

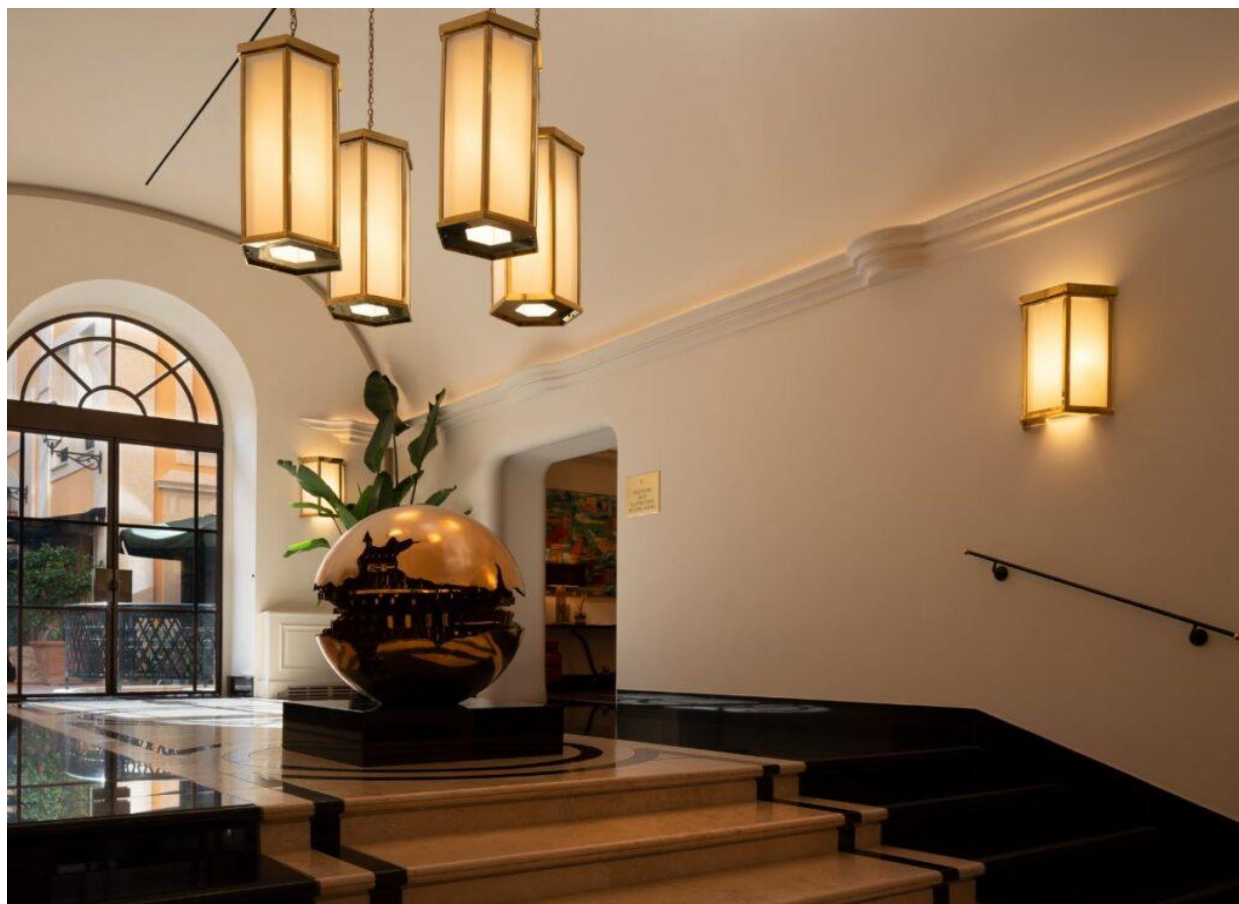


Ristorante San Baylon, cucina italiana e francese al centro di Roma

Tra storia e contemporaneità, il ristorante romano di Palazzo Ripetta raccoglie il meglio delle tradizioni italiana e francese con menu degustazione a 80 e 110 €

© Articolo di Maria Pierangeli

A **San Baylon** (Pasquale all'anagrafe), religioso spagnolo del Cinquecento, è dedicato il ristorante principale di **Palazzo Ripetta**, storica dimora del '600 nel Tridente capitolino e oggi sede dell'omonimo hotel 5 stelle, l'unico di via di Ripetta.



La Sfera di Arnaldo Pomodoro nella hall di Palazzo Ripetta (Foto © Ufficio stampa).

