

**Agenzia ANSA****Canale Terra&Gusto****Ansa.it - 24 gennaio 2014 -**

## **Chef puntano Tv, volto Gambero Rosso Channel torna fornelli**

**Max Mariola Executive Chef presso il 'D.O.M Restaurant'**

24 gennaio, 19:04



ROMA - Tanti chef, e gli aspiranti cuochi, vogliono andare in Tv e affollano i cooking show sul piccolo schermo, mentre un volto storico di Gambero Rosso Channel, Max Mariola, si rimette invece ai fornelli. E nel cuore di Roma, a Via Giulia, abbraccia l'avventura di giovani imprenditori che vanno controcorrente: è di questi giorni l'apertura dell'hotel ristorante D.O.M., uno dei rari investimenti in tempi di crisi da parte di dieci soci già attivi nel settore dell'hôtellerie, quando tanti esercizi - come denuncia Confesercenti - hanno chiuso nell'ultimo anno.

Nella via delle 'promenade' romane tra antiquari e negozi di design e modernariato, l'architetto Antonio Girardi ha trasformato un ex convento, con tanto di finestre sulla Chiesa del Gonfalone e incisioni di prestigiose domus romane, in uno dei più accoglienti locali della capitale, un sorta di club newyorchese ma con i drappi di un teatro d'antan. Qui, al D.O.M Restaurant, il protagonista trasmissione "Max cucina l'Italia", in onda su Gambero Rosso Sky canale 411 dal lunedì al venerdì alle 15.00 e alle 18.00, propone le grandi ricette della tradizione culinaria italiana con grande spazio alla cucina romana. "La misticanza è semplicemente condita a mano, con aceto di vino, come si fa in casa" sottolinea lo chef, nato a Nettuno, nel presentare una carta di terra e di mare, con gustosi spaghetti con cime di rapa e mollica croccante l'uovo a 65°.

La struttura del menu rompe i classici schemi e offre percorsi da personalizzare in base ai desideri e all'appetito del momento sui temi Bites, Hotel Classic, Vegetariani, Terra&Acqua e Comfort & Tradition.

Ogni giorno, inoltre, lo chef proporrà un piatto tipico del repertorio romano.

Da non perdere, per gli amanti del bere miscelato, una sosta aperitivo o after dinner al bar dove Michele Garofaco (Capo Barman) e Marco Fabbiano sanno proporre inediti cocktail che spaziano dai fiori di sambuco e cetriolo all'Apple Crumble, un'ampia gamma Champagne Cocktails, e anche drink Italian Retrò, dal Negroni al Milano-Torino.

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

ansa-2.jpg