







# The Dinner Experience, la Terza Tappa presso l'Osteria Landi di Ostia

Una serata piena di emozioni, intrecci di storie e ricordi che si sono rincorsi come fili invisibili in un tessuto di memoria e futuro. La terza tappa del secondo tour di The Dinner Experience, il formato ideato da Cristiano Bucciero e parte del progetto Chefs in Rome, ha trovato all'Osteria Landi la sua dimensione più intima e sorprendente.

Il ritorno di Daniele Usai a Ostia, nella sua città e nel luogo dove ha mosso i primi passi, è stato il cuore pulsante della serata. Accanto a lui lo storico sous-chef Claudio Prossomariti, amico e compagno di viaggio di lunga data, e il nuovo sous-chef Luca Angeli, oggi parte integrante della sua brigata creativa. Un passaggio di testimone che ha riportato alla memoria la conquista della stella MICHELIN nel 2015, festeggiata proprio all'interno dell'Osteria Landi, quando il cammino di Usai era solo all'inizio del palcoscenico dell'alta cucina che lo stava consacrando come un maestro.

La serata è stata anche occasione per riportare alla luce la storia di Emanuele Landi, che già negli anni precedenti aveva lavorato al vecchio Tino, prima che Usai lo rilevasse. Un legame che si ritrova nel presente grazie a Prossomariti, oggi socio di Landi e guida della nuova Osteria. Storie che si incrociano, corsi e ricorsi che hanno trovato nella cena un terreno fertile per raccontarsi.

L'evento ha accolto anche il talento di Valerio Esposito, maestro gelatiere e cioccolatiere, che ha firmato il gran finale con una vera e propria opera d'arte: la riproduzione della Bocca della Verità, realizzata a partire da uno stampo appositamente coniato per l'occasione. Un gesto che ha unito creatività, tecnica e poesia, suggellando la cena con un'emozione irripetibile.



La serata, che ha registrato il sold out in poche ore dall'annuncio, è stata presentata da Francesca Napolitano, e ha permesso a ogni commensale di percepire la potenza della cucina e il legame profondo con la città di Roma. Un'esperienza che si è chiusa con una sorpresa inaspettata: dopo il dessert, un piatto simbolo della tradizione, la mitica Amatriciana, ha fatto il suo ingresso tra lo stupore generale, regalando l'ultimo brivido di una cena memorabile.

Per chi non ha potuto partecipare, sarà possibile rivivere la serata grazie allo speciale televisivo di Canale 10, con le interviste della giornalista Gloria Piccioli e le riprese di Denis Bernini, che restituiranno le atmosfere e le emozioni di questa tappa unica.

Un ringraziamento speciale va agli sponsor ufficiali, che con il loro sostegno rendono possibile il viaggio di The Dinner Experience:

- Pastificio Bragagnolo, eccellenza della pasta italiana che unisce radici familiari e visione internazionale;
- Amaro Sanfilippo, custode di una ricetta antica tramandata con passione di generazione in generazione;
- Fattoria Latte Sano, da oltre 70 anni simbolo di qualità e genuinità casearia;
- Coltelleria Maglionero, maestri artigiani del taglio, dove precisione e stile si fondono in un segno distintivo.

Chissà se l'autore, ideando questo formato, aveva immaginato una serata così ricca di entusiasmo, ricordi ed emozioni. Quel che è certo è che The Dinner Experience continua a scrivere capitoli unici e irripetibili.

Il viaggio prosegue con la quarta tappa, in programma il 23 settembre 2025, che vedrà protagonisti due grandi interpreti della cucina romana: Davide Del Duca e Roberto Campitelli, per una serata

