

Mirabelle
RESTAURANT · ROMA


HOTEL SPLENDIDE ROYAL
ROMA

Stefano Marzetti nuovamente protagonista al Taste of Roma 2017

L'Executive Chef del Mirabelle, il ristorante dell'Hotel Splendide Royal, sarà ospite dal 21 al 24 settembre al celebre evento dedicato al connubio tra musica e cucina d'eccellenza



Roma, 25 luglio 2017 – 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 nuovamente ospite della kermesse culinaria.

La sesta edizione del Taste of Roma si svolgerà nella suggestiva atmosfera dei giardini pensili dell'**Auditorium Parco Della Musica** di Roma, **dal 21 al 24 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 15 chef di spicco a prezzi veramente interessanti (il menù va da un minimo di 6 euro a un massimo di 10 euro per il piatto "icona" proposto da ogni chef).

Ciascuno dei 15 chef coinvolti proporrà quest'anno una *Sinfonia in musica*, pensata appositamente per l'occasione: il piatto speciale di ogni chef sarà ispirato dalla musica unendo così l'arte culinaria con l'arte delle sette note in un concerto di sapori. Lo Chef Stefano Marzetti si ispira per questa edizione alla **Black music**, musica che lo chef sente più vicina alla sua idea di cucina. Entrambe hanno infatti come concetto la contaminazione, caratteristica attraverso la quale è possibile creare qualcosa di unico e personale.

Parla da sé il suo **piatto "icona" "Black, Black, Black"**: una sapiente combinazione di sapori data dalla marinatura del pesce (merluzzo carbonaro) e dai toni decisi della spuma con nero di seppia e dell'aglio nero.

Oltre a questo piatto, lo Chef preparerà altri 3 piatti secondo la tradizionale formula del Taste of Roma, che consente a tutti di assaggiare tre prelibatezze per ogni Chef: per l'occasione i visitatori potranno provare dallo Chef Marzetti i *Cappellotti di pasta di pane con roveja, agnello speziato cotto a bassa temperatura e gel di cipolla rossa*, il *Pomo d'Oro* e per i più golosi il *Mandorlamisù*, una rivisitazione di quello classico.

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 quarta volta a questa manifestazione - afferma Stefano Marzetti, Executive Chef del Ristorante Mirabelle – Roma è una città in pieno fermento culinario e i romani sono molto calorosi, grandi appassionati di gastronomia che sanno apprezzare la passione e la dedizione che noi chef poniamo nella realizzazione delle creazioni d'alta cucina. La mia idea nel realizzare il piatto "Black, Black, Black", nasce dalla musica black che altro non è che un mix di stili (Jazz, Blues, Rap, Reggae). Tutti ritmi che nascono dal profondo dell'animo umano, dalle "viscere". Viscerale è appunto il termine che amo usare per identificare il mio stile di cucina".

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 21 al 24 settembre 2017. Orari: giovedì 21 settembre dalle 19 alle 24, venerdì 22 settembre dalle 12:00 alle 15:30 (su invito) e dalle 19 alle 24, sabato 23 settembre dalle 12 alle 17 e dalle 19 alle 24, domenica 24 settembre dalle 12 alle 17 e dalle 19 alle 24.

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 6 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 e il nuovo gioiello Hotel Splendide Royal Paris.

Ufficio Stampa: PR & GO UP Communication Partners

Via Fabio Filzi ,27 – Milano

Gloria Peccini – Email: gloria.peccini@prgoup.it - Tel. +39 335 276216

Melania Costanzo – Email: melania.costanzo@prgoup.it Tel. +39 348 3318502