

COMUNICATO STAMPA

CACIO E PEPE DAY: **UN OMAGGIO A UN'ICONA DELLA CUCINA ROMANA**

La ricetta dei Tonnarelli Cacio e Pepe dello Chef Giuseppe Mulargia per una celebrazione di gusto



L'FH55 Grand Hotel Palatino di Roma celebra il 14 novembre la Giornata Mondiale della Cacio e Pepe, onorando una delle ricette più amate e intramontabili della cucina romana. In questa occasione speciale, lo Chef Giuseppe Mulargia del Ristorante Le Spighe ha preparato una versione autentica dei celebri Tonnarelli Cacio e Pepe, esaltando i sapori e la semplicità di questo piatto che ha conquistato palati in tutto il mondo.

Il **Cacio e Pepe Day** è una ricorrenza nata per rendere omaggio a uno dei piatti simbolo della cucina romana. Istituita di recente dagli appassionati della cucina italiana, questa giornata vuole valorizzare la semplicità e la bontà di un piatto che, con soli tre ingredienti – pasta, pecorino e pepe – ha saputo conquistare palati in tutto il mondo. La scelta della data, **il 14 novembre**, celebra l'inizio della stagione invernale, quando **piatti saporiti e sostanziosi** come la Cacio e Pepe diventano ancora più apprezzati.

Questo piatto è molto più di un semplice piatto di pasta; è un simbolo di Roma, un'espressione della cultura gastronomica che unisce generazioni. **Nasce da ingredienti semplici e autentici:** *pasta fresca, pecorino romano e pepe nero*, uniti in un equilibrio di sapori che raccontano la storia e la tradizione della cucina capitolina. Per molti è il **comfort food** per eccellenza, una combinazione che rimanda a sapori antichi, ma sempre attuali.

In occasione della Giornata Mondiale della Cacio e Pepe, lo Chef Giuseppe Mulargia presenta la sua interpretazione dei **Tonnarelli Cacio e Pepe**, invitando tutti gli amanti della buona cucina a cimentarsi nella preparazione di questa ricetta autentica.

TONNARELLI CACIO E PEPE

Ingredienti per 2 persone:

Per la pasta fresca:

- 50 gr di semola di grano duro rimacinato
- 100 gr di farina 00 di grano tenero
- 105 gr di tuorli d'uovo
- Sale q.b.

Per il condimento:

- 220 gr di pecorino crosta nera DOP grattugiato
- Pepe nero in grani q.b.

Procedimento:

Preparare la pasta fresca usando una planetaria con il gancio, aggiungendo lentamente le farine e i tuorli fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciarlo riposare in frigorifero per un'ora, poi stenderlo con una sfogliatrice fino a ottenere una sfoglia di 2-3 millimetri di spessore. Tagliare l'impasto in striscioline di circa 2 mm per creare i tonnellari.

In una padella antiaderente, tostare il pepe macinato fresco a fuoco moderato fino a sentirne l'aroma intenso. Aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta.

Cuocere i tonnellari in abbondante acqua salata, scolarli direttamente nella padella e mantecarli. Togliere dal fuoco e aggiungere il pecorino, mescolando con un forchettone fino a ottenere una crema liscia e compatta.

Impiattare e guarnire con una spolverata di pecorino e pepe appena macinato.

Consigli Utili:

E' possibile utilizzare un'altra tecnica, ovvero creare una crema di pecorino pochi minuti prima di cuocere la pasta che vi servirà per mantecare.

In una bowl mettere il pecorino grattugiato, versare un mestolo di acqua di cottura non bollente e con l'aiuto di una frusta mescolare fino ad ottenere una crema liscia e compatta.

Dopo aver cotto la pasta e averla scolata nella padella, attendere qualche secondo e cominciare ad incorporare la crema, fino al raggiungimento della cremosità desiderata.

Se non si dispone di un macina pepe ci si può aiutare con un mortaio o di un batti carne.

Per chi soggiorna a Roma, il **Ristorante Le Spighe** offre l'occasione di degustare la Cacio e Pepe firmata dallo Chef **Mulargia**, in un'atmosfera che esalta il sapore di Roma in ogni dettaglio.

Grand Hotel Palatino

È un albergo 4 stelle, situato nel quartiere Monti, a ridosso dell'ampia zona archeologica che include Colosseo, Fori imperiali, Palatino, Circo Massimo, Celio e Terme di Caracalla.

Dispone di diverse tipologie di camere che includono camere con vista sul Quirinale o sul Vittoriano, Junior Suite con terrazza privata nel Top Floor da dove godere di una splendida vista della città:

Il Grand Hotel Palatino è completo di Centro Congressi, il Globo, con 5 sale, di cui una plenaria di 295 mq, ideale per esposizioni, show room e meeting.

L'Hotel offre anche una palestra con attrezzi Technogym e personal trainer, un bar e dispone di tre ampie e luminose sale ristorante, Le Erbe, Il Giardino e Le Spighe, dove al mattino viene servita la colazione internazionale a buffet sia dolce che salata, **alimenti biologici ed una selezione di prodotti per coloro che seguono diete specifiche legate a intolleranze alimentari e per chi ama mangiare sano.**

Il **Ristorante Le Spighe** è aperto a pranzo e a cena, anche ai visitatori esterni, e serve una cucina di mare e di terra per riscoprire i migliori piatti della tradizione romana e nazionale. Tutte le proposte sono preparate dal nostro **Chef Giuseppe Mulargia** e presentate nel menu à la carte e nei menu degustazione.

L'albergo è pet friendly ed è comodamente raggiungibile in auto, con diversi garage convenzionati a pagamento nelle vicinanze.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand**

Hotel Palatino a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1982. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55 Hotels, da sempre attento al sostegno dei più bisognosi, ha avviato una meravigliosa iniziativa di solidarietà in collaborazione con l'**Istituto delle Piccole Sorelle dei Poveri di Firenze**. Questo progetto è nato dal desiderio di ridurre gli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze del buffet delle colazioni del Grand Hotel Mediterraneo in una preziosa risorsa per l'istituto, che ospita oltre **70 anziani, 10 suore e 20 dipendenti**. Prima di questa iniziativa, gli anziani avevano a disposizione pochissimo per la colazione, ma grazie all'impegno del Gruppo, ora possono godere quotidianamente di una colazione completa e abbondante. Il progetto, avviato nel novembre 2023, rappresenta solo l'ultima delle numerose attività benefiche che il gruppo porta avanti da anni, confermando il suo impegno concreto e costante nel fare la differenza per chi ha più bisogno.



FH55 HOTELS

Lungarno del Tempio n° 54, Firenze

Tel 055/5326401

www.fhotels55.com

Email: info@fhotels55.com

Travel Marketing 2

Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 