

COMUNICATO STAMPA

OMBRINA, CIME DI RAPA E PATATE DEL VITERBESE

Un incontro di eleganza, territorio e romanticismo per la ricetta di San Valentino dello Chef Giuseppe Mulargia



Per celebrare San Valentino all'insegna del gusto, dell'emozione e della condivisione, il Ristorante Le Spighe dell'FH55 Grand Hotel Palatino di Roma propone una ricetta che parla il linguaggio dell'amore attraverso ingredienti autentici, stagionali e sapori perfettamente armonizzati. A firmarla è lo chef Giuseppe Mulargia, che per l'occasione ha ideato un piatto raffinato e contemporaneo, capace di unire mare e terra in un equilibrio elegante e avvolgente: Ombrina, cime di rapa e patate del Viterbese.

Un piatto che conquista fin dal primo sguardo e **seduce al primo assaggio**. L'**ombrina**, pesce dalle carni bianche, delicate e vellutate, viene cotta con rispetto per esaltarne la naturale dolcezza e la consistenza succosa. Le **cime di rapa**, appena sbollentate e poi saltate con un filo d'**olio** e **aglio**, regalano una nota vegetale intensa e leggermente amarognola, creando un contrasto elegante e avvolgente. A completare il piatto, una **crema di patate del Viterbese**, morbida e profumata, che con la sua rotondità abbraccia tutti gli elementi, donando equilibrio e profondità al boccone.

Un'interpretazione gastronomica che unisce mare e terra, semplicità e tecnica, **trasformando ingredienti della tradizione in un'esperienza sensoriale** pensata per una cena romantica, intima e memorabile. Una proposta ideale per chi desidera festeggiare San Valentino con stile, lasciandosi guidare dall'eleganza della cucina dello chef Giuseppe Mulargia.

OMBRINA, CIME DI RAPA E PATATE DEL VITERBESE

Ingredienti per 2 persone

- Ombrina: 250 g (2 filetti)
- Cime di rapa pulite: 200 g
- Patate del Viterbese: 300 g
- Burro: q.b.
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Sale: q.b.
- Aglio: 1 spicchio

Procedimento

Per iniziare, dedicarsi ai filetti di ombrina: eliminare con attenzione eventuali squame residue e le ultime spine, quindi coprirli e tenerli da parte per evitare che si asciughino.

Nel frattempo, portare a bollire una pentola con abbondante acqua salata e lessare le cime di rapa per pochi minuti, il tempo necessario a mantenerle croccanti e di un verde brillante. Scolarle e trasferirle immediatamente in una ciotola con acqua e ghiaccio, così da fissarne il colore e preservarne la consistenza.

Occuparsi ora delle patate: lessarle in acqua bollente fino a quando risultano morbide, quindi scolarle e lasciarle raffreddare completamente. Una volta fredde, pelarle e tagliarle a piccoli dadini. In un padellino far sciogliere una noce di burro con uno spicchio d'aglio schiacciato, aggiungere le patate e farle rosolare delicatamente, regolando di sale. Eliminare l'aglio e frullare il tutto con un mixer fino a ottenere una crema liscia, vellutata e piuttosto densa. Trasferire la crema in uno squeezer e lasciarla raffreddare.

Per la cottura dell'ombrina, scaldare un filo di olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente e adagiare i filetti con la pelle rivolta verso il basso. Lasciarli rosolare dolcemente per un paio di minuti, quindi girarli con delicatezza e completare la cottura sull'altro lato, mantenendo il pesce morbido e succoso.

In un'ultima padella, scaldare un filo d'olio con uno spicchio d'aglio e saltare rapidamente le cime di rapa, aggiustando di sale.

Per l'impiattamento, disporre le cime di rapa al centro del piatto, adagiare sopra il filetto di ombrina e completare con la crema di patate, distribuendola con lo squeezer per creare punti o decorazioni eleganti che diano movimento e armonia al piatto.

Consigli dello Chef

È possibile ultimare la cottura dell'ombrina in forno per pochi minuti: attenzione a non prolungarla troppo, per evitare che il pesce si asciughi.

In alternativa, si possono frullare le cime di rapa con un filo d'olio per ottenere una crema da utilizzare come salsa di accompagnamento, ideale per un impiattamento ancora più scenografico.

Una ricetta che rappresenta un invito a celebrare San Valentino con un gesto d'amore che passa dalla cucina: può essere preparata a casa, per sorprendere il proprio partner con un piatto raffinato e ricco di significato, oppure gustata direttamente al **Ristorante Le Spighe** dell'**FH55 Grand Hotel Palatino**, dove la creatività dello chef **Giuseppe Mulargia** si trasforma in un'esperienza gastronomica completa, da vivere in un'atmosfera intima ed elegante nel cuore di Roma.

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 grazie 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



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 