

la Repubblica da 30 gennaio al 5 febbraio
trovaROMA



LA RASSEGNA
DIRETTA
DA **SIDI LARBI
CHERKAUI**
COMPIE DIECI ANNI.
GLI SPETTACOLI
ALL'AUDITORIUM
DA SABATO


FESTIVAL DELLA NUOVA DANZA

SERATA TROVAROMA "A PROPOSITO DI DAVIS" DEI FRATELLI COEN A PAG. 21

TAVOLA

Lo chef Massimiliano Mariola



La Ricetta 

Collo di maiale con purè di rape bianche e mirto

ingredienti per 4 persone,
800 gr di carne
500 gr di rape bianche
olio extravergine d'oliva
sale e pepe q.b.
bacche di mirto
Mettere la carne compresa di cotenna a bagnomaria per circa 15 ore tenendo la temperatura dell'acqua inferiore a 70 gradi. Poi coprire la carne con la carta stagnola lasciando scoperta solo la cotenna per rosolarla in padella. A questo punto infornare per dieci minuti a 180 gradi. Per il purè, prendere le rape bianche e bollirle. Successivamente saltarle in padella e frullarle per ottenere una crema. A questo punto spargere qualche bacca di mirto per dare un'ulteriore sfumatura di sapore al piatto.

LA FORMULA DOM SAPORE DI ROMA E TOCCO CREATIVO

RICETTE DI MARE E DI TERRA SI INTRECCIANO NEL MENU DEL NUOVO LOCALE DELL'OMONIMO ALBERGO IN VIA GIULIA di **Marco Ciaffone**

“**C**i sono gli ingredienti e i sapori semplici di Roma, il rispetto per i prodotti di stagione e, solo dentro questa cornice, la voglia di proporre nuove esperienze al palato del cliente”. È così che l'executive chef Massimiliano “Max” Mariola sintetizza la filosofia della sua cucina che ha appena portato al D.O.M. Restaurant, locale dell'omonimo hotel di via Giulia. L'eleganza degli arredi fa da contraltare alle opere di Andy Warhol, i divani di velluto affiancano il camino della sala centrale. La classica scansione di antipasti, primi e secondi è sostituita da cinque categorie di piatti: bites, hotel classic, vegetariani, terra&acqua e comfort&tradition. Si può così scegliere di iniziare con una tartare di carne o con il ricco uovo fritto con maionese affumicata, alici di Cetara, capperi e scalogno, ma anche optare per l'uovo “a 65 gradi” condito con crema di broccolo romanesco, cime di rapa, guanciale e pecorino. Per chi non rinuncia alla pasta, pronto il tortello

ripieno di arrosto di manzo e vitello armonizzato con buccia d'arancia servito con crema di parmigiano e verdure saltate, ma anche gli spaghetti con cime di rapa e mollica croccante. La pasta fresca può tuttavia essere condita da un ingrediente tanto semplice quanto raro: il pomodoro “al pendolo”, la passata preparata in casa, sfumata al fuoco e conservata come si faceva nelle cantine di un tempo. Ma è solo una delle sorprese che quotidianamente finiscono in carta sottoforma di piatto tipico della tradizione capitolina, mentre succulente guance di manzo con purè di mela, sedano e rapa contendono la scena ai saltimbocca di rombo con crema di patate. Chiusura con i dessert preparati con l'aiuto di Andrea De Bellis: la tartelletta di ricotta e cioccolato, il mangia e bevi “Dom tiramisù” e la millefoglie.

● **D.O.M Restaurant**, via Giulia, 131, tel. 06 6832144. Sempre aperto. Costo 40-70 euro. ●