatto di passione e tecnica, di estro e tradizione. La tradizione è rappresentata dai prodotti tipici come la sardella, la nduja, i funghi mentre l'estro si esprime nel gusto rinnovato, in un'altalena di dolcezze e sapidità, di piccantezze e saperi iodati.

Il menù come sempre sarà un vero e proprio viaggio in varie tappe, dagli eleganti amouse bouche di entrata, fino al dessert, senza dimenticare il pane accompagnato dall'olio da Ottobratica di Olearia SanGiorgio.

Si inizia con Gambero, ricci di mare, cavolo nero e funghi, un primo grande esempio di commistione di terra e mare in chiave autunnale, un percorso che si muove lungo un assaggio ideale dai boschi alle spiagge e ritorno.

Non mancherà, nel cuore della serata, il piatto firmato dall'Executive chef del DoubleTree by Hilton Rome Monti, Giuseppe Fiorella, che proporrà un secondo antipasto pensato in dialogo con la filosofia dello chef ospite: Polpo, zucca e liquirizia.

Segue poi il Riso, mandorla, sardella, zenzero e cipollotto bruciato, in cui si riconoscono matrici territoriali, sentori e aromi, e quindi il Branzino, nduja, curcuma, arancia e indivia dove le variazioni cromatiche si intrecciano con giochi di consistenze e contrasti, tra note speziate e croccanze.

Si chiude infine con il dessert Ricotta, bergamotto, sesamo e grano saraceno, ultima tappa di questo viaggio a Sud, che si rivela un percorso gastronomico capace di andare al di là dei cliché per restituire Calabria inedita e contemporanea.

Il percorso enogastronomico sarà accompagnato da un wine pairing perfettamente in sintonia, frutto di una ricerca meticolosa e inconsueta sul territorio calabrese, curata da Alessandra Molinaro, curatrice della guida Slow Wine per la Calabria. Per questa cena, Molinaro segue la filosofia di un'immersione nel vino etico, fatto di lavoro, persone e passione.

Si gioca con le diverse declinazioni di Calabria partendo dal Greco bianco metodo ancestrale di Casa Comerci, fino alla versione passita del Greco di Bianco dell'Azienda Vinicola Ceratti, unico vino dolce a denominazione della regione, passando per il Mantonico della Cantina Aspromonte e il Cirò Rosato di Tenute del Conte.

90€ a persona, wine pairing escluso - 120€ a persona, Wine Pairing incluso –

Per informazioni e prenotazioni: <https://www.dtromemonti.com/it/events/chef-sotto-le-stelle-luca-abbruzzino-11-novembre/> - info@enjoyromamonti.it

Lo Chef

Luca Abbruzzino

Classe 1989, lo chef Luca Abbruzzino si è distinto fin da subito per il suo approccio innovativo alla cucina tradizionale calabrese, maturato nel ristorante di famiglia, Abbruzzino a Catanzaro, che conquista una stella Michelin nel 2016. Dal 2024, lo chef dirige la cucina di Oltre, a Lamezia Terme, il suo gioiello all'interno del Palazzo Greco Stella, spazio dedicato all'arte contemporanea e lussuoso boutique hotel. Qui lo chef esprime la sua cucina audace e sofisticata, radicata nella tradizione ma

aperta alla sperimentazione, considerata una delle più interessanti del Sud Italia. Definisce il suo approccio come “Alta cucina locale”, dove ciò che lo circonda quotidianamente e da sempre si fonde con le logiche del fine dining superando preclusioni e confini per dare vita a una cucina autentica, identitaria e in continua evoluzione.

Chef Sotto le Stelle, il progetto

“Chef sotto le Stelle” è un progetto di DoubleTree by Hilton Rome Monti ideato e sviluppato in collaborazione con Giusy Ferrainagiornalista enogastronomica e consulente, racchiude una serie di eventi di rilievo, dedicati alla ristorazione fine dining e stellata e alla città di Roma. Spiega la direttrice del DoubleTree by Hilton Rome Monti, Elena Prandelli: “Chef sotto le Stelle è per noi molto più di una rassegna gastronomica: è un progetto culturale che nasce dal desiderio di raccontare l’Italia attraverso le sue eccellenze enogastronomiche, mettendo in dialogo visioni diverse della cucina d’autore.”

La Location

Il DoubleTree by Hilton Rome Monti: la location di Chef sotto le Stelle

Siamo a Roma, nel quartiere Monti, alle spalle di Santa Maria Maggiore e proprio nel punto di ingresso di uno dei rioni più iconici della capitale. Il DoubleTree by Hilton Rome Monti si affaccia su Piazza dell’Esquilino e dal quartiere prende pienamente ispirazione, un mix di contemporaneità glamour e stile industriale, ma anche una grande scommessa su una variegata offerta ristorativa, aperta sia agli ospiti che al pubblico esterno, con il MiT Food & Coffee Brewery giovane e vivace bistrot con patio sulla piazza; il Mamaliaaccogliente ristorante con cucina a vista, che propone tradizione italiana e romana rivisitate in chiave moderna dal resident chef, per concludere poi con una ascesa all’ottavo piano dove troviamo il Mùn Rooftop Cocktail Bar con vista sulla cupola della Basilica di Santa Maria Maggiore e un’atmosfera rilassante e lontana dal caos romano.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/luca-abbruzzino-tradizione-e-genio-creativo-nell-ultima-data-di-chef-sotto-le-stelle-al-doubletree-by-hilton-rome-monti/149126>