



## “Il pranzo della domenica” nel cuore di Roma: il brunch napoletano del Le Méridien Visconti tra gusto e convivialità

*Nel quartiere Prati, il Longitude 12 Bistrot & Jardin offre un format che racconta l'identità dei sapori campani. Protagonisti la pasta di Gragnano e la mano elegante dello chef Giuseppe Gaglione*

La domenica romana ha un ritmo diverso, più lento, più disposto all'ascolto.

Al **Longitude 12 Bistrot & Jardin**, la luce filtra tra le vetrate del giardino d'inverno e si posa sui tavoli come un invito alla calma. Dal fondo, le note del flauto di **Rosario Fugà** scorrono leggere, trasformando il brunch in un momento quasi sospeso, in cui il tempo si dilata e la tavola torna ad essere un luogo di incontro.

È in questa atmosfera accogliente, tra il verde della veranda e il design sobrio dell'hotel, che prende forma “**Il pranzo della domenica**”, il format ideato dallo **chef Giuseppe Gaglione**. Non una semplice proposta gastronomica, ma un rito collettivo che restituisce alla pausa settimanale la sua natura più autentica: quella del convivio, della memoria e del piacere condiviso.

# Il brunch campano che ribalta le regole

Niente uova benedict né salmone affumicato: qui protagonista è la **Campania**, nella sua interpretazione più autentica e tecnicamente rigorosa.

Il risultato è un'operazione che trasforma il pranzo domenicale in esperienza gastronomica completa, dove la pasta viene preparata in diretta e il buffet raccoglie l'essenza della cucina tradizionale partenopea. Un progetto che rivendica l'identità mediterranea dentro un format internazionale, senza compromessi né adattamenti forzati.

Più che un territorio di provenienza, **Napoli** è per lo chef **Giuseppe Gaglione** una matrice culturale. La sua cucina nasce da lì, dalla sua terra, che interpreta con la leggerezza di chi ha viaggiato e ha imparato che il gusto non ha confini.

Per questo motivo, il **brunch a Roma** del mese di ottobre vede protagonista il [Pastificio Gerardo Di Nola](#) di **Gragnano**, eccellenza artigianale nata nel 1870 e custode di una tradizione che parla di tempo, mani e grano duro. A novembre, il testimone passerà al [Pastificio dei Campi](#), a conferma di un progetto gastronomico in continua evoluzione.



I sapori campani nel buffet degli antipasti del brunch del Le Méridien Visconti Rome

(Foto © Malinda Sassu).

## Brunch a Roma: dal buffet allo show cooking

“Il pranzo della domenica” è un omaggio alla memoria collettiva.

Si comincia dal **buffet degli antipasti** che apre con i profumi dell’infanzia: **Gateau di patate**, **Melanzane a funghetto**, **Zucchine alla scapece**, mentre il **Peperone ‘mbuttunato** svela nel ripieno tutta la pazienza delle preparazioni che richiedono tempo, quel tempo che solo la domenica concede.

Tra le torte rustiche, le **Montanarine al pomodoro e basilico**, la **Pizza fritta ripiena** e la **Pizza di scarola con capperi, acciughe e olive** ricordano le cucine di famiglia, mentre il **Casatiello** ne rappresenta l’anima più conviviale.

Sul fronte dei salumi, il **Capocollo di Roncigliano**, i **Ciccioli** e la **Soppresata di Gioi** restituiscono la forza di una tradizione artigianale; tra i formaggi, il **Caciocavallo podolico**, il **Provolone del Monaco** e la **Ricotta di fuscella** del caseificio **Costanzo**, fino alla **Zizzona di bufala** accompagnata dai **pomodorini del Piennolo**, autentica icona del gusto campano.



Mescrafrancesca con patate e provola affumicata di Agerola dello chef Giuseppe

---

Gaglione (Foto © Malinda Sassu).

## La pasta come scena viva

Il cuore di questo brunch romano è la postazione di **live cooking** dove lo chef prepara due primi piatti diversi ogni settimana, scegliendo tra i formati trafilati al bronzo del pastificio di **Gragnano**. È un gesto quasi teatrale: la pasta tuffata nell'acqua, il profumo che si espande, la concentrazione dello chef mentre dosa, osserva, assaggia.

