

SAPORI D'ESTATE MEDITERRANEA: IL VIAGGIO CULINARIO DELLO CHEF ALFONSO D'AURIANO NEL NUOVO MENÙ DI FOLLIE, TRA MARE, TERRA E SOLE

Publicato il 10 Giugno 2024 di redazione



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Con l'avvicinarsi della stagione estiva, il ristorante Follie di Villa Agrippina Gran Melià a Roma, guidato dall'abile mano dello chef Alfonso D'Auria, si trasforma in un teatro di sapori, colori e profumi del Mediterraneo. Cresciuto nella prestigiosa brigata di Don Alfonso e arricchito da esperienze internazionali, D'Auria si ispira profondamente alle sue radici campane e alla tradizione romana, la sua città d'adozione. *"Guardo l'oro, i frutti di stagione e così arriva l'ispirazione per un piatto"*, afferma lo chef, il cui approccio creativo si nutre dell'autenticità del momento, cogliendo ogni sfumatura per riportarla nella tavola. Il nuovo menù è una celebrazione delle materie prime fresche di qualità, che rispecchiano la bellezza e la ricchezza del periodo. L'ispirazione dello chef nasce dalla terra e dal mare, dando vita a piatti che sono un omaggio alla tradizione e all'innovazione. Gli ospiti possono scegliere tra due percorsi di degustazione: "Il Grande Mediterraneo" da sei portate a 120€ e "Il Piccolo Mediterraneo" da quattro portate a 90€, oppure ordinare à la carte. Tra le novità il **"Pomodoro...tartare, gelato e croccante"** che, pur sembrando una tartare di carne, è un antipasto vegano nato per celebrare il pomodoro in tutte le sue forme e consistenze. La tartare (di pomodoro San Marzano) essiccata e arricchita da spezie, senape, scalogno, cetriolo ed erba cipollina, è accompagnata da pomodoro giallo sferificato, crumble e gelato al pomodoro, servito con una fragrante focaccia all'origano. **"Scampo 'porchettato', riduzione di arancia e albicocche"** è un secondo antipasto con il quale lo chef gioca con il contrasto terra mare. Questo piatto combina il gusto delicato del crostaceo, marinato per quattro ore nelle spezie della porchetta (aglio, olio, rosmarino e salvia), con una croccantezza unica e una dolcezza fruttata data dalla riduzione di arancia e albicocche caramellate. Tra le peculiarità del piatto, la panatura con la quale lo scampo viene fritto per pochi secondi, che è realizzata con la cotenna bollita, successivamente essiccata e poi frullata. Una proposta in equilibrio perfetto tra dolce e salato.



Tra i primi spicca il **"Pennone con salsa di fondale, sconciogli e kumquat"** che rappresenta perfettamente la filosofia dello chef D'Auria di utilizzare ogni parte dell'ingrediente, trasformando gli scarti dei pesci usati in cucina, in una salsa ricca e saporita a base di cipolla e pomodoro. I mandarini cinesi raccolti nel giardino mediterraneo di Villa Agrippina e gli sconciogli saltati in aglio, olio e peperoncino aggiungono una nota di freschezza e croccantezza al piatto. Per i secondi, il **"Manzo in crosta di sale alla cannella, salsa al caffè e asparagi"** offre una combinazione sofisticata e molto ricercata di sapori. La carne viene prima scottata in padella e poi cotta in crosta con sale fino, grosso, albume e cannella. E' servito con una salsa di caffè, asparagi e una maionese realizzata con gli scarti di questi ultimi. Un gioco di sapori e consistenze sorprendente.



Restano in carta la **"Scarola infornata, aglio fermentato e olive Caiazzara"**, il **"Baccalà al pil pil con pomodoro e origano dei Monti Lattari"**, la **"Sfogliatella riccia ripiena di agnello sfilacciato, mousse di Provolone del Monaco e le sue animelle"** (piatto che si appresta a diventare un signature, che accoglie contemporaneamente eccellenze campane e laziali), il **"Pollo marinato e laccato ai peperoni, mostarda e lattughino grigliato"**, il **"Raviolo "caprese", ricotta di mandorla, pomodoro del Piennolo e olio al basilico"**, senza dimenticare la **"Carbonara...vera!"**, tra le proposte più golose, che lo chef prepara con il guanciale di Amatrice croccante, il tutto avvolto dalla cremosità del rosso d'uovo e dalla sapidità del pecorino romano. Accolgono gli ospiti in sala **Francesco Minotti Restaurant Manager** e **Mario Garofalo**, dirige l'orchestra assieme allo chef, **Sergio Frasca Food&Beverage Manager** della struttura. La cantina, gestita dal **sommelier Marco Fantilli**, accoglie circa 350 etichette, dalle più classiche, ai grandi produttori italiani e stranieri, fino ai più piccoli e ricercati, con una finestra aperta sui vini biodinamici. Follie è aperto dal martedì al sabato solo a cena.

