

Eventi > Degustazioni

### ***Nel nome delle alici***

**Al D.O.M hotel di Roma per una serata gram gourmet**

> SAPORI E PROFUMI CAMPANI CON MAX MARIOLA E GENNARO MARCIANTE

> IL MENÙ CHIUDE IN BELLEZZA CON LA SFOGLIATELLA SANTA ROSA

> LA PASSIONE PER L'ALTA GASTRONOMIA



#### **Sapori e profumi campani con Max Mariola e Gennaro Marciante**



E' per venerdì 18 settembre l'appuntamento con Max Mariola, executive chef de The Deer Club, del D.O.M Hotel Roma, e Gennaro Marciante, chef del ristorante Acqua Pazza di Cetara, che daranno vita ad una speciale serata gourmet dove i protagonisti saranno la loro creatività e gli ingredienti e i profumi della Costiera Amalfitana. Per l'occasione gli chef s'incontreranno sulla meravigliosa terrazza del D.O.M Hotel per deliziare gli ospiti con un menu realizzato utilizzando i migliori ingredienti Campani, primo tra

tutti le Alici di Cetara.

#### **Il menù chiude in bellezza con la sfogliatella Santa Rosa**



Sono state infatti le Alici, sempre presenti nei menu di Max Mariola a ispirare lo chef nella creazione di un menu a quattro mani con Gennaro Marciante, indiscusso "principe" di Cetara, regno delle Alici e famosa per la produzione e lavorazione di questo straordinario pesce azzurro. Gli chef uniranno la loro esperienza e passione per gli ingredienti del nostro mare, preparando un menu in

cui le Alici si alterneranno al Tonno Rosso e al Totano, in una danza di sapori di fine estate, che chiuderà con il profumo dei Limoni di Amalfi.

Dopo un benvenuto 'Pane, burro alla vaniglia e alici' di Max Mariola e il 'Bon Bon di tonno con Stracciatella di Bufala', sarà servito il 'Tataki di tonno rosso fuoco e acqua, con scarola e polvere di agrumi'. Max Mariola proporrà poi il 'Mezzo pacchero con alici fresche, pomodoro casalino e mollica croccante' seguito dal 'Totano Rosso ubriacone spaesato su crema di patate', cucinato da Gennaro Marciante.

A chiudere il percorso di degustazione gli chef proporranno la 'Santa Rosa Mignon', sfogliatella calda farcita con crema e amarene e servita con panna fresca, il 'Babbà al limoncello di Cetara' e la 'Millefoglie Scomposta' con crema di limone, canditi all'arancia, scaglie di cioccolato fondente e guarnizione di amarene, servita con yogurt biologico di bufala. Tutti i migliori ingredienti della terra Campana. I due chef, legati dalla stessa passione per il mare, da sempre prediligono le eccellenze del territorio, nel rispetto della stagionalità degli ingredienti e hanno scelto per accompagnare le loro prelibatezze, i pregiati vini dell'azienda vitivinicola Campana Feudi di San Gregorio. Nata nel 1986, Feudi San Gregorio è oggi il marchio simbolo del rinascimento enologico del Meridione d'Italia.

### La passione per l'alta gastronomia



Max Mariola, nella foto sopra, nato a Roma e cresciuto nella città di mare di Nettuno, si avvicina alla cucina grazie a sua madre, cuoca per passione e professione. La sua cifra stilistica è caratterizzata da una cucina semplice dove, per esaltare il sapore degli ingredienti di prima qualità selezionati personalmente dallo chef, si privilegiano le cotture veloci e le marinature.

Gennaro Marciante, nella foto a fianco, nato da una famiglia di pescatori e da vent'anni alla guida del ristorante Acqua Pazza di Cetara, riconosciuto come uno dei migliori ristoranti della Costiera Amalfitana, rende omaggio nei suoi piatti alla tradizione campana con esperienza, tecnica e creatività.

**D.O.M. Hotel - Roma**

12 Settembre 2015  
Mario Stramazzo

Stampa

