



# Quattro Chef per l'Ostello Caritas



IN COLLABORAZIONE CON



VINANDA



IL BORRO



CIOCCOLATO CONFETTI DRAGEES  
DOLCISARNO



Associazione Italiana Sommelier Roma



Azienda Impianti Grandi Cucine A.I.G.C. S.r.l.  
AICC  
LO SPECIALISTA DI IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE



22 settembre

# Gli Chef

## APERITIVO **ALESSANDRO CIRCIELLO - F.I.C.**

La Federazione Italiana Cuochi apre la serata con Alessandro Circiello, responsabile della Sezione Giovani, consulente e chef di Rai Due.

## ANTIPASTO **FRANCESCO APREDA ED EMANUELE LATTANZI IMAGO DELL'HOTEL HASSLER DI ROMA**

Francesco Apreda è lo Chef dell'Imago, ristorante dell'esclusivo Hotel Hassler di Roma. Stella Michelin quest'anno, Apreda è napoletano ma ha lavorato a lungo fuori, fra cui anche in India. Gli influssi dei suoi viaggi sono ravvisabili nella sua cucina: innovativa e creativa con aggiunta di improvvisazione per valorizzare le basi della tradizione.

All'Hassler nasce l'amicizia e la collaborazione con Emanuele Lattanzi, giovane chef romano che dopo aver lavorato al ristorante *Il Vetro di Mumbai*, considerato il miglior ristorante italiano in India, è da poco tornato in Italia.

## PRIMO **PAOLO CACCIANI CACCIANI A FRASCATI**

Lo Chef Paolo Cacciani rappresenta, insieme alla sorella ed al fratello Leo, la terza generazione del ristorante di famiglia: il Ristorante Cacciani è una meta storica dei castelli romani, dal 1922. La cucina di Paolo è quella tradizionale romana di una volta, sempre in armonia con le stagioni: piatti storici affianco a piatti creativi ispirati alle primizie del mercato. Attentissimo agli ingredienti che usa, Paolo è anche produttore di vino e olio ed ha fondato un'associazione che si chiama "*Le cucine della campagna romana*", che ha come cardini la valorizzazione del territorio.

## SECONDO **NIKO ROMITO REALE DI RIVISONDOLI**

Per la grande passione per la cucina, Niko ha lasciato anni fa gli studi di Economia e Commercio e si è dedicato anima e corpo con la sorella Cristiana al grazioso ristorante al piano terra di Palazzo Reale, dove un tempo si trovava la pasticceria del padre, nel paese abruzzese di Rivisondoli: talento naturale per la cucina semplice e fantasiosa, cortesia e buon gusto sono qui di casa. Lunga la lista di riconoscimenti ufficiali a Niko Romito, che è già alla seconda stella Michelin: ha conquistato le più alte vette della critica culinaria con piatti insoliti e tradizionali al tempo stesso, rivisitando in chiave moderna i sapori tipici della sua terra.

## DOLCE **AGATA PARISELLA AGATA&ROMEO DI ROMA**

Agata Parisella è la brillante ed eclettica chef del Ristorante "*Agata e Romeo*", fra i migliori indiscussi di Roma. Figlia d'arte, talento naturale, segue una cucina tradizionale, affacciandosi però anche all'evoluzione ed alle novità della cucina internazionale, anche grazie ai numerosi viaggi durante i quali ha avuto modo di stare a contatto con grandissimi chef italiani e francesi nel mondo. Affascinata dalla cultura dell'olio, che nei suoi piatti ha sempre un ruolo importante, approfondisce questo ed altri temi in varie Rubriche settimanali di cucina su vari giornali e nel suo ultimo libro uscito nel 2008.



### APERITIVO

Pasticceria secca salata  
*DUBL Aglianico Spumante Metodo  
Classico Rosato 2006  
FEUDI DI SAN GREGORIO*

### ANTIPASTO

Duetto di manzo e alici  
*Franciacorta Cuvée Prestige  
CÀ DEL BOSCO*

### PRIMO

Strangozzi con pomodori  
San Marzano bruciati  
*Massaccio, Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico Superiore 2005  
FAZI BATTAGLIA*

### SECONDO

Vitello glassato al Montepulciano  
con purea di patate all'olio  
*Rosso Colli Aprutini Iskra  
MASCIARELLI*

### DESSERT

Tortina di mele e mandorle con gelato  
alla crema e salsa alla cannella  
*Passito di Pantelleria DOC 2008  
PELLEGRINO*

*Liquori VEROVINI  
ROSOLI ORGOGLIO DI SICILIA*

*Pane PIERLIUGI ROSCIOLI*

*Olio extra-vergine d'oliva IL BORRO*

*Caffè PINCI*

*Acqua minerale FILETTE*

*Confetti PAPA-DOLCEAMARO*

*Piatti CHS Materiale biodegradabile  
monouso*



SI RINGRAZIA:

**On. Gianni Alemanno**  
*Comune di Roma*

**Luigi Cremona**

**Lorenza Vitali**  
*Witaly*

**Chef Francesco Apreda**  
**Chef Emanuele Lattanzi**  
**Chef Paolo Cacciani**  
**Chef Niko Romito**  
**Chef Agata Parisella**

**Alessandro Circiello**  
*Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.)*

**Franco Ricci**  
*Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.)*

*I numerosi volontari che da sempre  
ci sostengono.*



*L'Associazione Amici della Caritas  
di Roma e la Caritas Diocesana di Roma  
ringraziano tutti coloro che hanno  
permesso la realizzazione dell'evento.*

