

Chef Mariola, nei piatti americani la tradizione regionale

Il cuoco laziale del D.O.M hotel Roma punta su prodotti stagione



Brunch firmato Mariola al D.O.M Hotel Roma

- ROMA - Max Mariola, star della tv sul canale tematico 'Gambero Rosso', firma da questo mese anche il brunch domenicale sulla terrazza del D.O.M hotel Roma a via Giulia reinterpretando tra l'altro la tradizione americana attraverso proposte gastronomiche tipicamente italiane. Nel menu basato su una scelta attenta della materia prima, con il cuoco che si incarica personalmente di fare la spesa e selezionare i suoi ingredienti, ci sono molti piatti classici americani dove lo chef laziale mette il suo estro e spunti di cucina nostrana.

Ecco dunque l'Uovo fritto servito con bacon o salmone, classico della colazione americana, come anche i Muffin, sia dolci che salati, e ancora il Club Sandwich servito con patate e il classico Bagel con formaggio fresco e salmone affumicato. Mariola è nato a Roma, ma cresciuto a Nettuno, ed ha studiato alla Scuola d'arte di Anzio prima di frequentare i corsi professionali di cucina. Lo chef del D.O.M. Hotel Roma ama la cucina lineare e pulita creata utilizzando prodotti di stagione, poco elaborati e cucinati utilizzando tecniche di cottura veloci e alla portata di tutti.

Il Brunch che propone è un percorso che inizia tra pane, croissant e muffin e si dipana tra proposte di uova, insalate (c'è anche la Caesar Salad con pollo bio), primi piatti e sandwich. L'America è presente anche nei dolci, con i pancake e la carrots cake ma da una ricetta di famiglia arriva quella torta ricotta e cioccolato che si segnala tra i 'capolavori' di Mariola.