

All'Aldrovandi Villa Borghese di Roma lo chef Lorenzo Di Gravio reinterpreta la tradizione

scritto da Agostino Palomba | 15/07/2019



Il menu di terra e di mare del ristorante stellato Assaje strizza l'occhio alle ricette storiche della Capitale e dell'Isola d'Elba, rinnovate da un cuoco giovane ma già protagonista

Una splendida e tranquilla dimora **a due passi dal centro di Roma**. Clienti che sorridono nella hall o si godono il sole (ma anche l'ombra) nel lussureggiante giardino che abbraccia la piscina di questo **storico hotel a cinque stelle**. Un direttore generale di lunga esperienza, uno **chef giovane ma già protagonista**, un team di collaboratrici competenti e affiatate, tutti a fare squadra con un solo obiettivo: **migliorare ulteriormente la qualità dei servizi offerti** a una clientela, italiana e internazionale, sempre più consapevole, sempre più esigente.

Aldrovandi Villa Borghese: un hotel all'insegna della tranquillità e dell'eleganza

Circa 120 dipendenti, 2 ristoranti, 103 camere, di cui 30 comunicanti per venire incontro alle esigenze delle famiglie, più numerose nella bella stagione, mentre in inverno l'**Hotel Aldrovandi**

Villa Borghese si attrezza per accogliere anche il turismo congressuale. Insomma, una struttura flessibile, in grado di trasformarsi secondo la tipologia di “avventore”, all’insegna della tranquillità e dell’eleganza.

«Stiamo procedendo per gradi, per tappe, per far evolvere il nostro hotel in modo sostenibile e intelligente», esordisce il direttore generale **Francesco Mussinelli**, dal 1992 nella hotellerie di lusso. Che poi avverte: «sbaglieremmo, e non poco, se orientassimo il nostro operare solo e soltanto verso il business».

Il segreto, allora, qual è? «Metterci tanta passione, curare i dettagli, che sono poi quelli che fanno la differenza, fare squadra per davvero; i risultati sono diretta conseguenza di tutto ciò».

L’**Aldrovandi Villa Borghese** si distingue anche per la **Mytha Spa**, un vero e proprio rifugio per il corpo e per lo spirito (sauna, bagni turchi e una vasca per la talassoterapia), affidato a terapisti di grande esperienza e che emerge per l’esclusività dei suoi trattamenti.

Ristorante Assaje Roma: gran classe e una stella Michelin dal 2016

Mentre gustiamo i piatti di **Lorenzo Di Gravio**, chef del **ristorante stellato Assaje**, ci tornano in mente le parole di Mussinelli - «metterci tanta passione, curare i dettagli» - e che si traducono, per questo cuoco di anni 32, nel rispetto delle materie prime, nel bilanciamento degli ingredienti, in presentazioni curatissime.

Un passato da paracadutista nella Folgore di Livorno, Di Gravio non ha ancora perso il “vizio” di saltare giù dall’aereo:

«lo faccio quasi ogni domenica», afferma sorridente. «Ma gli altri giorni sono a completa disposizione dei miei collaboratori. Siamo una squadra affiatata, facciamo tutto noi, dal pane alla pasticceria».

Il menu strizza l’occhio a Roma e all’Isola d’Elba

Il **Ristorante Assaje** (che in napoletano vuol dire «abbondanza e non solo») è la stella che brilla la sera e che illumina i suoi tavoli per un **massimo di 40 coperti**.

«Il menu è ben articolato», prosegue Di Gravio, «con piatti di terra e di mare in cui mi identifico, soprattutto per la mia storia, intimamente legata a Roma e all’Isola d’Elba, che hanno dato i natali ai miei genitori. Amo le cucine di questi due straordinari territori e nel menu le ho reinterpretate con alcuni piatti, in un giusto mix di creatività, tecnica e rispetto della tradizione».

