

La festa degli innamorati diventa un'opportunità per proporre le offerte di chef e ristoranti

# San Valentino patrono dei gourmet

## Piatti ricercati, dolci e aperitivi: così si conquistano i clienti

DI GIANFRANCO FERRONI

**S**an Valentino? E' diventato il patrono dei gourmet. Quello del 14 febbraio è il primo appuntamento ritenuto fondamentale dagli esperti di marketing del settore gastronomico per far ripartire il fatturato: dopo le libagioni delle festività natalizie, di Capodanno e della befana, San Valentino rappresenta per le attività della ristorazione una straordinaria opportunità di essere visibili, anche grazie ai social media, per promuovere le proprie offerte e far entrare nuovi clienti, specie quelli più giovani.

A Roma i fidanzati vengono attirati con proposte di ogni tipo: dopotutto, la leggenda narra che il santo avrebbe donato a una povera fanciulla la somma di denaro per la sua dote, permettendole di poter trovare il suo innamorato. Il generoso dono avrebbe permesso all'amore di trasformarsi in un legame duraturo facendo nascere il mito del vescovo Valentino, santificato e ricordato come il protettore degli innamorati. Una serata da vivere come

un momento romantico per gustare finalmente anche tempi più lenti, per scoprire o riscoprire la persona amata assaggiando piatti ricercati come il risotto giallo, ricci e agrumi dello chef **Andrea Antonini** nel ristorante Imago, affacciato su Trinità de Monti, degustare il polpo alla paprika affumicata al Vista di Casina Valadier con la cucina gourmet di chef **Massimo D'Innocenti**, o una tataki di ricciola al Moma, in via di San Basilio.

Sempre in tema di colpi d'oc-

chio mozzafiato indimenticabili, il Mirabelle è uno dei luoghi più iconici della capitale, con i suoi tramonti e i suoi cappellotti di cernia. Tra le bellezze di Ponte Sisto e via Giulia, girando tra i vicoli più romantici di Roma, si potrà decidere di farsi sorprendere da un risotto d'amare da Giulia Restaurant

o da un'ostrica al frutto della passione al Verve o dal risotto lamponi e champagne al Donna E bistrot presso l'Elizabeth Unique Hotel. Per un sapore autentico non si può perdere la crocchetta di baccalà de Il Marchese con il cuoco **Daniele Roppo** o i bottoni di burrata e

cozze di Pesciolino. Tonnarelli di pecorino e pepe Kampot sono la sorpresa di Ginger Sapori e Salute Pantheon mentre da Camillo B. ci si emoziona con il pacchero all'astice. E per fare un regalo dolcissimo, immancabile è la sosta da Grue, pasticceria artigianale, per comprare una tortina monoporzione di San Valentino. Per concedersi un semplice aperitivo, si può prenotare il proprio posto per sorseggiare un aperitivo all'Hassler Bar o al Palazzetto o ancora al Chill Bar di Casina Valadier.

L'Hard Rock Cafe di Roma, nello scenario della strada della dolce vita, via Veneto, nella settimana di San Valentino offre l'evento «Love at first bite»: il menù, in edizione limitata, è stato scelto per festeggiare in tutto il mondo l'amore e la passione. Immane la musica

durante la serata, con il live music show di «Ukus In Fabula» e il dj set con Sax & Clarinet di «The Goodman Brothers».

Sempre nella capitale, Qvinto, il polo della ristorazione aperto a Roma lo scorso anno nella cornice verde del parco di Tor di Quinto, proporrà la pizza margherita a forma di cuore, e dolci come il cuore morbido di cioccolato al latte e profumo di rum, o una cheesecake al frutto della passione, crema di vaniglia, panna montata e biscotti. Con tanto di un Igloo Garden, location riservata per trascorrere la propria serata, in una cornice unica, con cuori, petali di rose, sottofondo musicale a scelta e menù dedicato. E tra le proposte, Grey Goose, marchio vodka del portfolio di Bacardi Limited, vuole rendere omaggio a chi mette l'amore al centro della propria vita con il cocktail «A rose by any other name». Il gusto della vodka Grey Goose si sposa con la delicatezza del liquore alla rosa, la carezza del liquore Cacao Blanc e un tocco di champagne. Un mix ideato per ricordare i mille volti dell'amore.

© Riproduzione riservata



Uno scorcio della terrazza del Mirabelle e l'Igloo Garden di Qvinto



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato