

Cena evento "L'Essenza Italiana & La Rete VIP. Cena Sensoriale con i Sapori Autentici del Sud dei Castelli Romani"aa

Si è conclusa con successo ieri sera l'esclusiva cena evento "L'Essenza Italiana & La Rete VIP. Cena Sensoriale con i Sapori Autentici del Sud dei Castelli Romani", riservata a istituzioni, stampa e operatori media locali e di settore.

L'iniziativa ha celebrato le eccellenze enogastronomiche del territorio, inaugurando al contempo i nuovi spazi de L'Essenza Italiana, un concept store dedicato al Made in Italy enogastronomico, situato in Via Antonio Santovetti 17, Grottaferrata. Gli ospiti hanno avuto l'opportunità di immergersi nei sapori autentici del sud dei Castelli Romani, con vini selezionati abbinati a un menù esclusivo, ideato per valorizzare i prodotti della Rete di Filiera V.I.P. (Vino, Innovazione e Pane).

IL LINK PER SCARICARE LE FOTO UFFICIALI DELL'EVENTO: [QUI](#)

Un Viaggio Sensoriale tra Gusto e Tradizione

La serata ha visto la partecipazione di due rinomati chef, vere e proprie "stelle" del panorama culinario web e social: Chef Mario Antonio Cioffi (www.misttermario.it; @misttermario_) e Chef Remo Fiscina de L'Alloro di Frascati, utilizzando mezzemaniche artigianali prodotte con farina 100% Senatore Cappelli dall'azienda La Capanna di Velletri, parte della rete V.I.P.

I due chef si sono esibiti in diversi show cooking e preparazioni gourmet. In particolare, Chef Mario ha preparato dal vivo un piatto iconico della tradizione del Lazio, realizzato ad arte: la Pasta alla Puttanesca, utilizzando il tonno artigianale dell'Antica Marineria della Famiglia Gallo.

Chef Fiscina ha creato con un altro show cooking una tradizionale Pasta alla Amatriciana, oltre ad aver deliziato i palati con un buffet raffinato, includendo creazioni prelibate come Couscous di verdure, Tortino vegetale, Bruscalette con ricotta e riduzione di pomodori, Panzanella 2.0, Gateau di patate, Parmigiani di melanzane e Sfogliatella ricotta e frolla. Il tutto è stato accompagnato da una degustazione di formaggi artigianali del Caseificio Depau e dalle "Pão de queijo", deliziose palline al formaggio di origine brasiliana con formaggio di pecora, farina di tapioca e foglie di pepe rosa, create da Chef Fernanda Vieira, originaria di San Paolo in Brasile, socia assieme a Cecilia Conti dell'azienda della rete Le Erbe della Luna di Nemi.

Per concludere in bellezza, sono stati serviti svariati dolci golosi, alcuni raffinati e creativi, altri emblema delle nostre tradizioni. In primis le creazioni di Cilentum Dessert Srl, partner dell'evento, arrivati dalla loro terra per deliziarci con Perla oro, Spumone cassata, Fragulella, Crepes ed una magnifica e tradizionale Delizia al limone. Sono stati anche serviti i dolci secchi tradizionali (ciambelline al vino, crostatine alle conserve fatte in casa) proposti dai due forni della rete: il Panificio Passeri di Velletri e il Granfornaio di Genzano, che hanno anche fornito i loro squisiti pani artigianali (il Casareccio di Velletri e l'IGP di Genzano). "At last but not least" è stato anche servito un dessert creativo ed unico, realizzato sempre da Chef Fernanda: la "Pavlova a modo delle Erbe della Luna" (o "Eton Mess Ordinato della Luna"), con meringa ai fiori di lavanda, crema chantilly alla menta spicata spontanea del lago di Nemi e coulis di fragole fresche nemesi (una cultivar antica e biologica recuperata e ripiantata sulle sponde del lago dall'azienda La Roscia di Massimo Cipolletti), guarnita con petali di fiori eduli di fiordaliso.

Il forno del locale ha inoltre reso protagonista un altro caposaldo culinario del nostro Made in Italy, che ha contribuito alla cucina del Belpaese di divenire celebre e diffusa in tutto il mondo: sua maestà la pizza! I maestri pizzaioli Fabio Ciano ed Enzo Bastelli, veri artisti nel declinare in creazioni uniche questo goloso prodotto, hanno sfornato da metà serata in poi e senza sosta alcune ricette che li hanno resi noti.

In particolare, Fabio Ciano, ha proposto la sua famosa e particolare versione della classica Pizza

