

The Dinner Experience, Seconda Tappa Tinello Bistrot, Castel Gandolfo

Si è svolta ieri, davanti a un pubblico entusiasta, la seconda tappa del secondo tour di The Dinner Experience, il format ideato da Cristiano Bucciero all'interno del progetto Chefs in Rome, che unisce cucina, cultura e narrazione trasformando la cena in un viaggio sensoriale dedicato a Roma e ai suoi monumenti.

La serata ha registrato il sold out in pochi giorni dalla sua presentazione, confermando l'attesa e l'interesse che questo format sta suscitando tra appassionati e addetti ai lavori.

Protagonisti della tappa al Tinello Bistrot di Castel Gandolfo sono stati gli chef Sara Scarsella e Matteo Compagnucci, del ristorante Sintesi (1 stella MICHELIN), che hanno guidato gli ospiti in un percorso unico, tra piatti ispirati ai monumenti di Roma e racconti interattivi. Ogni portata è stata accompagnata da un booklet che, grazie a QR code dedicati, ha svelato le storie intrecciate tra cucina e memoria della città eterna.



Per l'autore del progetto, la serata ha avuto un significato speciale: dopo aver portato Chefs in Rome fino a Los Angeles, dove è stato finalista in un concorso cinematografico internazionale, il format è tornato a vivere nella sua città natale, Castel Gandolfo, in un emozionante ritorno alle origini.

La serata si è conclusa con il dialogo tra l'autore e i due chef protagonisti, seguito dalla consegna dei premi offerti dagli sponsor ufficiali:

- Pastificio Bragagnolo, eccellenza della pasta italiana con una visione internazionale;
- Amaro Sanfilippo, custode di una ricetta antica tramandata di generazione in generazione;
- Fattoria Latte Sano, simbolo di qualità e genuinità casearia da oltre settant'anni;
- Coltelleria Maglionero, maestri artigiani del taglio e della precisione.

Un ringraziamento speciale va a Canale 10, che dedicherà alla serata uno speciale televisivo, portando l'esperienza di The Dinner Experience anche sul piccolo schermo.

Il tour proseguirà con la terza tappa, in programma il 17 settembre all'Osteria Landi di Ostia, che vedrà protagonisti lo chef Claudio Prossomariti, lo chef stellato Daniele Usai e il maestro gelatiere e pasticciere Valerio Esposito. Un'altra serata che si preannuncia emozionante, tra ritorni, nuove collaborazioni e racconti di cucina.

[Read More](#)