

Roma. Ospitalità e gusto a Palazzo Ripetta (con un brunch accessibile e speciale)

Situato in Via di Ripetta l'hotel con il ristorante guidato dallo Chef Christian Spalvieri è diventato in poco tempo uno dei riferimenti della capitale e tra i Vip che ne hanno apprezzato la cucina ha fatto scalpore la visita a sorpresa del vicepresidente americano J.D Vance

Nel cuore della Roma monumentale, a pochi passi da Piazza del Popolo e Via del Corso, c'è un luogo dove la storia si fonde con l'arte e il passato si trasforma in esperienza contemporanea. È **Palazzo Ripetta**, raffinato **hotel cinque stelle con 78 camere e suites** che racchiude secoli di memoria, lusso discreto e design italiano.



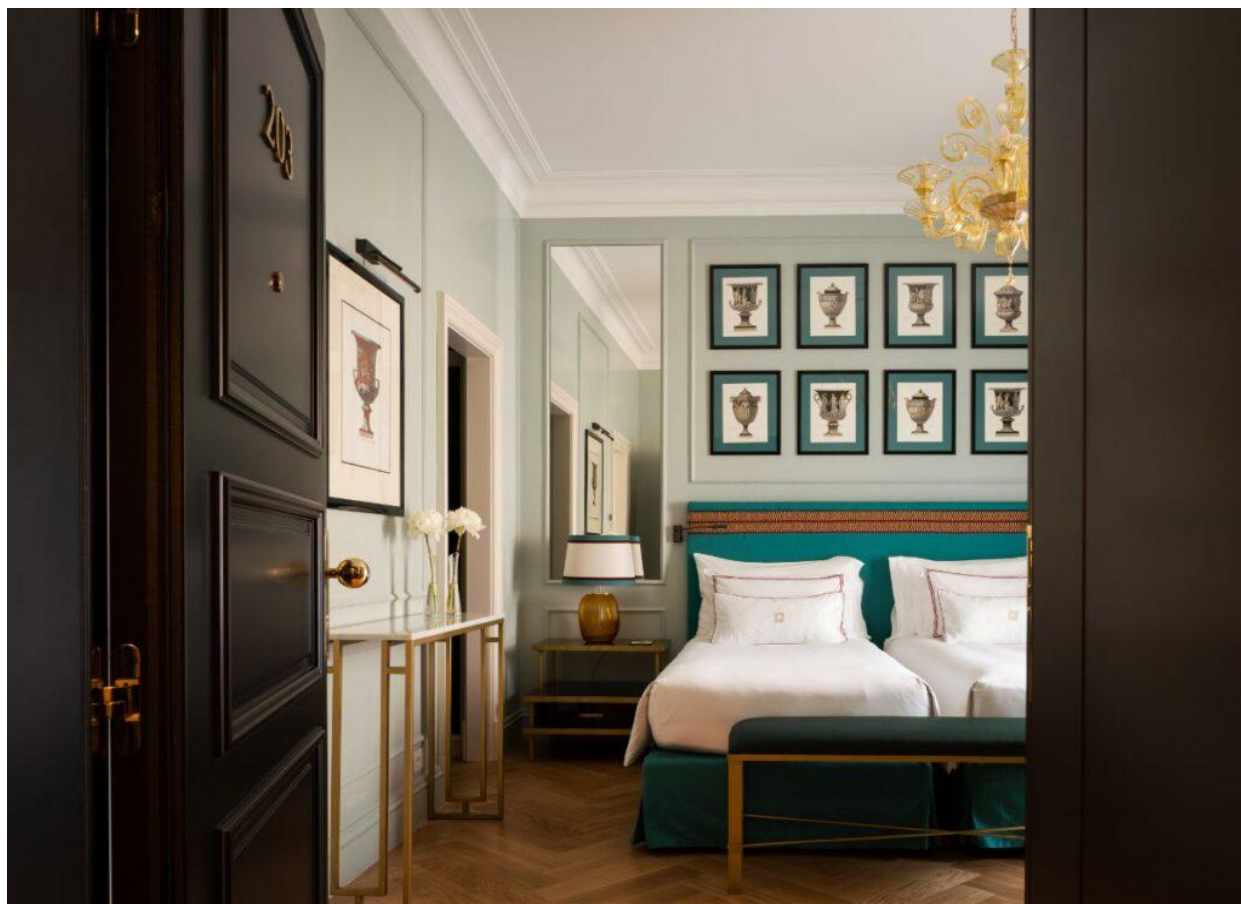
Gli spazi comuni dell'hotel (Foto © Ufficio stampa).

La storia di Palazzo Ripetta a Roma

Con la sua lunga e meravigliosa storia, fatta di bellezza, ospitalità e valori, Palazzo Ripetta oggi è diventato un riferimento per chi soggiorna nella capitale.

Costruito nel 1675 come Conservatorio della Divina Provvidenza per volere di **Papa Innocenzo XI**, fu affidato alle suore di S. Dorotea perchè ospitassero e istruissero ragazze orfane o non sposate, funzione che ha svolto per quasi tre secoli.

