



Prosegue con straordinario successo la secondastagione di The Dinner Experience, il format ideato da Cristiano Bucciero e curato dalla Project Manager Dott.ssa Francesca Napolitano, che unisce alta cucina e narrazione culturale attraverso le suggestioni dei grandi monumenti romani.

La quarta tappa, andata nuovamente sold out, si è svolta ieri sera presso Bianca Trattoria, portando il pubblico dentro l'anima più autentica e contemporanea della cucina capitolina.

Protagonisti della serata due figure di riferimento della gastronomia romana: Davide Del Duca, chef di Osteria Fernanda e padrone di casa a Bianca Trattoria, e Roberto Campitelli, oste moderno e custode della tradizione con Osteria Monteverde e Osteria Portuense.

Insieme, hanno disegnato un percorso che ha superato il confine del gusto per trasformarsi in una vera narrazione della città. Un menu ispirato ai monumenti simbolo della Capitale – dalla Domus Aurea al Portico d'Ottavia – ha preso forma in piatti capaci di intrecciare gusto, memoria e identità:



- Una polpetta dorata ha evocato la luce preziosa della Domus Aurea.
- Un fiore di zucca croccante ha celebrato l'energia della Fontana di Trevi.
- Uno spaghettonone alle cozze e mentuccia ha attraversato i Mercati di Traiano.
- I paccheri all'amatriciana hanno raccontato la forza solida del Colosseo.
- Il pollo alla cacciatora ha ripreso l'armonia architettonica del Pantheon.
- Un maritozzo alla ricotta ha rievocato la grazia del Tempio di Vesta.
- La panna cotta al caramello salato ha chiuso il racconto sotto le arcate del Portico d'Ottavia.

Ogni portata è stata accompagnata da un QR code narrativo, che ha permesso agli ospiti di scoprire il legame tra piatto, monumento e visione creativa, rendendo la cena un'esperienza immersiva, multisensoriale e culturale.

The Dinner Experience conferma ancora una volta il suo ruolo di format innovativo capace di trasformare una cena in un racconto d'autore sul territorio, attraverso il linguaggio potente della cucina d'identità.

[Read More](#)