COMUNICATO STAMPA

WORLD PASTA DAY, GIUSEPPE MULARGIA CELEBRA LA PASTA CON UN TORTELLO SORPRENDENTE

Il gusto della tradizione incontra la creatività contemporanea in un tortello di pollo alla cacciatora, burro, Parmigiano Reggiano e amaretto



C'è un piatto capace di raccontare la cucina italiana attraverso la memoria, il profumo delle erbe aromatiche e l'armonia di sapori che sembrano distanti, ma trovano un equilibrio sorprendente. In occasione della Giornata Mondiale della Pasta, che si celebra il 25 ottobre, lo chef Giuseppe Mulargia del Ristorante Le Spighe dell'FH55 Grand Hotel Palatino di Roma rende omaggio a uno dei simboli più amati della gastronomia italiana con una ricetta che reinterpreta un grande classico della nostra cucina: il Tortello di pollo alla cacciatora, burro, Parmigiano Reggiano e amaretto.

Un incontro tra tradizione e ricerca gastronomica, nel quale il ripieno richiama i profumi intensi del **pollo alla cacciatora**, mentre la **pasta fresca**, preparata con farina, semola di grano duro rimacinata e tuorli d'uovo, racchiude una farcia morbida e avvolgente. A completare il piatto, una mantecatura al **burro e Parmigiano Reggiano** e una nota finale di **amaretto sbriciolato**, che introduce un delicato contrappunto dolce e aromatico, rendendo ogni assaggio più intrigante.

La scelta del 25 ottobre non è casuale. Le origini del **World Pasta Day** risalgono al 1995, quando a Roma si svolse il World Pasta Congress, un incontro internazionale durante il quale i produttori di pasta riconobbero il valore di questo alimento e la necessità di promuoverne la cultura su scala mondiale. La prima celebrazione ufficiale della **Giornata Mondiale della Pasta si tenne nel 1998 a Napoli**, dando inizio a un appuntamento annuale che coinvolge oggi appassionati, chef e professionisti della gastronomia in diversi Paesi.

Da allora, **la ricorrenza invita a riscoprire la pasta non soltanto come protagonista della tavola italiana, ma anche come espressione di convivialità, creatività e capacità di adattarsi a linguaggi culinari differenti.** Un alimento quotidiano che, nelle mani di uno chef, può trasformarsi in un'esperienza gastronomica capace di sorprendere senza perdere il legame con le proprie radici.

La ricetta di **Giuseppe Mulargia** rende omaggio a uno dei sapori più riconoscibili della cucina italiana, il pollo alla cacciatora, trasformandolo nel cuore di un piatto di pasta fresca dalla personalità contemporanea. Il carattere rustico della preparazione tradizionale incontra la delicatezza della pasta all'uovo, in un equilibrio di consistenze e profumi che valorizza ogni ingrediente.

Per il World Pasta Day, il tortello di Giuseppe Mulargia diventa così un invito a guardare alla tradizione con occhi nuovi: non per dimenticarne i sapori, ma per reinterpretarli con sensibilità, tecnica e personalità.

TORTELLO DI POLLO ALLA CACCIATORA, BURRO, PARMIGIANO REGGIANO E AMARETTO

Dosi per 4 persone

Ingredienti

Per la pasta fresca

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

Per la farcia

- 2 cosce di pollo con osso
- 2 petti di pollo con osso
- 2 cipolle bianche
- 100 g di pomodori Pachino
- 50 g di olive verdi denocciolate
- Salvia q.b.
- Rosmarino q.b.
- Aceto di vino bianco q.b.
- Vino bianco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Per la mantecatura

- 300 g di burro
- 200 g di Parmigiano Reggiano grattugiato finemente, stagionato almeno 12 mesi

Per completare il piatto

- Biscotto amaretto sbriciolato q.b.
- Erbe aromatiche fresche q.b.

Procedimento:

Per la pasta fresca
In planetaria, lavorare la farina 00 con la semola rimacinata e i tuorli d'uovo fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Per il pollo alla cacciatora
In una casseruola capiente, scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva e far appassire dolcemente le cipolle tagliate a julienne. Aggiungere il pollo, adagiandolo inizialmente dalla parte della pelle, e rosolarlo uniformemente su entrambi i lati.

Unire salvia, rosmarino, pomodori Pachino e olive verdi, lasciando amalgamare i profumi. Sfumare con un tocco di aceto di vino bianco e, una volta evaporato, aggiungere il vino bianco fino a coprire quasi completamente la carne. Se necessario, incorporare poca acqua.
Portare a ebollizione, quindi proseguire la cottura a fuoco molto basso fino a quando il pollo sarà tenerissimo e il fondo di cottura avrà raggiunto una consistenza ricca e cremosa. Regolare di sale e pepe e lasciare intiepidire.

Per la farcia
Separare la carne dal fondo di cottura, eliminando accuratamente ossa, pelle e cartilagini. Frullare la salsa e passarla attraverso un colino fine. Lavorare la polpa del pollo con un cutter, incorporando gradualmente parte della salsa fino a ottenere una farcia morbida e omogenea. Per una consistenza ancora più raffinata, passare il composto al setaccio fine.
Trasferire il ripieno in un sac à poche e lasciarlo riposare in frigorifero.

Per i tortelli
Stendere la pasta con la sfogliatrice fino a ottenere una sfoglia molto sottile. Ricavare dei quadrati di circa 6 cm per lato e distribuire al centro di ciascuno una piccola quantità di farcia. Inumidire leggermente i bordi e chiudere con cura, conferendo ai tortelli una forma piramidale armoniosa e regolare.

Cuocere e mantecare
Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata. Nel frattempo, sciogliere il burro in una padella capiente. Scolare delicatamente la pasta e trasferirla nella padella, completando la mantecatura con il Parmigiano Reggiano e qualche cucchiaio di acqua di cottura, fino a ottenere una salsa vellutata che avvolga perfettamente ogni tortello.

Impiattare e servire
Disporre i tortelli nei piatti e completare con briciole di amaretto e qualche erba aromatica fresca. Servire immediatamente, per apprezzare al meglio il contrasto tra la ricchezza del ripieno, la cremosità della mantecatura e la delicata nota dolce e fragrante dell'amaretto.

Il consiglio dello chef: per chi ama i sapori più intensi, è possibile aggiungere al soffritto iniziale due alici fresche. L'eventuale farcia avanzata può essere conservata in congelatore e utilizzata successivamente.

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 acquisi-

scono 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