



PPN FOOD - Lo chef di Metis Fabio Dodero protagonista di "Mozzichi d'Italia" by Italia Squisita

Roma - 24 ott 2024 (Prima Pagina News) Appuntamento il prossimo 5 novembre al The St. Regis Rome.

Lo chef Fabio Dodero firma l'appuntamento di martedì 5 novembre, a partire dalle 19.30, di "Mozzichi d'Italia", il ciclo di aperitivi creativi firmati da grandi chef del panorama nazionale organizzati da Italia Squisita e arrivato alla sua seconda edizione. "Mozzichi d'Italia" avrà luogo al Lumen Cocktails & Cuisine del The St. Regis Rome in collaborazione con il Jerry Thomas (primo "secret bar" italiano) per quanto riguarda la drink list. Lo chef di Metis (Mezzocamino) per l'occasione proporrà, nella cucina de La Credenza di Augusto di Francesco Donatelli, il suo Cardoncello arrosto con tompinambur, soia ai porcini, ribes e nocciole e il Maritozzo con mazzancolla in pasta kataifi, salsa ponzu e shiso. Lo chef Fabio Dodero di Metis (Mezzocamino) sarà protagonista del sesto appuntamento dei sette "Mozzichi d'Italia" organizzati e promossi per questo autunno da ItaliaSquisita, nella persona di Carlo Spinelli: si tratta di un ciclo di aperitivi creativi che si svolgeranno da Lumen - Cocktails & Cuisine presso la cucina del The St. Regis Rome (La Credenza di Augusto), inseriti all'interno delle serate "Lumen Society" il format di intrattenimento del grande hotel capitolino. La data da segnare in agenda per assaggiare i bite, i "mozzichi", o piccoli assaggi dello chef Fabio Dodero è martedì prossimo 5 novembre dalle ore 19.30, il penultimo appuntamento prima della serata conclusiva con il due stelle Michelin di Aquolina, Daniele Lippi. Fabio in quest'occasione speciale vede la sua cucina incontrare non solo l'ospitalità del resident chef Francesco Donatelli ma anche la nuova carta dell'hotel firmata dal Jerry Thomas e propone il Cardoncello arrosto con tompinambur, soia ai porcini, ribes e nocciole e il Maritozzo con mazzancolla in pasta kataifi, salsa ponzu e shiso, due preparazioni stagionali che rappresentano pienamente la cucina di Metis, fatta di materia prima, tecnica e creatività. Il Cardoncello arrosto con tompinambur, soia ai porcini, ribes e nocciole, è un piatto da sempre presente nella cucina di Fabio Dodero ed entra in carta quando la stagione diventa più fredda. Ha come protagonista il fungo cardoncello arrostito e poi glassato con la salsa di soia ai porcini secchi fatta in casa. Il piatto è poi completato con la salsa di tompinambur, i ribes e le nocciole. Il Maritozzo con mazzancolla in pasta kataifi, salsa ponzu e shiso rappresenta quell'aspetto più giocoso della cucina dello chef di Metis. È un piatto che parte dalla perfezione dei lievitati unito alla maestria nel trattare la materia prima di mare con un tocco di internazionalità, come Fabio ama fare, e rappresenta un bite perfetto da mangiare con le mani e in uno o massimo due bocconi. Per quel che riguarda la drink list di Lumen curata da Jerry Thomas, l'ispirazione è quella legata al progetto Lumen e al suo logo a forma di farfalla. È divisa in quattro sezioni escludendo i Lumen Classics e si compone di Baco, o il primo stadio della metamorfosi, che ha al suo interno drink come Campari Seltz e Alchimista Negroni. A



questa segue Crisalide, il secondo stadio dello sviluppo di una farfalla dove i grandi classici osservano le nuove tendenze con drink come Craddock Aviation e Bloody Mary, poi c'è Farfalla la sezione dedicata ai twist on classic o alle metamorfosi dei grandi classici con Mariposa e Banana Daiquiri e in fine la sezione Effetto Farfalla la proposta di cocktail a base Martini.

(Prima Pagina News) Giovedì 24 Ottobre 2024