

Successo della Prima Tappa di "The Dinner Experience by Chefs in Rome" al Ristorante Il Tino di Fiumicino

Il 29 agosto 2024 ha segnato il lancio trionfale di "The Dinner Experience by Chefs in Rome", un format esclusivo ideato e condotto da Cristiano Bucciero, autore del progetto "Chefs in Rome". La prima tappa si è svolta presso il ristorante stellato Michelin Il Tino di Fiumicino, dove lo chef Daniele Usai ha regalato agli ospiti un'esperienza gastronomica indimenticabile, combinando alta cucina e cultura.

La serata è iniziata con la proiezione in esclusiva del documentario "Chefs in Rome", che esplora il profondo legame tra Roma e la sua tradizione culinaria, coinvolgendo gli ospiti in un'esperienza sensoriale unica.

Successivamente, gli ospiti hanno potuto assaporare un menù di sette portate, ognuna ispirata alla città di Roma. La cena si è aperta con il "Giardino iodato", evocando l'essenza del mare, seguito dal "Margherita di Mare", un raffinato abbinamento di pescato maturato, carote croccanti e salsa barbecue alla genziana.

Il viaggio culinario è proseguito con il "Viaggio a Seoul", una fusione innovativa di sapori romani e coreani, seguito dal "Risotto agli scampi affumicati e vaniglia", un piatto che ha bilanciato sapidità e dolcezza con maestria. La "Bouillabaisse Mediterranea" ha celebrato i sapori del Mediterraneo, mentre il "Gelato di Aglio, Olio & Peperoncino" ha sorprendentemente trasformato un classico romano in una creazione innovativa. Il "Semifreddo alle erbe bruciate" ha concluso il percorso con una nota aromatica complessa e persistente.



In un gesto finale che ha sorpreso e deliziato i presenti, lo chef Usai ha servito una tradizionale Amatriciana dopo il dessert, chiudendo la serata con un'icona della cucina romana, tra applausi e sorrisi commensali.

L'intera esperienza è stata ulteriormente arricchita dalla presenza di Acqua Wossa, sponsor ufficiale della serata. Acqua Wossa, con le sue origini nelle montagne della Carinzia, in Austria, ha offerto un complemento perfetto alla raffinatezza dei piatti, grazie alla sua purezza e leggerezza uniche. Imbottigliata a mano direttamente alla fonte, ha contribuito a mantenere l'integrità dei sapori, esaltando ogni portata con la sua freschezza e morbidezza.

Ogni piatto è stato accompagnato dalla lettura di estratti dal libro "Chefs in Rome – 7 Sfumature di Gusto per Roma", arricchendo l'esperienza con riflessioni culturali e storiche. La serata è stata condotta con eleganza e coinvolgimento da Cristiano Bucciero, che ha saputo creare un'atmosfera intima e ricca di significato.

L'evento è stato ripreso dall'emittente televisiva Canale 10, che realizzerà uno speciale televisivo visibile anche sul sito ufficiale www.chefsinrome.it.

Il successo di questa prima tappa pone solide basi per le prossime serate di "The Dinner Experience by Chefs in Rome", con il prossimo appuntamento previsto per settembre, dove lo chef Davide Del Duca, patron di Osteria Fernanda, prenderà il testimone.

Per ulteriori informazioni e per seguire i prossimi eventi, visitate il sito ufficiale www.chefsinrome.it.

[Read More](#)