

COMUNICATO STAMPA

GIORNATA INTERNAZIONALE DELL'AMATRICIANA: ROMA CELEBRA IL GRANDE CLASSICO CON I BOMBOLOTTI DELLO CHEF MU- LARGIA

Il 6 marzo la sua 1^a edizione, tradizione e sapore nel piatto simbolo del Lazio



Da quest'anno, ogni 6 marzo si celebra la Giornata Internazionale dell'Amatriciana, uno dei piatti più iconici della tradizione italiana e romana, simbolo di convivialità e storia gastronomica. Per l'occasione, il ristorante Le Spighe, all'interno del prestigioso FH55 Grand Hotel Palatino, propone una versione speciale della ricetta: i "Bombolotti all'Amatriciana" dello chef Giuseppe Mulargia, insignito del premio Cucina Italiana per Roma Capitale. L'iniziativa celebra non solo il sapore autentico della cucina capitolina, ma anche la capacità della gastronomia di raccontare un territorio, unendo tradizione e creatività in un piatto che parla al cuore della cultura culinaria italiana.

Un piatto che racconta la tradizione con un tocco contemporaneo: i **bombolotti**, pasta dalla forma generosa e avvolgente, accolgono una **salsa di pomodoro** intensa e vellutata, arricchita dal gusto deciso del **guanciale amatriciano** e dalla sapidità del **pecorino a crosta nera**. Ogni boccone esprime un equilibrio armonioso di consistenze e sapori autentici, evocando la storia gastronomica del territorio e la cultura culinaria che rende la cucina italiana un patrimonio riconosciuto in tutto il mondo, con radici profonde nella tradizione del gusto della Lazio.

Il nome "*bombolotti*", pasta tipica della tradizione romana, deriva dalla loro forma cilindrica e gonfia: una pasta dalla consistenza robusta e porosa, ideale per catturare e valorizzare i condimenti. Grazie alla loro struttura, i bombolotti trattengono la salsa nella cavità, trasformando ogni boccone in un'esperienza gustativa ricca e avvolgente, perfetta per esaltare ricette dal **carattere deciso come l'amatriciana**. Questa pasta, semplice ma estremamente versatile, rappresenta un esempio della tradizione culinaria italiana che coniuga funzionalità e piacere del gusto. Non a caso era molto amata anche dal grande attore romano **Alberto Sordi**, che apprezzava i sapori autentici e genuini della cucina capitolina, fatta di ingredienti essenziali e preparazioni capaci di raccontare la storia e l'identità di un territorio.

La nuova **Giornata Internazionale dell'Amatriciana** vuole celebrare non solo un piatto, ma un patrimonio culturale e gastronomico che unisce generazioni. I Bombolotti all'Amatriciana dello chef Giuseppe Mulargia rappresentano questa filosofia: **semplicità, qualità degli ingredienti e amore per la cucina**.

BOMBOLOTTI ALL'AMATRICIANA

Ingredienti (per 4 persone)

- 320 gr di bombolotti
- 200 gr di guanciale amatriciano stagionato
- 120 gr di pecorino a crosta nera grattugiato
- 200 gr di passata di pomodoro
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Privare il guanciale della cotenna e tagliatelo a listarelle non troppo spesse, eliminando il pepe in eccesso. Scaldare una casseruola a fuoco dolce, aggiungere il guanciale e lasciarlo rosolare lentamente nel suo stesso grasso. Quando diventa croccante, togliere una parte e tenerla da parte: servirà per la mantecatura finale. Aggiungere la passata di pomodoro al guanciale rimasto in casseruola. Se la salsa risulta troppo densa, unire un bicchiere d'acqua. Portare a bollore, poi abbassate la fiamma e far cuocere dolcemente fino a completa cottura.

Portare a bollore una pentola d'acqua già salata, calare la pasta e cuocerla al dente. Scolare e saltare la pasta nella salsa con il guanciale croccante messo da parte, una generosa macinata di pepe e pecorino grattugiato.

Consigli utili

Non fare cuocere troppo il guanciale: rischia di indurirsi.

Si può sfumare il guanciale con un bicchiere di vino bianco poco aromatico per un tocco in più.

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

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 