



## Al Mediterraneo di Roma, una Maxxi cena per i Negramaro

**In occasione della presentazione del film dedicato alla band salentina, gli chef del nuovo locale aperto nello spazio del Museo nazionale delle arti del XXI secolo, hanno preparato una cena a quattro mani con Isabella Potì e Floriano Pellegrini del Bros di Lecce**



Giuliano Sangiorgi dei Negramaro (Foto © Enzo Radunanza).

La **Festa del Cinema di Roma** ha portato nella Capitale una parata di stelle internazionali, come sempre affascinate dall'immagine di un set naturale di ineguagliabile bellezza. Per dieci giorni, il mito della **"Dolce Vita"** fatta di feste e serate di gala ha ripreso vigore grazie ad un fitto calendario che ha riunito celebrità, stampa e appassionati, anche al di fuori delle sale destinate alle proiezioni.

Uno di questi eventi è stata la serata organizzata da **Vanity Fair** il 25 ottobre per la presentazione del film/documento **"Negramaro: L'anima vista da qui"** di **Gianluca Grandinetti**, che ha unito Musica, Cinema, mondanità e alta cucina presso il **Mediterraneo**, il ristorante aperto all'interno dello spazio **Maxxi** di Roma dai giovani imprenditori **Giancarlo e Alessandro Cantagallo**.

Ad attendere la band salentina composta da Giuliano Sangiorgi, Ermanno Carlà, Andrea Mariano, Danilo Tasco, Andrea De Rocco e Emanuele Spedicato, una nutrita platea di giornalisti, critici musicali, scrittori e personaggi dello spettacolo che si sono goduti un **locale dalla bella energia**, contemporaneo nell'aspetto e nella proposta gastronomica affidata ai giovani **Valerio De Pasquale** (chef) ed **Emanuele Pompili** (sous chef).

**Ristorante Mediterraneo di Roma: bella energia e cucina gourmet**



L'interno del Mediterraneo (Foto Facebook).

Il Mediterraneo si colloca perfettamente nel quartiere Flaminio, uno dei più eleganti, creativi e culturalmente dinamici di Roma e ciò rivela chiarezza di idee e sagacia nell'individuare il posto giusto per una **realtà che ha ottime possibilità di diventare un punto di riferimento** per un target molto ampio ed esigente.

Lo spazioso loft dai soffitti alti e dall'arredamento in stile *urban chic*, è una felice contaminazione di elementi architettonici e materiali eterogenei: terracotta, ceramica smaltata, vetro e legno creano un contesto stiloso ma informale, accogliente e confortevole, perfetto dalla colazione alla cena senza trascurare la cocktaileria in un angolo bar ampio.

Il **menù**, dinamico nella sua stagionalità, ripercorre i sapori mediterranei e li rinfresca con un' **idea di cucina più leggera e moderna**, efficacemente creativa ma elegante nella presentazione. Ad occuparsi della pasticceria, è stata scelta **Irene Tolomei**, già finalista a **Bake Off Italia 2018**, che stupisce per l'esecuzione perfetta dei suoi dolci.

## **Un menù tra Roma e il Salento con un'ospite stellata**

La cena in onore (e in compagnia) dei **Negramaro** è stata un bell'incontro tra la [tradizione romana](#) e quella salentina, quest'ultima rappresentata da due ospiti di eccezione: la **stellata Isabella Potì** e **Floriano Pellegrini** due *enfant prodige* dell'attuale panorama gastronomico italiano e chef del [Bros di Lecce](#).

Valerio De Pasquale ed Emanuele Pompili, dopo un aperitivo a base di "**Speck di tonno e lattuga Tonic**" hanno presentato la loro versione della "**Coda alla vaccinara con sedano e cacao**". Ottima, per consistenza e croccantezza, la panatura che custodiva una carne dalla cottura perfetta e gustosa. Probabilmente la dolcezza del cacao non ha fornito una maggiore spinta al piatto ma è apprezzabile il tentativo di osare e sorprendere.



Coda alla vaccinara con sedano e cacao di Valerio De Pasquale ed Emanuele Pompili (Foto © Enzo Radunanza).

Si è restati sulla tradizione anche con il "**Petto di vitella alla fornara con patate e topinambur**", un secondo semplice e geometrico nelle forme che ha convinto per la leggerezza e l'armonia poco pretenziosa.



Petto di vitella alla fornara di Valerio De Pasquale ed Emanuele Pompili (Foto © Enzo Radunanza).

L'impronta pugliese di Isabella Potì si è espressa prima con il **"Toast di pane e peperone alla consa"**, un finger food in cui due sottilissime sfoglie di pane croccante custodivano una sfera impalpabile e piacevole al palato, e poi con gli **"Spaghetti con aglio, grasso rancido e polvere di peperoncino"**, un piatto audace (soprattutto per l'aglio scelto in una serata mondana) e creativo. Come in molte preparazioni dell'alta cucina, anche in questa va sospeso il giudizio, va apprezzata l'ambizione e la capacità di spingere verso sapori inesplorati, che fanno discutere con se stessi e con gli altri commensali restando, comunque, un affascinante viaggio multisensoriale.



Spaghetti con aglio, grasso rancido e polvere di peperoncino di Isabella Potì (Foto © Enzo Radunanza).

Perfetti i due dessert di Irene Tolomei, un “**Aspic di Visciole e Vaniglia**”, fresco, gradevole e con un buon equilibrio tra dolcezza e acidità, e un piccolo “**Maritozzo e Gelato con ricotta di pecora**” tipico esempio della semplicità che diventa perfezione.



I dolci di Irene Tolomei (Foto © Enzo Radunanza).

**Ristorante Mediterraneo c/o Maxxi**  
Via Guido Reni, 4 A – Roma  
[Facebook](#)

**Data di creazione**

29/10/2019

**Autore**

enzo-radunanza