San Baylon prima del ristorante

San Pasquale Baylon tradizionalmente è il patrono delle donne nubili, e infatti **Palazzo Ripetta** era stato costruito da papa Innocenzo XI come **Conservatorio della Divina Provvidenza**, luogo di accoglienza affidato alle suore di S. Dorotea. Qui le ragazze orfane o non sposate venivano ospitate e istruite. Le più giovani imparavano a leggere e a scrivere, mentre le più grandi a ricamare. Almeno fino alla metà del '900, quando la sede del Conservatorio venne spostata a Trastevere.

Ma tradizione vuole anche che San Baylon, tra le varie peregrinazioni in vari paesi europei, si fermasse a Torino, nella parrocchia di San Tommaso, dove consigliava alle donne un rimedio infallibile per restituire vigoria ai loro mariti. Si trattava di un preparato ottenuto sbattendo energicamente e a lungo, **tuorlo d'uovo e zucchero**: sì, proprio lo "zabaione", nome che deriva dalla storpiatura del nome del santo. Per questo motivo, nell'agiografia cristiana, San Baylon è anche il santo protettore dei cuochi.

Il ristorante di Palazzo Ripetta tra passato e presente

Fedele alla filosofia della proprietà, che ha cercato di mantenere il più possibile il legame storico ed emozionale con il passato di Palazzo Ripetta, il **ristorante San Baylon** a Roma mantiene vivo

il ricordo delle “sue” ragazze attraverso immagini d’epoca che le ritraggono in momenti di spontanea quotidianità.



Interni del Ristorante San Bylon a Roma (Foto © Maria Pierangeli).

Una certa sobrietà classicheggiante si respira anche negli arredi di sala, a partire dal bel bancone bar in marmo e legno nero che accoglie dall’ingresso in via di Ripetta. Legno lucidato a cera, linee curve ed echi di art nouveau nelle sedute e nei grandi lampadari, un generale senso di solidità smorzato dalle incursioni di arte contemporanea alle pareti delineano la ricerca di un’identità senza compromessi con le mode. **La stessa che abbiamo trovato in cucina.**

La cucina e lo stile dello chef Christian Spalvieri

Alla guida della cucina c’è **Christian Spalvieri**, classe 1989. Romano d’origine, si forma all’ **IPSSAR Marco Gavio Apicio di Anzio** e lavora prima nelle cucine locali, poi nel contesto internazionale del Regno Unito. A Londra, l’esperienza al **Royal Opera House di Covent Garden** lo introduce al metodo e alla disciplina delle grandi brigate, utile poi, quando entra nella brigata di [Gordon Ramsay](#), vera “palestra professionale” per usare parole sue.



Lo chef Christian Spalvieri (Foto © Ufficio stampa).

Il rientro in Italia segna un periodo di consolidamento, tra cui l'apertura di **Alchimia** a Milano con la collaborazione con **Davide Puleio** e **Giuseppe Postorino**. Prima dell'approdo a Palazzo Ripetta, lavora al **Nolinski** a Venezia, in cui ha modo di approfondire le tecniche della cucina francese e la ristorazione d'hotel.

Oggi, come **Executive Chef del ristorante San Baylon**, Spalvieri propone una cucina che sintetizza queste esperienze in funzione di **piatti riconoscibili**, coerenti e compiuti, ma che sappiano anche sorprendere.

Cenare al San Baylon: la nostra esperienza

Il locale si esprime alla sua piena potenzialità di sera. Durante il giorno offre una formula bistrot più snella e veloce, servita nello spazio del bel cortile interno, originariamente l'antico chiostro del palazzo.

Coinvolti da un invito stampa, partiamo con un *benvenuto di spuma di salsa olandese, dashi vegetale e petali di prosciutto d'agnello*. Gioco gustoso tra il cappuccino salato e lo zabaione gastronomico (tanto per ricordare il nome del fondatore).

Antipasti di mare e di terra

L'antipasto è di mare, il *fiore di crudo di ricciola su una crème fraiche a base di latte di cocco e lime, rape in carpione e scorzonera, brunoise di mela verde e olio alla rucola*. Sarà che il latte di cocco con il pesce è un abbinamento goloso (l'Oriente insegna), il piatto è molto buono, gli ingredienti perfettamente bilanciati e coordinati. Le componenti fresche e piccanti smorzano la dolcezza conferendo un generale equilibrio. Molto bella la presentazione a mo' di bocciolo di rosa.



Fiore di crudo di ricciola su una crème fraiche a base di latte di cocco e lime (Foto © Ufficio stampa).

Nel calice il **Belondrade Quinta Apolonia**, un interessante verdejo de Rueda blend di due vini da verdejo: uno affinato in acciaio e uno che sosta tre mesi sulle fecce fini. Il risultato è l'espressione più esplicita di questo vitigno in grado di **regalare struttura e piacevolezza di beva**, in un profilo che gioca tra le note calde del cocco e della mandorla e un sorso fresco, dinamico e vivace.

