



## Metti una sera a cena con Giorgione

*A Roma, l'iconico oste televisivo conquista gli ospiti del ristorante Vertici al Cardo Roma Hotel, con un menu che celebra la sua filosofia culinaria genuina e schietta, nell'evento firmato Gambero Rosso*

Il volto della cucina sincera, ovvero **Giorgio Barchiesi**, per tutti semplicemente **Giorgione**.

Un personaggio che ha conquistato il pubblico italiano con la sua autenticità disarmante, l'antitesi perfetta del cuoco televisivo patinato, che ha saputo trasformare un profondo amore per la terra e i suoi frutti in un vero fenomeno televisivo.

Nato a **Roma** ma umbro d'adozione, **Giorgione** è infatti una presenza fissa sul [Gambero Rosso Channel](#), da oltre dodici anni, con la sua inconfondibile salopette di jeans e la barba che incornicia un sorriso schietto.

Nel suo ristorante **Alla Via di Mezzo** a **Montefalco** (ne avevamo parlato [qui](#)), ha portato la sua filosofia gastronomica dalla campagna umbra alle case degli italiani, diventando un ambasciatore della cucina genuina e senza fronzoli.

La sua forza sta nella semplicità con cui propone piatti senza compromessi, dove il grasso non viene demonizzato ma esaltato, dove il burro viene utilizzato con generosità, dove le ricette – che

lui stesso definisce con ironica consapevolezza “*laide e corrotte*” – raccontano un’Italia rurale che resiste al tempo e alle mode passeggere.

Non solo un cuoco, quindi, ma un narratore che ha arricchito il lessico gastronomico italiano con espressioni colorite e neologismi che sono entrati nell’immaginario collettivo degli appassionati.

Un “*nonnulla*” di cultura e simpatia, insomma.



Zione, il Cerasuolo d'Abruzzo dell'azienda Spinelli tra i vini in abbinamento (Foto © Malinda Sassu).

## “Vertici incontra Giorgione”: quando la campagna conquista la città

La recente cena-evento del **Gambero Rosso** ha visto Giorgione protagonista negli spazi raffinati del ristorante **Vertici**, all'interno del nuovissimo **Cardo Roma Hotel**.

Questo quattro stelle del prestigioso gruppo **Autograph Collection by Marriott**, è stata la cornice di una serata dai contrasti e dalle tinte affascinanti: da un lato, l'eleganza urbana degli ambienti panna e terracotta, dall'altro la ruvidità genuina della cucina di campagna, portata in tavola dall'oste più amato d'Italia.

**Giorgione**, con la sua proverbiale spontaneità, ha incantato i commensali raccontando personalmente ogni portata, insieme al curatore della guida **Vini d'Italia Giuseppe Carrus**, rivelando aneddoti e segreti di una cucina da lui stesso definita “*semplice e sostanziosa*”.

La presenza dei vini della linea **Le Stagioni del Vino** della cantina abruzzese **Spinelli**, inoltre, ha completato il quadro, offrendo abbinamenti che hanno esaltato ogni singola portata.

## Viaggio nei sapori di Giorgione nell'evento del Gambero Rosso

Un aperitivo di benvenuto, accompagnato dalle bollicine della cantina di **Vincenzo Spinelli**, ha visto protagoniste le **Bruschette in tre interpretazioni**: *crema di fegatini, crema di peperoni e mandorle e crema di zucchini e noci*. Una triade che ha subito dichiarato l'intento della serata: sapori decisi e materie prime che parlano di territorio.

L'antipasto – “*per aprire lo stomaco*” a detta di **Giorgione** – ha offerto una combinazione di colori e consistenze: un'**Insalata di cavolo cappuccio rosso** con scaglie di parmigiano accompagnata da una **Pappa al pomodoro** dalla consistenza vellutata.

L'abbinamento con un **Abruzzo Pecorino Doc superiore 2023** si è rivelato illuminante, con le note fresche e minerali del vino a bilanciare perfettamente la ricchezza dei sapori.



Gnocchi al Sagrantino, il piatto iconico di Giorgione (Foto © Malinda Sassu).

## Ricette e aneddoti che raccontano l'anima del territorio

Il primo piatto ha rappresentato il momento clou della filosofia culinaria di **Giorgione**: gli **Gnocchi al Sagrantino**, piatto iconico del suo repertorio, dove il classico vino umbro è stato sapientemente ammorbidito dalla grassezza del guanciale e dalla dolcezza della cipollina di Cannara. Un piatto che racconta l'**Umbria** e la sua capacità di trasformare ingredienti semplici in intense esperienze gastronomiche.

Lo **Zione Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2023** di **Spinelli**, con le sue note di frutti di bosco, ha creato un dialogo armonioso con la complessità del piatto.

La **Coppa di maiale con patate alla tirolese**, servita come secondo, si presentava tenera e succosa, testimone di una cottura rispettosa che ne ha preservato la morbidezza. Ad accompagnarla, il **Montepulciano Doc 2022** ha offerto la struttura necessaria per sostenere la ricchezza della carne, in un piatto solo apparentemente semplice.



