

“Roma si fa piatto”: trionfa la primatappa del nuovo tour del format THE DINNER EXPERIENCE by Chefs in Rome

Giovedì 19 giugno 2025, l'esclusivo OZIO Restaurant Parioli, all'interno dell'Hotel degli Aranci – 4L Collection, ha ospitato la prima tappa del 2° Tour di THE DINNER EXPERIENCE by Chefs in Rome, il format ideato da Cristiano Bucciero chef e fondatore di cucina d'autore, cultura gastronomica e narrazione del territorio.

Un viaggio sensoriale che parte da Roma e torna a Roma, in sette portate ispirate ad altrettanti monumenti della Capitale, raccontati attraverso piatti evocativi, prodotti simbolo e storie da assaporare.

Una nuova forma di racconto

Grande novità di questa edizione è l'introduzione di un QR code dedicato a ciascuna portata: un gesto semplice ma rivoluzionario che ha permesso agli ospiti, nel corso della cena, di scoprire il monumento che ha ispirato il piatto e la riflessione dei professionisti che lo hanno creato.

Un'idea che richiama l'esperienza teatrale o cinematografica: un momento di sospensione, in cui si abbandona il tempo reale per immergersi nella storia della Città Eterna e nella bellezza della cucina narrata.

A condurre la serata è stata Francesca Napolitano, Project Manager di Chefs in Rome, che ha presentato la filosofia del format e i protagonisti della tappa. È intervenuta anche Serenella Legiani, direttrice dell'Hotel degli Aranci e del Ristorante OZIO PARIOLI, che ha portato il saluto alla struttura e ha sottolineato con orgoglio l'impegno dell'intero team nell'accogliere un progetto di così alto profilo.

I professionisti in scena

A firmare il menu salato è stato Gianluca Guidi, chef e presidente di OZIO PARIOLI, marchigiano di nascita ma romano d'adozione, che ha portato in tavola una cucina essenziale, elegante, profondamente radicata nel territorio e nei suoi simboli.

Due portate, in particolare, hanno trasformato materie prime fornite da storiche aziende italiane in veri strumenti di narrazione gastronomica:

- lo Spaghettono dedicato al Colosseo, realizzato con il Senatore Cappelli del Pastificio Bragagnolo, interpretato con nero di seppia, seppia confit, pomodoro candito, piselli e limone;
- il dessert Rosa Speziata, ispirato a Santa Cecilia in Trastevere, costruito a partire da latte e panna di Fattoria Latte Sano, arricchito da vaniglia, cardamomo, fava tonka, anice stellato, frutti rossi, pistacchio e mandorla.



La parte dolce è stata affidata alla pasticceria Luisa De Miccoli, fondatrice del brand ELLE. La sua firma si è distinta per equilibrio, intensità ed eleganza, in una visione moderna della pasticceria artigianale, colta e sensoriale.

Il valore della materia prima