Ristrutturato prima negli anni '60 e poi nel 2022, si presenta come un **hotel di alta gamma**, in cui ogni ambiente racconta un frammento della Roma barocca, assumendo un ruolo di catalizzatore culturale nella Capitale, distinguendosi come centro di eccellenza nella promozione di eventi che arricchiscono il tessuto artistico della città, ma è anche sede di un'**eccezionale raccolta di opere d'arte** ampliata negli anni.



Una delle camere di Palazzo Ripetta a Roma (Foto © Ufficio stampa).

Un luogo di soggiorno circondato dall'arte

L'hotel, affiliato a **Relais & Châteaux**, è diventato un ponte tra la Roma antica, i capolavori del Barocco e le opere dei giorni nostri: dall'iconica **Sfera di Pomodoro** ai lavori di **Burri** e **Scialoja**, dal Salone Bernini con l'affresco del Triga alla scultura di Lorenzetti, fino alle creazioni di grandi artisti come Giacomo Manzù e Bruno Liberatore, e ai pionieri della street art newyorkese, tra cui figura Angel Ortiz.

Le sue mura ospitano non solo camere, ma storie: di viaggiatori, di famiglie aristocratiche, di artisti e di una Roma che non smette mai di stupire così come la cucina di **Christian Spalvieri** che al **San Baylon**, unisce cucina romana e mediterranea in una chiave sofisticata, moderna e sostenibile.



Ristorante San Baylon (Foto © Ufficio stampa).

La cucina di Christian Spalvieri al San Baylon

Un menu affatto pomposo ma **semplice e chiaro** che racconta una cucina che non guarda al *fine dining* ma che lo sfiora concentrando pensiero, gusto e tecnica in ogni piatto. Un ristorante che probabilmente guarda al futuro e che valorizza le materie prima in una proposta coerente non solo con gli ospiti dell'hotel ma anche con i gusti attuali.

Piatti appaganti in un delizioso tempio del gusto caratterizzato dal design contemporaneo e da un'atmosfera ricercata e intima, piccola chicca la suggestiva vista sulla cucina, protetta da eleganti vetrate, è il regno dello chef di Anzio (classe 1989) che da un anno guida la ristorazione che intreccia le radici italiane e influenze internazionali.

Al San Baylon, Spalvieri ci arriva dopo il percorso formativo all'estero tra Regno Unito (con **Gordon Ramsay**) e le diverse esperienze italiane con l'apertura de **L'Alchimia a Milano** con lo **Chef Giuseppe Postorino**, Vicenza con lo **Chef Dimitri Mattiello**, Venezia e il ruolo di primo piano a La Maison du Gourmet di Parma.

*«Il vero protagonista a tavola è il gusto che è l'anima del piatto e questa visione continua a guidare ogni creazione nel menu del San Baylon, sintesi di tecnica, innovazione e tradizione – precisa lo **Chef Spalvieri** – Dopo quasi un anno alla guida della cucina, è un privilegio poter esprimere ogni giorno la mia cultura culinaria e il mio percorso professionale in una cornice d'eccellenza come Palazzo Ripetta, nel cuore di*

Roma. Una sfida che continua a stimolarmi e che affronto con passione e consapevolezza»

Tra i piatti *signature* dello chef spiccano lo *Spaghettone con burro al dragoncello, alici e limone*, omaggio al mare di Anzio e alle tradizioni italiane, reinterpretato con delicatezza per evocare i ricordi della sua infanzia, ma molto buona anche l'*ostrica con insalata di mare alle alghe, piselli all'olio di sesamo e salsa mugnaia*. Notovole la *rana pescatrice farcita con una mousseline di trippa di rana e salvia*, salsa saltimbocca con midollo di manzo e cecina di manzo (che sostituisce il prosciutto).



Rana pescatrice "alla saltimbocca (Foto © Ufficio stampa).



Altri piatti dello chef Christian Spalvieri (Foto © Ufficio stampa).

Applausi anche per i dolci realizzati da **Roberta La Piana** che trasforma la tradizione dolciaria mediterranea in creazioni che sorprendono per delicatezza e autenticità (lodevole il signature “*Agrumi dal mondo*” con cremoso al bergamotto, namelaka al lime, yuzu e frolla al limone). Il nome del ristorante rende omaggio a San Baylon, santo spagnolo che la leggenda vuole come inventore dello zabaione, proposto qui in diverse versioni dalla colazione alla cena.

Il brunch della domenica: elegante e accessibile

A completare la proposta di Palazzo Ripetta Roma (che possiede un ingresso indipendente per chi volesse accedere al ristorante o al cocktail bar guidato da **Diana Barbieri**) il celebre brunch della domenica che cambia tema continuamente e che piace per eleganza, gusto e proposta innovativa.



Il brunch della domenica (Foto © Alberto Blasetti).

Con la sua offerta rinnovata, Palazzo Ripetta si conferma dunque la destinazione perfetta, nel cuore di Roma, per trascorrere la domenica all'insegna dell'*art de vivre*, del gusto e della bellezza, immersi nel fascino della storia eterea della Capitale.

HOTEL PALAZZO RIPETTA

Via di Ripetta 231 – Roma

www.palazzoripetta.com

Data di creazione

22/07/2025

Autore

salvatore-ognibene