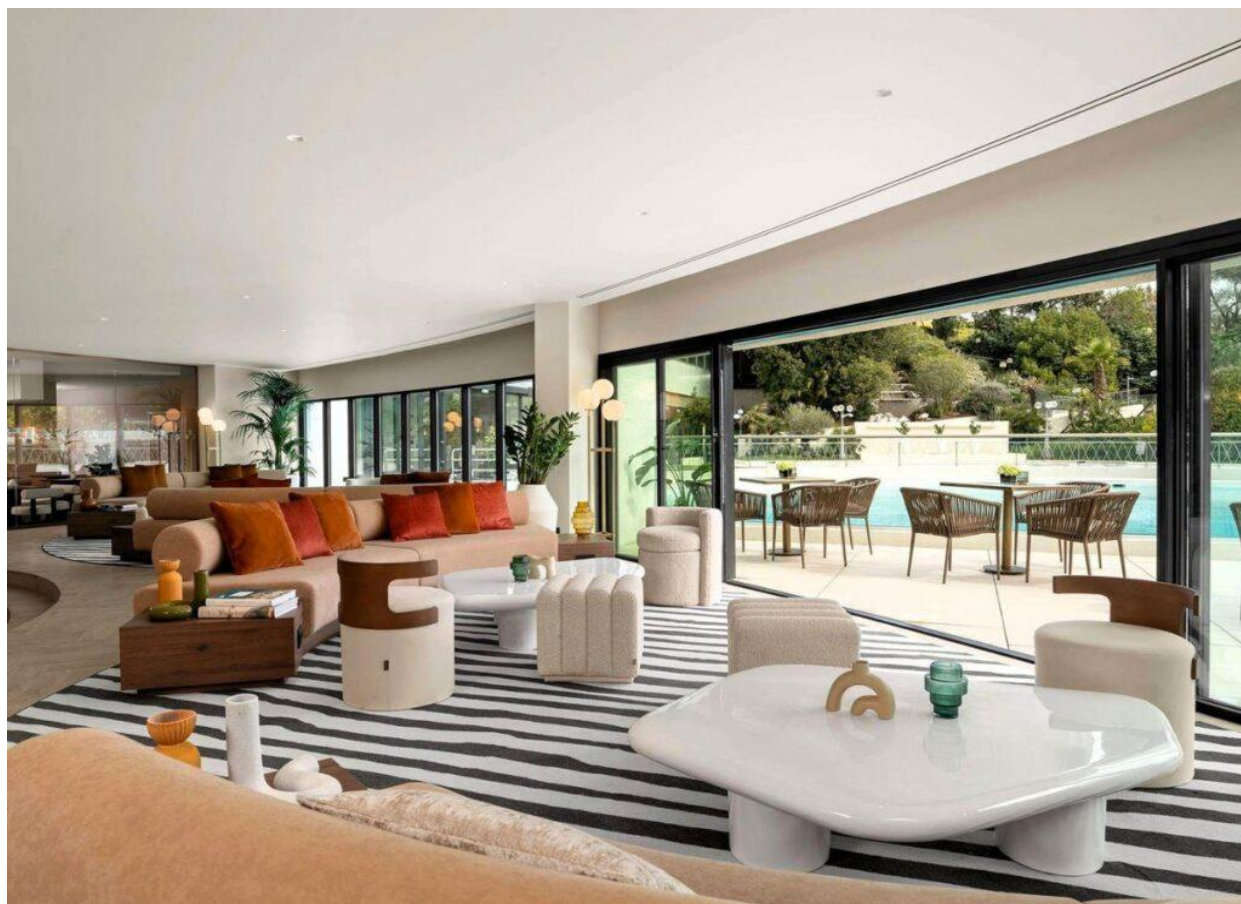
La Torta della Monaca, antica ricetta rivisitata dall'oste Giorgione (Foto © Malinda Sassu).

## La Torta della Monaca: un finale di dolcezza storica

Chiude la cena un dessert dalla storia affascinante, la cui ricetta originale risale al 1270, come racconta **Giorgione**, e rappresenta un esempio straordinario di come la necessità possa generare innovazione.

La **Torta della Monaca**, infatti, viene creata dalla Badessa del **Monastero di Santa Chiara di Montefalco** che, pare, soffrì di celiachia, quando questa condizione era ancora sconosciuta: nasce così una ricetta realizzata con **ricotta e farina di mandorle** provenienti dagli alberi che crescevano nell'orto del monastero.

La versione presentata da **Giorgione**, arricchita da zucchero a velo e un tocco di cioccolato, ha mantenuto la leggerezza e la semplicità dell'originale, dimostrando come i dolci tradizionali possano essere rispettati nella loro essenza pur concedendosi piccole evoluzioni. Un finale perfetto per una cena che ha saputo bilanciare tradizione e personalità.



I sofisticati interni del Cardo Roma Hotel (Foto © Cardo Roma).

## Cardo Roma Hotel: nuova stella nell'ospitalità capitolina

Merita una menzione speciale la location del [Cardo Roma Hotel](#) un quattro stelle che rappresenta la nuova frontiera dell'ospitalità nella capitale. Situato strategicamente all'Eur e nato dalle ceneri dello storico **Sheraton**, l'albergo incarna un equilibrio perfetto tra design contemporaneo e richiami alla millenaria storia romana.

Gli ambienti, caratterizzati da linee eleganti e materiali pregiati, creano un'atmosfera sofisticata che ha fatto da cornice ideale all'evento. Il ristorante **Vertici**, separato dal **Vertici bar** e dallo **Spectio pool bar** solo da una vetrata che crea continuità visiva tra gli spazi, si è dimostrato all'altezza dell'occasione, con un servizio impeccabile che ha contribuito al successo della serata.

Un'occasione di incontro e cultura firmata dal **Gambero Rosso** nell'evento con **Giorgione**, che ha dimostrato, ancora una volta, come la vera eccellenza gastronomica non risieda necessariamente nella complessità, quanto nell'autenticità e nel rispetto per la materia prima.

E chi meglio dell'oste più amato d'Italia, con la sua filosofia schietta e la sua passione contagiosa, poteva incarnare questo messaggio?

**Data di creazione**  
20/03/2025

**Autore**

malinda-sassu