

COMUNICATO STAMPA

RICCIOLA E PESCA, IL GUSTO DELL'ESTATE

La proposta dello chef Giuseppe Mulargia esalta ingredienti di stagione con eleganza e leggerezza



Un omaggio all'estate italiana, ai suoi colori e ai suoi profumi più autentici. Lo Chef Giuseppe Mulargia dell'FH55 Grand Hotel Palatino di Roma propone una creazione raffinata e sorprendente: Ricciola, pesca marinata al timo, finocchio brasato all'arancia e polvere di capperi, un piatto che racchiude tutta l'essenza della bella stagione attraverso ingredienti semplici ma sapientemente valorizzati.

La protagonista è la **ricciola**, pesce pregiato dalle carni sode e delicate, appena scottata per preservarne morbidezza e sapore. Ad accompagnarla, la dolce succosità delle **pesche nectarine**, lasciate marinare con **timo fresco**, olio extravergine e una leggera nota di aceto di riso che ne esalta la naturale freschezza. Il **finocchio**, leggermente brasato e sfumato con **succo d'arancia**, aggiunge profumi agrumati e una piacevole consistenza croccante, mentre la **polvere di capperi**, ottenuta dall'essiccazione dei capperi dissalati, regala una nota intensa e sapida che completa il piatto con eleganza.

Una ricetta che racconta il Mediterraneo attraverso contrasti armoniosi: la dolcezza della frutta estiva, la freschezza delle erbe aromatiche, la delicatezza del pesce e la vivacità degli agrumi si fondono in un'esperienza gastronomica leggera ma ricca di carattere, ideale per le giornate più calde.

RICCIOLA, PESCA MARINATA AL TIMO, FINOCCHIO BRASATO ALL'ARANCIA E POLVERE DI CAPPERO

Ingredienti per 2 persone

- 2 tranci di ricciola
- 2 pesche nectarine

- 1 finocchio medio
- 1 arancia
- 10 g di capperi dissalati
- Timo fresco q.b.
- 1 cucchiaio di aceto di riso
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Olio di semi q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

Preparazione:

Polvere di capperi

Sciacquare accuratamente i capperi sotto acqua corrente per eliminare completamente il sale. Asciugarli bene e disporli su una teglia. Essicarli in forno a 100°C fino a completa disidratazione, finché non risultino asciutti e friabili. Tritarli finemente al coltello o con un mixer fino a ottenere una polvere.

Pesche marinate al timo

Lavare le pesche, mantenendo la buccia se gradita, e tagliarle a dadini regolari. Trasferirle in una ciotola e condirle con un filo di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale, una leggera quantità di aceto di riso e qualche foglia di timo fresco. Coprire con pellicola alimentare e lasciare marinare in frigorifero per almeno 20-30 minuti.

Finocchio brasato all'arancia

Pulire il finocchio eliminando le parti esterne più dure e la base, quindi tagliarlo a spicchi regolari. Rosolarlo in padella con poco olio extravergine d'oliva a fuoco moderato, facendolo ammorbidire ma mantenendo una leggera croccantezza. Eliminare l'olio in eccesso e sfumare con il succo dell'arancia precedentemente filtrato, lasciando ridurre leggermente per concentrare il sapore.

Ricciola

Dividere i tranci di ricciola in porzioni uguali e salarli leggermente. Scaldare una padella con un filo d'olio e, quando è ben calda, adagiare il pesce. Cuocere a fuoco medio per circa 2 minuti per lato, evitando di bruciare la superficie e preservando la morbidezza della polpa.

Impiattamento

Disporre alla base del piatto le pesche marinate ben scolate, aggiungere gli spicchi di finocchio all'arancia e adagiare sopra la ricciola appena cotta. Completare con una spolverata di polvere di capperi, che donerà sapidità e un piacevole contrasto aromatico.

Consigli dello Chef

Con la polpa della pesca è possibile preparare una deliziosa maionese estiva: frullarla con un Minipimer aggiungendo olio di semi a filo fino a ottenere la consistenza desiderata. Regolare di sale e pepe e servire come accompagnamento per arricchire ulteriormente il piatto.

Una ricetta che porta in tavola tutti i profumi e i colori dell'estate mediterranea, da replicare facilmente a casa per sorprendere i propri ospiti o da gustare direttamente al ristorante dell'hotel, interpretata dalla creatività dello chef Giuseppe Mulargia.

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. È stato inserito nel 2026 tra gli Alberghi Storici di Roma da Federalberghi.

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 ha celebrato 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 