

Il Ristorante Mirabelle ospiterà la tappa gastronomica del 50° Grand Chapitre della Chaîne des Rôtisseurs

Oggi, 12 aprile, la storica associazione enogastronomica offrirà ai suoi soci una cena a 5 stelle presso il prestigioso Ristorante Mirabelle



Roma, 11 aprile 2018: oggi, 12 aprile, il **Mirabelle** - ristorante d'eccellenza dell'Hotel Splendide Royal di Roma, parte della Roberto Naldi Collection - sarà il palcoscenico della celebrazione del 50° Grand Chapitre, importante evento organizzato dall'Associazione **Chaîne des Rôtisseurs** e giunto alla sua cinquantesima edizione.

Il Mirabelle si pone come cornice ideale per ospitare questo appuntamento che coniuga arte, cultura, turismo e raffinata enogastronomia in quanto è membro attivo dell'Associazione **Chaîne des Rôtisseurs**.

Considerato uno dei migliori ristoranti della città, il Mirabelle è condotto con classe ed indiscussa professionalità dal Food & Beverage Manager Luca Costanzi, una delle figure chiave dell'Associazione in quanto Maitre Restaurateur della Chaîne, ed erede di un simbolo della ristorazione come Bruno Borghesi che del Mirabelle ha fatto un punto di incontro esclusivo del "bel mondo" italiano ed internazionale.

La **Crystal Lounge** del ristorante, sarà la splendida e lussuosa sala che ospiterà l'evento. Tra grandi vetrate che si aprono sulla città eterna e una romantica terrazza con una vista mozzafiato, la sala si caratterizza per l'arredamento che è costituito dai panorami dove Roma si riflette in tutta la sua grande bellezza.

La Chaîne des Rôtisseurs - L'Associazione Mondiale de la Gastronomie Bailliage nazionale d'Italia - si posiziona come rete internazionale di oltre 25.000 membri in tutto il mondo, rappresentando così oltre 70 nazionalità. La prestigiosa Associazione, riconosciuta a livello internazionale, nasce nel 1268 come una confraternita di cuochi che si è arricchita di generazione in generazione fino ad oggi, costruendo un'heritage inestimabile in fatto di enogastronomia. La **Chaîne des Rôtisseurs** si attiva nel mondo della gastronomia più raffinata organizzando un calendario di eventi conviviali come pranzi, cene, showcooking e concorsi. Il ricco calendario è in continua crescita sul panorama mondiale e coinvolge diverse personalità e professionisti del settore.

L'Executive Chef del Mirabelle, Stefano Marzetti, ha messo a punto una suggestiva cena riservata ai membri della Chaîne, con un **menù** che vedrà un susseguirsi di proposte pensate per regalare preziose esperienze sensoriali. Tra le numerose portate, spiccano le "zucchine e melanzane con robiola e pomodori canditi", la "caramella di pasta pane lariano con burrata alici e zucchine fiorite", il "carrè di vitella con millefoglie di patate e sedano rapa con salsa lemongrass" e come dolce conclusione, il "cioccolato con bavarese alla nocciola e pepite d'oro".

Le portate saranno accompagnate da vini attentamente selezionati che si sposano ed esaltano i sapori di ogni piatto: Prosecco millesimato "Cantina Barollo", Chardonnay 2017 Colutta, Montefalco 2014 fattoria Milizia De Antano e Passito di Pantelleria "Karuscia" Dop 2011 della Cantina Minardi.

Il tour continua con il soggiorno presso il **Parco dei Principi Grand Hotel & Spa a Roma**, altra esclusiva realtà parte della Roberto Naldi Collection. La Chaîne des Rôtisseurs non poteva che scegliere, per il pernottamento dei suoi membri, l'evocativa cornice del Parco dei Principi Grand Hotel & Spa a Roma, situato nell'elegante quartiere Parioli, a pochi passi da Via Veneto e affacciato sul lussureggiante Parco di Villa Borghese.

Piazza di Spagna, Fontana di Trevi, i negozi di Via Condotti e Via Veneto si trovano a 15 minuti a piedi da questo hotel che si contraddistingue per prestigio ed esclusività. Parco dei Principi è il primo e unico Urban Resort della Capitale, caratterizzato da un lusso all'italiana. Il design dei prestigiosi ambienti è frutto di una ricerca sullo stile classico italiano e di un'esplorazione sul concetto della dimora di lusso per un carattere fortemente italiano ed uno spirito internazionale.

Per ulteriori informazioni:

Parco dei Principi Grand Hotel & Spa: www.parcodeiprincipi.com

Ristorante Mirabelle: www.mirabelle.it

Parco dei Principi Grand Hotel & Spa

Situato nell'elegante quartiere Parioli, il Parco dei Principi è il primo Urban Resort della Capitale, un luogo speciale in cui staccare la mente dagli impegni quotidiani in un'atmosfera di puro benessere. 179 camere in totale, di cui 15 Singole, 70 Superior, 70 Deluxe, 10 Junior Suite e 14 Suite, tra cui la Suite Presidenziale e la Royal Suite. Il ristorante Pauline Borghese è un salotto incantevole affacciato su un giardino all'italiana. Il servizio a 5 stelle si unisce a una cucina che riscopre i tradizionali e genuini sapori italiani, rielaborati in modo contemporaneo. Il Centro Congressi è la cornice ideale per pranzi di lavoro, riunioni, eventi speciali e congressi. L'Hotel dispone di 18 sale meeting e la Sala Fernandes, dotata di luce naturale ed accesso indipendente dall'hotel, può ospitare fino a 900 persone con allestimento a platea. I numerosi spazi dell'Hotel permettono la realizzazione di eventi F&B di ogni genere. Il centro benessere Prince Spa, con i suoi 2000mq, vanta un'ampia Area Beauty con 12 cabine per trattamenti multisensoriali e due Spa suite per i trattamenti di coppia.

Parco dei Principi Grand Hotel & Spa è detentore del titolo "Best Hotel with Spa – Europe and Mediterranean" conseguito ai Condé Nast Johansens Awards for Excellence 2016.

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.

Ufficio Stampa: PR & GO UP Communication Partners

Via Fabio Filzi ,27 – Milano

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

Carolina Giannetti – Email: carolina.giannetti@prgroup.it - Tel. +39 348 3318502