Mirabelle
RESTAURANT · ROMA

HOTEL SPLENDIDE ROYAL
ROMA

Stefano Marzetti protagonista della quinta edizione del Taste of Roma 2016

L'Executive Chef del Mirabelle, il ristorante dell'Hotel Splendide Royal, sarà ospite dal 15 al 18 settembre al celebre evento dedicato alla cucina d'eccellenza

Roma, 22 agosto 2016 – Torna a settembre l'atteso appuntamento con **Taste of Roma**, che anche quest'anno offrirà ai romani un'occasione unica di **gustare le creazioni di alcuni dei più importanti chef italiani**: tra questi non poteva mancare **Stefano Marzetti, Executive Chef del Ristorante Mirabelle**, che sarà ospite della kermesse culinaria per il terzo anno consecutivo.

La quinta edizione del Taste of Roma si svolgerà nella suggestiva atmosfera dei giardini pensili dell'**Auditorium Parco Della Musica** di Roma, **dal 15 al 18 settembre**. Un vero e proprio festival di quattro giorni per condividere con il grande pubblico la magia dell'alta cucina attraverso una formula vincente, che propone piatti "firmati" da chef di spicco a prezzi veramente interessanti (il menu va da un minimo di 5-6 euro a un massimo di 10 euro per il piatto "icona" proposto da ogni chef).

Ciascuno dei 13 chef coinvolti proporrà quattro ricette elaborate secondo il proprio stile: tra queste ci saranno anche quelle di Stefano Marzetti, ognuna ispirata alla tradizione partenopea, ma con un tocco raffinato che guarda all'innovazione e alla creatività.
Parla da sé il suo **piatto "icona"** proposto per il Taste of Roma, ***"Lo storione fresco al Rossini con tzatziki spugna di alghe e lamelle di caviale"*:** una sapiente combinazione di sapori data dalla marinatura del pesce nel famoso cocktail e dai toni decisi della salsa greca e del caviale; da provare anche i "*Fagottini di pollo alla cacciatora con spuma di patate novelle e trucioli di funghi*

porcini" il "*Salmone croccante ai cereali con gelato di burrata, alici e chutney di pomodori*" e infine il delicato "*Cremoso di cioccolato al latte con crumble di arance e bolla di lamponi al Campari*".
Taste of Roma è l'appuntamento ideale non solo per assaggiare le sue creazioni ma anche per conoscerlo in prima persona e scoprire della sua cucina attraverso una storia di passione e dedizione che ha portato Stefano Marzetti ad essere uno degli chef più apprezzati sulla piazza romana.

"Sono molto orgoglioso e onorato di partecipare per la terza volta a questa manifestazione **- afferma Stefano Marzetti, Executive Chef del Ristorante Mirabelle -** *i romani sono molto calorosi, grandi appassionati di gastronomia e sanno apprezzare la passione e la dedizione che noi chef poniamo nella realizzazione delle creazioni d'alta cucina. La mia idea è quella di costruire piatti in maniera graduale dove unire diversi elementi tutti con una propria armonia ma che insieme costituiscano un equilibrio perfetto di consistenze, di sapori e di odori".*

Stefano Marzetti è l'Executive Chef del Mirabelle di Roma, ristorante che si riconosce nella scena romana per professionalità, passione e amore per la buona cucina. Il Mirabelle è situato al settimo piano dell'Hotel Splendide Royal, l'incantevole hotel del Gruppo Roberto Naldi Collection e dispone di un roof-garden tra i più spettacolari della città. Grazie alla creatività dello chef e del suo team è considerato tra i più belli e ricercati ristoranti gourmet della Capitale.

Taste of Roma - Auditorium Parco della Musica, Via Pietro de Coubertin, 30 Roma. Dal 15 al 18 settembre 2016.
Orari: giovedì dalle 19:00 alle 24:00, venerdì dalle 12:00 alle 15:30 (solo su invito) e dalle 19:00 alle 24:00, sabato dalle 12:00 alle 17:00 (con un prezzo speciale) e dalle 19:00 alle 24:00 e domenica dalle 12:00 alle 17:00 e dalle 19:00 alle 24:00.

Ristorante Mirabelle
All'ultimo piano del magnifico Hotel Splendide Royal, è un roof-garden esclusivo, con vetrate che regalano una vista spettacolare che dagli edifici umbertini del Pincio spazia fino alla cupola di San Pietro e al cuore di Roma: un luogo straordinario da cui ammirare l'intera città.
L'ambiente, elegante e raffinato, rievoca le ville della nobiltà romana di fine '600, fra collezioni di cristallo e porcellane antiche. In cucina, lo chef Stefano Marzetti, romano con esperienza in diversi ristoranti e hotel della Capitale, rivisita in chiave creativa e ricercata la tradizione romana e mediterranea.

Roberto Naldi Collection *comprende 5 alberghi di lusso. Ogni albergo riflette lo stile e il design del luogo in cui si trova e garantisce i più alti livelli di qualità, eccellenza nel servizio e particolare attenzione ai dettagli. Fondata nel 2008 da Roberto Naldi, la Collection è un invito a scoprire la storicità delle strutture, l'eleganza negli arredi e l'ospitalità ricercata con il massimo comfort. La vista incantevole, la ristorazione ad altissimi livelli e la centralità logistica degli hotel sono gli elementi fortemente distintivi che la caratterizzano.*
La Roberto Naldi Collection comprende: Il Parco dei Principi Grand Hotel & Spa, l'Hotel Splendide Royal e l'Hotel Mancino 12 a Roma, lo Splendide Royal e il Grand Hotel Eden a Lugano.

Ufficio Stampa: PR & GO UP Communication Partners
Via Fabio Filzi 27 – Milano
Gloria Peccini – Email: gloria.peccini@prgoup.it - Tel. +39 335 276216
Chiara Zaccone – Email: chiara.zaccone@prgoup.it - Tel. +39 340 8001205
Stefania Cagnoni – Email: stefania.cagnoni@prgoup.it Tel. +39 348 3318502