La **Mescafrancesca con patate e provola affumicata di Agerola** è comfort food nella sua accezione più nobile, che scalda senza appesantire, e le **Linguine con polipetti alla Luciana e olive nere**, sapide e armoniose, restituiscono tutta la profondità marina del Golfo.

Sono piatti che non cercano stupore, ma emozione: un equilibrio tra memoria e tecnica, dove la semplicità rivela la mano esperta dello chef.

## Il dolce finale con la pasticceria napoletana

Il **buffet dei dolci** è tripudio senza retorica.

Dalla **Pastiera** preparata secondo la ricetta di famiglia dello chef, alle **Delizie al limone**, dal **Babà** alla **Sfogliatella** fino alla **Torta Caprese**, preparata con farina di mandorle e nocciole: una morbidezza cioccolatosa che sa di Costiera. Accanto, i **Rococò** e i **Biscotti all'Amarena** chiudono il percorso con la loro texture croccante, perfetti per accompagnare un ultimo caffè.

«*La cucina campana è conviviale, ti evoca dei ricordi. Ho voluto creare un buffet che riportasse a casa, che suscitasse nostalgia*», confida lo **chef Giuseppe Gaglione** quando gli si chiede del fil rouge che lega l'intero progetto. Un'affermazione che spiega meglio di ogni teoria il senso del suo brunch: l'arte di cucinare come gesto di accoglienza.

In sala, la professionalità del maître **Italo Mansi** accompagna il ritmo rilassato del servizio. Il pubblico è eterogeneo: famiglie romane, turisti, professionisti. Tutti partecipano a un'esperienza che va oltre il brunch internazionale.



Lo chef Giuseppe Gaglione (Foto © Malinda Sassu).

## Chi è lo chef Giuseppe Gaglione

**Giuseppe Gaglione**, napoletano classe 1974, ha costruito la sua carriera su un principio apparentemente semplice ma tremendamente complesso da realizzare: “esistono solo due tipi di cucina, quella buona e quella cattiva”.

Questa lucidità, maturata nella brigata stellata Michelin del **Capri Palace** e affinata in anni di viaggi e contaminazioni, trova al **Longitude 12** la sua espressione più matura. Dal 2022 fa parte dell'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, riconoscimento che certifica il suo impegno nella valorizzazione della cultura enogastronomica del Made in Italy.

Come confessa lo stesso chef, l'obiettivo della sua cucina è “*alleggerire senza esasperare*“, mantenendo la sostanza della cucina tradizionale ma liberandola da quei fondi pesanti che ne appesantiscono la memoria. Una cucina senza soffritti, dove la qualità della materia prima si esprime con una pulizia quasi zen.



Le linee eleganti del Longitude 12 Bistro & Jardin, nel quartiere Prati (Foto © Malinda Sassu).

## Ospitalità e design nel cuore del quartiere Prati

**Le Méridien Visconti Rome**, unico hotel del brand in Italia, è un simbolo del design contemporaneo che, nella ristrutturazione del 2017, ha omaggiato il modernismo degli anni Cinquanta con riferimenti a **Gio Ponti**, alla pulizia delle linee, all'eleganza dei materiali.

L'ambiente del **Longitude 12 Bistrot & Jardin**, con le sue linee pulite e il giardino d'inverno, riflette la stessa filosofia della cucina dello chef Gaglione: rigore formale e calore umano. È il luogo dove l'arte dell'accoglienza incontra la concretezza del cibo.

Non è un caso che lo stesso albergo ospiti al settimo piano il [Paparazzo Bar & Rooftop](#), terrazza dedicata alla mixology e all'allure della Dolce Vita anni Sessanta, a dimostrazione di come il **Le Méridien Visconti** abbia fatto della contaminazione tra epoche e linguaggi la propria cifra stilistica.

**LONGITUDE 12 BISTROT & JARDIN**

Le Méridien Visconti Roma – Via Federico Cesi, 37  
[www.marriott.com](http://www.marriott.com)

**Data di creazione**

20/10/2025

**Autore**

malinda-sassu