COMUNICATO STAMPA

NUOVO CHEF A L'ATTICO BISTROT
Sul roof dell'Hotel Capo d'Africa si cena all'aperto
con vista panoramica, musica dal vivo e la cucina gourmet dello Chef Erio Ivaldi

Aria di estate e di novità sul roof dell'Hotel Capo d'Africa di Roma. Insieme alla temperatura mite e al ponentino, ideali per cenare in terrazza, la nuova stagione ha portato con sé anche un nuovo Chef. Erio Ivaldi propone piatti classici della tradizione italiana e romana, composti come tavolozze in cui ogni ingrediente è protagonista. L'Attico Bistrot accoglie gli ospiti all'ultimo piano dell'albergo, per una cena sotto le stelle in una delle due terrazze panoramiche, una con vista sul Colosseo, l'altra sulle absidi della Basilica dei SS. Quattro Coronati.

Lo Chef Erio Ivaldi e il suo Menù
Erio Ivaldi è giovane, ma ha il bagaglio di competenze che lo rendono adatto a prendere in mano la gestione della cucina di un albergo, fatta anche di numerosi eventi e ospiti internazionali: classe '81, vanta nel curriculum esperienze all'estero, in buoni ristoranti romani e in alberghi di lusso della Capitale. **La carta con cui inaugura il suo arrivo a L'Attico Bistrot racconta bene la sua provenienza: è di Roma con radici in Puglia**. Ci sono molti capisaldi della cucina romana e laziale e non pochi accenti pugliesi; si colgono qua e là anche influssi francesi dovuti alle esperienze lavorative parigine.

La sua è **una cucina che mette a proprio agio per schiettezza e semplicità**, ma che tuttavia sorprende: è **fatta di piatti della memoria, familiari**, in cui si percepisce la mano sicura di chi rispetta i singoli elementi della sinfonia di un piatto, facendoli emergere uno ad uno. **Gli ingredienti sono valorizzati** lavorando sugli **accostamenti** più che sulla lavorazione, per lasciarne intatte le caratteristiche. Nulla è lasciato al caso, a partire dalla selezione dei **prodotti scelti con attenzione**, per i quali **lo Chef fa la spesa personalmente** in mercati selezionati o approvigionandosi da **piccoli produttori**: salumi, formaggi, carne, ortaggi sono laziali (prosciutto e patate sono della Tuscia) con qualche incursione nei vicini Abruzzo (l'agnello), Campania (mozzarella, pomodori del Piennolo) e Puglia (l'olio, la burrata, il caciocavallo).

Nei piatti di Erio Ivaldi il commensale è parte attiva: deve comporre il boccone scegliendo le combinazioni, **i piatti sono composti come tavolozze i cui componenti sono tutti protagonisti e si valorizzano** l'un l'altro. Questa particolarità si nota subito negli **antipasti "Pronti, partenza, via"**, come la *Variazione di melanzane: polpettina al caciocavallo, piccola parmigiana, flan al basilico su crema di pomodori secchi*, che fa subito estate. La polpettina, all'apparenza simile a un supplì, è fritta, asciutta e croccante e nasconde tutta la cremosità del formaggio pugliese; equilibrato l'accostamento con la delicatezza del flan al basilico, la sapidità dei pomodori secchi e l'assaggio di parmigiana. Con il *Gateau di patate della Tuscia, polpo, guanciale croccante e maionese di sedano*

siamo davanti a un accostamento indovinato di consistenze e sapori: il tenerissimo polpo, il guanciale friabile, la dolcezza del tortino contrastata dall'acidità della salsa. Si notano influssi francesi nella raffinata *Terrina di faraona, con frutta secca e frutti di bosco*. In carta anche il *Tagliere dalla nostra selezione di salumi*, ideale anche per un aperitivo, che racchiude prodotti scelti uno ad uno dallo Chef.

Agli appassionati dei classici della cucina mediterranea e romana, lo Chef propone le sue versioni personali dei **"Primi piatti della tradizione"**: *Spaghettoni al pomodoro e basilico*, e *Mezze Maniche all'Amatriciana*.
Fra i **"Primi Piatti"** propone poi altri classici, ma rivisitati secondo il suo estro: così i *Tonnarelli cacio e pepe* si accompagnano *con calamari croccanti*, o gli *Spaghettoni di Gragnano con pomodorini datterini* si accendono con *burrata di Andria e bottarga*. Tradizione della campagna laziale e influssi d'Oltralpe nei raffinati *Rigatoni romani al ragù bianco di coniglio e tacchino, con burro alle erbe e mandorle tostate*: coniglio e tacchino sono rigorosamente d'aia, il condimento della pasta callosa e consistente è delicatissimo e aromatico, dal sapore antico, ma si attualizza nell'incontro con le scaglie di mandorle croccanti. In carta anche degli *Gnocchetti di spinaci con crema di champignon e fiori di zucca*, naturalmente fatti in casa.

Erio ha una predilezione per i secondi (in carta **"I secondi a nessuno"**) e ben la esprime nell'*Agnello di Scanno d'Abruzzo I.G.P.* con *carciofi e pecorino romano dop*, in cui l'agnello tenerissimo e dal sapore per nulla selvatico incontra dei cuori di carciofo fritti e una sontuosa crema di pecorino, ma anche nella *Guancetta di manza fassona alla paprika dolce e composta di cipolla di Tropea*. Molto equilibrato anche il *Baccalà con pomodorini, polvere di capperi e olive taggiasche*: la delicatezza del pesce si armonizza con l'intensità dei condimenti mediterranei. Valorizzata e inaspettata la *Rana pescatrice* con *zuppetta di lenticchie alla menta*. Per i vegetariani: *Tomino grigliato con cicoria saltata e crostino di pane*.

Per concludere: **"Sogni d'oro"**, i dessert. Un soffice *Tiramisu* presentato in un barattolino di vetro con coperchio, una voluttuosa *Mousse di cioccolato trinitario*, e una elegante *Pera al Moscato con ricotta romana dolce e dulce de leche*. Per li amanti dei formaggi come conclusione di pasto: il *Tagliere di formaggi con miele, noci e marmellate bio*.

L'Hotel Capo d'Africa: all'ombra del Colosseo

L'Hotel Capo d'Africa è un **raffinato ed accogliente Boutique Hotel di 65 camere, con tre sale riunioni a luce naturale,** caratterizzato dalla **prossimità con il Colosseo** e i Fori Imperiali e dalla **magnifica vista che si gode dal roof garden. Qui si trova il Bistrot L'Attico**, che durante i mesi estivi permette di cenare anche all'aperto, **nelle due terrazze** affacciate una sull'abside dei Santi Quattro Coronati, l'altra sul Colosseo. Il Bistrot è **aperto dalle 19.00 alle 23.00 dal lunedì al sabato**.
Le sere estive sono allietate dalla musica jazz&blues del **Maestro Rosario Fugà**, che suona ogni martedì e venerdì dalle 19.00 alle 23.00 presso **"La Terrazza" Bar** lato Abside Santi Quattro, una nuova location per un aperitivo esclusivo.

Hotel Capo d'Africa - Via Capo d'Africa 54 - 00184 Roma
Telefono 06.772.801 - Fax 06.772.80801
E-mail: info@hotelcapodafrica.com - Internet: www.hotelcapodafrica.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa - Travel Marketing2, Roma - Tel. 06/822940
Marina Tavolato 333/1299646, Alessandra Amati 335/8111049
www.travelmarketing2.com
E-Mail martav@rmnet.it – alessandra.amati@travelmarketing2.com

Seguici su facebook