Il secondo antipasto, di terra, è uno dei cavalli di battaglia dello chef. Parliamo della *galantina di coniglio* servita come fosse una fosse una lepre alla royale in versione italiana, impreziosita da caviale e finita da una saporita salsa alla cacciatore fatta con il fondo di cottura del coniglio.



Galantina di coniglio (Foto © Maria Pierangeli).

Ci abbiniamo una malvasia istriana **Movia di Brda**, nella vocatissima zona del Collio sloveno. E infatti l'esito è elegante e minerale, senza estremizzazioni aromatiche. Al naso offre fiori d'acacia, erbe officinali e note agrumate, mentre la bocca resta fresca e nello stesso tempo avvolgente. Molto piacevole.

I primi piatti

Il coniglio sarà pure il piatto signature dello chef, ma quello della serata è senz'altro il *risotto al cavolo nero, con coste marinate, polvere di mandorla amara e clorofilla, mantecato al burro di Normandia e parmigiano reggiano stagionato 30 mesi*. Un piatto "povero" per gli ingredienti, ma una magia di gusto e consistenze. Le marinature, che insieme alle salamoie e ai sottaceti fanno parte di un progetto di conservazione dei cibi caro allo chef, segnano il ritmo al piatto che si avvicina con dolcezza e rivela le sue note amaricanti solo alla fine, senza stancare il palato. Veramente buono.



Risotto al cavolo nero, con coste marinate (Foto © Maria Pierangeli).

Nel calice la proposta va verso il **Langhe Nebbiolo 2022 di Cavallotto**. Snello, vibrante di frutti di bosco e boccioli di rosa, note mentolate, con un sorso che vira verso la profondità, l'humus, la liquirizia. Bellissima beva, elegante e setosa.

Un concentrato di mare nella triglia di scoglio

Torniamo sul tema della cucina tradizionale con ingredienti semplici ma resa preziosa dalla tecnica. Semplici come la *triglia di scoglio*, che qui si veste di una variazione di carote gialle e viola. Nota distintiva è la salsa: in tutti i piatti di Cristian Spalvieri la salsa è co-protagonista e fa da sfondo, da accompagnamento o da contrasto con l'ingrediente principale. Questa in particolare è un **concentrato di mare**, avvolge le carni saporite della triglia mentre la dolcezza delle carote smussa le punte più intense. Triglia e carote, più semplice di così...



Triglia, variazione di carote e il suo brodetto (Foto © Ufficio stampa).

Cena a lieto fine

Il ristorante San Baylon non trascurava la parte finale del pasto, che è affidata alla pastry chef **Roberta La Piana**. Arriva a tavola l'ottimo *cremoso al bergamotto*, *namelaka al lime e salsa (!) agli agrumi e yuzu*. Fresco e piacevolmente astringente, con la nota amaricante del bergamotto e acuta dello yuzu che non finiscono mai.



Alcuni dolci della carta (Foto © Maria Pierangeli).

Segue la deliziosa **piccola pasticceria**, composta da un delizioso *marshmallow al lampone e pepe*, una esplosiva (nel senso migliore del termine) *pralina al caffè*, e naturalmente la *spuma di zabaione*. Una coccola a chiudere un percorso che spicca per precisione e pulizia di sapori.

L'universo di Palazzo Ripetta

Palazzo Ripetta di ristoranti ne ha almeno tre, aperti tutto l'anno non solo agli ospiti dell'albergo, ma anche ai romani e a chi è di passaggio. Oltre al ristorante San Baylon, il giardino di "**Piazzetta Ripetta**" con il "**Baylon Cocktail Bar**", curato dalla bar manager **Diana Barbieri**, ma soprattutto **Etere Rooftop**.



Il cocktail bar di Palazzo Ripetta (Foto © Ufficio stampa).

Etere è la terrazza con vista di Palazzo Ripetta, inaugurata a **settembre 2023**. È una cantina a cielo aperto nata con una formula particolare all'insegna della sostenibilità. Il menu predilige **ingredienti freschi e salutari**, predominano **verdure, hummus** e pietanze a base di **pesce**. Una delle rare opzioni nate per vegetariani e pescetariani tra la ristorazione di livello nella capitale, con in più una carta dei vini ad hoc.



Un particolare del giardino (Foto © Ufficio stampa).

RISTORANTE SAN BAYLON c/o HOTEL PALAZZO RIPETTA

Via di Ripetta 232, Roma

Tel. +39 06 322 2381 | www.sanbaylon.com | www.facebook.com

Data di creazione

22/10/2025

Autore

redazione