

COMUNICATO STAMPA

SPAGHETTO “BURRO E ALICI” LIMONE E PANE TOSTATO ALLE ERBE Un piatto fresco e mediterraneo dello Chef Giuseppe Mulargia per celebrare il Ferragosto



Per festeggiare il Ferragosto con gusto ed eleganza, lo Chef Giuseppe Mulargia del Ristorante Le Spighe dell'FH55 Grand Hotel Palatino di Roma presenta una ricetta che racchiude tutta la freschezza e la vivacità dell'estate italiana: Spaghetto “Burro e Alici” Limone e Pane Tostato alle Erbe. Una creazione che unisce i profumi del Mediterraneo alla tradizione della cucina romana, pensata per un pranzo o una cena di Ferragosto ricchi di colore e sapore.

La ricetta è un omaggio alle giornate d'estate, quando il mare incontra la tavola: le **alici fresche**, delicate e saporite, si fondono con la **cremosità avvolgente del burro** e con le note aromatiche delle **erbe mediterranee**. La **scorza di limone** regala un tocco vivace e agrumato, mentre il **pane tostato alle erbe** dona una croccantezza irresistibile, creando un perfetto equilibrio tra morbidezza e consistenza. Il risultato è un piatto elegante ma semplice, capace di conquistare al primo assaggio.

Dietro questa proposta c'è la mano esperta dello **Chef Giuseppe Mulargia**, che trasforma ingredienti essenziali in un'esperienza gastronomica indimenticabile. La sua filosofia punta alla valorizzazione delle materie prime, alla ricerca della freschezza e all'armonia dei sapori, rendendo ogni piatto **una vera celebrazione della buona cucina italiana**.

Perfetto per chi vuole vivere un Ferragosto speciale, questo spaghetti è un inno alla convivialità, alla leggerezza e alla gioia della tavola estiva.

SPAGHETTO “BURRO E ALICI” LIMONE E PANE TOSTATO ALLE ERBE

Ingredienti per 2 persone

- 160 g di spaghetti
- 90 g di burro ammorbidito
- 80 g di alici fresche pulite
- 1 fetta di pane raffermo a lievitazione naturale

- Scorza di limone q.b.
- Timo, rosmarino, salvia q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Procedimento:

Tostare in forno il pane raffermo condito con olio, sale, pepe e le erbe aromatiche, fino a leggera doratura. Raffreddare e frullare alla consistenza desiderata.

Cuocere gli spaghetti in acqua salata. Nel frattempo, sciogliere il burro a fuoco dolce con un paio di filetti di alici e scorza di limone grattugiata. Scolare la pasta molto al dente e completare la cottura in padella con l'acqua di cottura.

Impiattare e guarnire con le restanti alici fresche, scorza di limone e il pane tostato alle erbe.

Consiglio dello chef:

Se il pane resta leggermente grossolano regalerà una piacevole croccantezza. Per un tocco diverso, sostituire il limone con arancia. Se si usano alici fresche, abatterle prima dell'uso per garantirne la sicurezza.

Un piatto che racchiude tutta l'atmosfera di Ferragosto: fresco, leggero e ricco di profumi mediterranei, perfetto per chi desidera festeggiare con gusto e stile. Sarà possibile gustarlo presso il Ristorante Le Spighe durante tutta l'estate.

FH55 Grand Hotel Palatino

È un albergo 4 stelle, situato nel quartiere Monti, a ridosso dell'ampia zona archeologica che include Colosseo, Fori imperiali, Palatino, Circo Massimo, Celio e Terme di Caracalla.

Dispone di diverse tipologie di camere che includono camere con vista sul Quirinale o sul Vittoriano, Junior Suite con terrazza privata nel Top Floor da dove godere di una splendida vista della città-

Il Grand Hotel Palatino è completo di Centro Congressi, il Globo, con 5 sale, di cui una plenaria di 295 mq, ideale per esposizioni, show room e meeting.

L'Hotel offre anche una palestra con attrezzi Technogym e personal trainer, un bar e dispone di tre ampie e luminose sale ristorante, Le Erbe, Il Giardino e Le Spighe, dove al mattino viene servita la colazione internazionale a buffet sia dolce che salata, **alimenti biologici ed una selezione di prodotti per coloro che seguono diete specifiche legate a intolleranze alimentari e per chi ama mangiare sano.**

Il **Ristorante Le Spighe** è aperto a pranzo e a cena, anche ai visitatori esterni, e serve una cucina di mare e di terra per riscoprire i migliori piatti della tradizione romana e nazionale. Tutte le proposte sono preparate dal nostro **Chef Giuseppe Mulargia** e presentate nel menu à la carte e nei menu degustazione.

L'albergo è pet friendly ed è comodamente raggiungibile in auto, con diversi garage convenzionati a pagamento nelle vicinanze.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. FH55 HOTELS è oggi un gruppo alberghiero composto da quattro strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi. Nel 2025, FH55 HOTELS celebra con orgoglio il suo 70° anno di attività, un traguardo straordinario che segna sette decenni di eccellenza nell'ospitalità italiana. Da una visione pionieristica a una realtà consolidata, il gruppo continua a distinguersi per innovazione, qualità e un'attenzione costante al benessere degli ospiti.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma gra-

zie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze

+39 055 660241

+39 055 679560

www.fhotels55.com

sales@fhotels55.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 