

COMUNICATO STAMPA

UN'ARMONIA DI SAPORI PER FERRAGOSTO: LA RICETTA DELLO CHEF GIUSEPPE MULARGIA

La pasta fresca fatta a mano incontra il sapore del mare in una preparazione elegante, ricca di sfumature e perfetta per celebrare l'estate italiana



A Ferragosto la tavola si veste dei sapori più autentici dell'estate e lo chef Giuseppe Mulargia dell'FH55 Grand Hotel Palatino propone una ricetta capace di racchiudere in un unico piatto tutta la leggerezza e l'eleganza della cucina mediterranea: gli Spaghetti alla Chitarra con Gambero Rosso, la sua bisque e Zucchine Romanesche.

Un incontro armonioso tra terra e mare, dove **la pasta fresca fatta a mano** diventa il filo conduttore di una preparazione ricca di sfumature: la dolcezza e la delicatezza del **gambero rosso fresco** incontrano la nota vegetale e croccante delle **zucchine romanesche**, mentre la **bisque**, realizzata con teste e carapaci tostati, regala profondità e un intenso profumo iodato che esalta ogni ingrediente.

Il risultato è un piatto elegante e sorprendente, perfetto per un pranzo o cena di **Ferragosto** all'insegna dei sapori italiani: gli **spaghetti alla chitarra**, dalla consistenza corposa e avvolgente, vengono mantecati con una **vellutata crema di zucchine**, arricchiti dalla freschezza del gambero rosso e completati da una brunoise di zucchine marinate agli agrumi, che aggiunge una piacevole nota fresca e aromatica. A chiudere la preparazione, qualche cucchiaino di **bisque calda** e un **filo di olio extravergine d'oliva**, per un'esplosione di gusto che richiama immediatamente il Mediterraneo.

Una ricetta che porta a casa l'atmosfera di **una cucina raffinata ma autentica**, dove ogni elemento viene valorizzato senza eccessi e dove il mare incontra i prodotti dell'orto estivo.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON GAMBERO ROSSO, LA SUA BISQUE E ZUCCHINE ROMANESCHE

Ingredienti per 2 persone

Per la pasta fresca

- 100 g di semola rimacinata di grano duro
- 200 g di farina 00
- 210 g di tuorli d'uovo
- Sale q.b.

Per il condimento

- 4 zucchine romanesche
- 4 gamberi rossi freschi
- 1 arancia
- 1 limone
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Per la bisque

- Teste e carapaci dei gamberi
- 100 g di sedano
- 100 g di carota
- 100 g di cipolla
- 50 g di pomodorini Pachino
- Acqua e ghiaccio q.b.

Procedimento

Per preparare la pasta fresca, versare nella planetaria la semola rimacinata, la farina 00 e un pizzico di sale. Aggiungere gradualmente i tuorli e lavorare l'impasto fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica. Avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per circa un'ora.

Nel frattempo pulire i gamberi rossi, tenendo da parte le code e conservando teste e carapaci per la preparazione della bisque. Disporre questi ultimi su una teglia e tostarli in forno preriscaldato a 190°C per circa 8-10 minuti, fino a quando risulteranno ben dorati e sprigioneranno tutto il loro aroma.

Tagliare sedano, carota, cipolla e pomodorini Pachino a pezzi grossolani. In una casseruola far rosolare le verdure con un filo di olio extravergine d'oliva, quindi aggiungere i carapaci tostati. Coprire con ghiaccio fino a metà della pentola e aggiungere acqua fino a raggiungere circa i tre quarti della capienza. Portare a ebollizione, eliminare le impurità che affiorano in superficie e lasciare cuocere a fuoco dolce per circa 45 minuti. Filtrare accuratamente con un colino fine e mantenere la bisque in caldo.

Riprendere l'impasto della pasta fresca e stenderlo con la sfogliatrice fino a ottenere una sfoglia sottile, dello spessore di circa 1-2 mm. Passarla quindi alla chitarra per ricavare gli spaghetti, spolverandoli leggermente con della semola per evitare che si attacchino.

Per la crema di zucchine utilizzare tre zucchine, conservando esclusivamente la parte verde esterna. Tagliarla a pezzi e lessarla in acqua salata fino a renderla morbida. Scolare e trasferire immediatamente in acqua e ghiaccio per preservare il colore brillante. Frullare con un filo di olio extravergine d'oliva fino a ottenere una crema liscia e omogenea, quindi aggiustare di sale e pepe.

Con la quarta zuccina ricavare nuovamente soltanto la parte verde e tagliarla in una brunoise molto fine. Condirla con olio extravergine d'oliva, sale, pepe, scorza grattugiata di limone e arancia e qualche goccia del loro succo. Lasciare marinare per circa 10 minuti.

Cuocere gli spaghetti alla chitarra in abbondante acqua salata, scolarli al dente e mantecarli con la crema di zucchine.

Distribuire la pasta nei piatti, adagiare sopra i gamberi rossi crudi e completare con la brunoise di zucchine marinate agli agrumi. Terminare con qualche cucchiaino di bisque calda e un filo di olio extravergine d'oliva. Servire immediatamente.

Il consiglio dello chef

Per gustare al meglio questa ricetta è importante assicurarsi che i gamberi siano stati abbattuti correttamente. In alternativa, per chi preferisce consumarli cotti, è possibile passarli brevemente in padella e incorporarli al condimento di zucchine: il risultato sarà comunque un piatto ricco di gusto e profumi mediterranei.

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 