

APRIRE PLANISIUM, LA PUGLIA INCONTRA LA CAPITALE NEL NUOVO BISTROT IN CENTRO A ROMA

Publicato il 14 Novembre 2025 di Lorena Pagliaro



Categoria: [ROMA](#), [FROSINONE](#), [LATINA](#), [VITERBO](#)



Un incontro raffinato tra due anime della cucina italiana: quella solare e autentica della Puglia e quella saporita e iconica di Roma. È da questa fusione che nasce Planisium Roma, il nuovo bistrot inaugurato ieri, 12 novembre, nel cuore della capitale, con un evento esclusivo che ha visto la partecipazione di volti noti dello spettacolo, del giornalismo e dell'imprenditoria romana. Dietro il progetto, la passione e l'esperienza della Tenuta Planisium – guidata da Antonio Valentino insieme alla moglie Emanuela – azienda pugliese conosciuta per i suoi vini e per la cura nella valorizzazione delle eccellenze del territorio. L'idea alla base del nuovo bistrot è semplice e ambiziosa: portare a Roma la cultura enogastronomica pugliese e farla dialogare con la tradizione culinaria capitolina, creando un percorso gustativo che unisce due grandi identità gastronomiche italiane. "Abbiamo voluto far convergere due mondi che amiamo: quello della nostra terra pugliese e quello della cucina romana, così ricca di storia e sapore. Planisium Roma è il luogo in cui tradizione e contemporaneità dialogano attraverso piatti e vini", ha affermato Antonio Valentino.

Il bistrot propone un menu che unisce due anime gastronomiche: da un lato, i grandi classici della cucina romana – la carbonara, i carciofi alla giudia, i sughi lenti della tradizione – dall'altro, i sapori mediterranei e genuini della Puglia, come le orecchiette alle cime di rapa, il polpo alla griglia con crema di fave o i taralli reinterpretati in chiave gourmet. Il risultato è un percorso di gusto che valorizza la materia prima, la stagionalità e l'approccio territoriale.

Sul versante beverage, la carta dei vini privilegia le etichette della Tenuta Planisium: vini prodotti con forte legame al territorio e alle varietà autoctone – Nero di Troia, Negroamaro, Primitivo, Fiano – realizzati con uno sguardo attento alla sostenibilità ambientale. Gli spazi interni del locale riflettono la stessa cura: finiture raffinate, materiali naturali, arredi contemporanei e atmosfere calde che accolgono e invitano alla convivialità. Planisium Roma si rivolge a un pubblico che cerca un'esperienza gastronomica curata, dove mangiare bene significa anche lasciarsi trasportare dal racconto di territori e culture diverse. Con questa apertura, la famiglia Valentino scrive un nuovo capitolo della propria storia: portare a Roma – città unica per storia e gusto – la 'vocazione pugliese' della Tenuta Planisium, trasformandola in un format di cucina e accoglienza.