Come nel caso della “**Candela spezzata con coda alla vaccinara, cacao e Provolone del Monaco**” e dell’“**Astice con panzanella, salsa al dragoncello e bisque cremosa**”.

Scorrendo il menu saltano agli occhi anche i “**Tortelli di piselli con purea di finocchi, scampi crudi e il loro consommé**”, gli “**Spaghetti alla chitarra con ragù di coniglio, zafferano e spinaci**”, la “**Battuta di fassona con salsa all’uovo, riduzione di Aglianico e tartufo nero**”, la “**Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura, con asparagi, millefoglie di patate e salsa agli agrumi**” e quattro portate su tutte (senza far torto alle altre), che riportiamo, foto incluse, più

sotto.

La carta dei vini del Ristorante Assaje di Roma

In sala dirige le operazioni il **mâitre Marcello Rotella**, con occhio vigile e competente, e una responsabilità che si estende a una cantina ben assortita. «**Nel mondo del vino c'è sempre da scoprire...**», recita l'incipit della Carta dei Vini dell'Assaje, e dunque attenta alle novità, non solo nazionali.

Ampia selezione di Champagne e Spumanti: scorgiamo, tra gli altri, Pol Roger Sir Winston Churchill e Cà del Bosco Cuvée Anna Maria Clementi. Bianchi a largo spettro sul territorio italiano (Gaja, Jermann, Quintodecimo, Planeta) e francese (Nicolas Joly, Domaine des Comtes Lafon) e rossi con la Toscana a farla da protagonista (Ornellaia, Guado al Tasso, Terenzi) e più d'una incursione al Centro Sud (Falesco, Castel de Paolis, Cusumano). Moscati e Passiti, con qualche etichetta straniera, per chiudere in "dolcezza".

Non solo Assaje...

Ma la brigata di Di Gravio, composta da 18 elementi, si dà da fare anche al **The Grill**, l'altro ristorante dell'Aldrovandi Villa Borghese - stesso stile dell'Assaje, anche se più easy - aperto a pranzo e a cena e perfetto per i mesi più freddi: gli ospiti vengono accolti alla luce di un elegante camino, in un'atmosfera intima che fa da cornice a una cucina mediterranea e internazionale.

D'estate c'è il Bar del Giardino, a bordo piscina, perfetto per un aperitivo o un drink a tarda sera ma anche per cene a lume di candela, dalla primavera all'autunno inoltrato.

Lorenzo Di Gravio in quattro ricette

"Zuppa fredda di pomodorini gialli con baccalà affumicato, peperoncini verdi e chips al nero di seppia".

«Si tratta di una rivisitazione personale del gazpacho. Per uscire dagli schemi, ho voluto sperimentare l'uso dei pomodorini gialli per poi scegliere i datterini: ritengo che l'abbinamento con il baccalà sia molto armonico».

"Risotto al basilico con seppioline scarpetta, peperone crusco e pecorino scoppolato".

«In questo piatto celebro il mio lato più marittimo. Le origini di mamma mi hanno portato a frequentare l'isola d'Elba. L'esperienza vissuta con lo Chef Andrea Migliaccio ha fatto il resto: oltre 8 anni a stretto contatto con il Maestro ischitano in location prettamente portuali».

"Lombo d'agnello in crosta di erbe con crema di ceci, cipolla rossa e pomodorini".

«È il piatto iconico dell'Assaje, una ricetta tipicamente romana. L'agnello è una delle materie prime che preferisco. Questa carne si abbina molto bene con i ceci e la cipolla rossa, che dà una particolare freschezza al piatto. È stato il primo piatto che ho voluto inserire nel nuovo menu, ed è per me un punto d'inizio».

“Semifreddo allo zabaione con sablé alle mandorle e salsa al cioccolato”.

«Si tratta di una rivisitazione di un piatto in menù, una ricetta che da sempre riscuote un grande successo».

Aldrovandi Villa Borghese
Via Ulisse Aldrovandi 15 - Roma
[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)