

San Valentino: Vibrazioni d'armonie sul palato

 terredeuropa.net/tidpress/viaggio-a-tavolavibrazioni-darmonie-sul-palato.html

Brunella Marcelli

Il menu degli innamorati nelle atmosfere retrò ed eleganti dell'Hotel Quirinale a Roma

Roma (TidPress) – Esistono luoghi dove il tempo si ferma e viaggia a ritroso per concederci suggestioni e ricordi di atmosfere carezzevoli da film in costume.

Entrando nell'Hotel Quirinale si lascia alle spalle il traffico intenso di via Nazionale per godere di una fluttuazione temporale di sapore retrò, fatta di eleganza, stile e buona educazione. Dimentichiamoci il modernismo minimale e asettico dei soliti locali, ormai pensati in serie, perché qui tutto emana calore e vibrazioni musicali. Il suono del silenzio è quello delle note, perché l'Hotel Quirinale con alle spalle il Teatro dell'Opera conserva un passaggio segreto con accesso riservato diretto al Tempio romano della Musica.

Gli aneddoti si rincorrono. L'Albergo ospitò Verdi ed il trionfo del suo Falstaff. Qui soggiornarono la Callas, Puccini, Toscanini, Caruso e la Duse, ma scelgono oggi questo luogo ed il suo splendido giardino tutti quelli che vogliono mettere tra parentesi la concitazione del presente per godere di un bel momento.

L'Hotel Quirinale racconta storie di fine Ottocento e mantiene intatti spazi dove anche oggi puoi ritrovare l'intimità di un tempo pieno e lento, come quando il raccoglimento sposa il senso del gusto.

Vibrazioni d'armonie sul palato. Per scegliere la giusta partitura di una bella serata d'amore, l'Hotel Quirinale propone una cena di San Valentino da non dimenticare. Nel Ristorante Rossini, incastonato nella struttura come una pietra preziosa, si degusta un menù creato per l'occasione dallo chef dell'Albergo, Mauro Pavia.

Allievo di Gualtiero Marchesi, lo chef predilige i prodotti di stagione ed il suo stile, pur rispettoso della tradizione italiana, colpisce per originalità e senso della composizione. Sapienti gli accostamenti di gusti, strutture e colori. Il menù degli innamorati si apre con una sfoglia di mango con gamberi marinati all'arancio in filo di cioccolato fondente: accostamento ardito e seducente. Per primo: una vellutata di rapa rossa allo zenzero con spuma di crescenza, rossa di passione ed evocatrice d'Oriente; per proseguire con una crema di bufala al nero di seppia con ravioli di branzino e calamaretti, delicata e forte al tempo stesso nel sapore e nel chiaro-scuro del cromatismo. Quindi, un filetto di ricciola al profumo di limone su pesto di zucchine e cipolline borettane caramellate che colpisce per contrasti di sapori e consistenze.

Infine, una leggerissima sfogliata di pasta fillo croccante con ganache di cioccolato fondente al peperoncino e crema bianca agli agrumi, per concludere con una nota agro-piccante una serata molte dolce.

Info:

Hotel Quirinale – Via Nazionale 7 – 00184 Roma

Tel. 06/4707 – Fax 06/4820099

info@hotelquirinale.it

www.hotelquirinale.it

Il Ristorante Rossini dell'Hotel Quirinale è aperto 365 giorni all'anno senza periodo di ferie.

Orario lunch dalle 12,30 alle 18,00 no stop. Orario dinner dalle 19,30 alle 22,30.

Nella buona stagione si può godere di un incantevole e inaspettato giardino.

05.02.2010