

## COMUNICATO STAMPA

### UN CAPOLAVORO DI DOLCEZZA PER LA PASQUA: LA PASTIERA MODERNA DELLA PASTRY CHEF SARA ISOPO

La magia della pastiera, reinventata con leggerezza e raffinatezza



*Tradizione, eleganza e creatività si incontrano nella nuova e sorprendente proposta pasquale della pastry chef Sara Isopo, anima dolce del Ristorante Le Spighe all'interno dell'esclusivo FH55 Grand Hotel Palatino, nel cuore di Roma. Per questa Pasqua, la chef firma una reinterpretazione sofisticata e contemporanea di un grande classico della pasticceria italiana: la Pastiera Moderna, impreziosita da crema chantilly, frutti rossi e crumble alla vaniglia. Una creazione che unisce il calore della tradizione partenopea alla leggerezza e alla raffinatezza della pasticceria moderna, pensata per stupire il palato e incantare lo sguardo. Un dolce che racconta una storia di radici e innovazione, da vivere in un contesto d'eccellenza gastronomica come quello de Le Spighe o da preparare a casa per stupire gli ospiti.*

Un dessert che **racconta la storia e la terra d'origine della pastiera**, ma lo fa con leggerezza e stile contemporaneo. La **frolla** friabile incontra un cuore cremoso a base di **grano cotto, ricotta di pecora e fiori d'arancio**, impreziosito da una **crema chantilly** vellutata e da un **pan di Spagna** delicatamente inzuppato. Il tutto è completato da un **crumble croccante alla vaniglia** e dalla freschezza dei **frutti rossi**, per un equilibrio perfetto di consistenze e sapori. Un modo di rendere omaggio ad un simbolo della Pasqua italiana, ma con un tocco personale, leggero e moderno, una coccola da gustare con gli occhi prima ancora che con il palato.

A fare da cornice a questa creazione è il Ristorante **Le Spighe**, all'interno dell'elegante **FH55 Grand Hotel Palatino**, nel cuore pulsante di Roma. Un ambiente luminoso e accogliente, dove la cucina mediterranea incontra l'eccellenza dell'ospitalità italiana, con un menu che celebra i sapori autentici e stagionali,

valorizzati dalla creatività dello chef **Giuseppe Mulargia**. In questo contesto d'eleganza senza tempo, la *Pastiera Moderna* della pastry chef Sara Isopo diventa il finale perfetto di un'esperienza gastronomica unica.

## **PASTIERA MODERNA CON CREMA CHANTILLY, FRUTTI ROSSI E CRUMBLE ALLA VANIGLIA**

### **Ingredienti per 4 porzioni**

#### **Per la crema “pastiera”:**

- 200 g grano cotto
- 80 g latte fresco intero
- 25 g burro chiarificato
- 200 g ricotta di pecora
- 180 g zucchero semolato
- 20 g miele millefiori
- 55 g tuorlo pastorizzato
- 5 g gelatina in fogli
- 5 g essenza di fiori d'arancio

#### **Per la frolla:**

- 180 g burro
- 2 g sale fino
- 300 g farina 45W
- 37 g fecola di patate
- 112 g zucchero a velo
- 67 g tuorlo pastorizzato
- 8 g miele millefiori

#### **Per il pan di Spagna:**

- 5 uova medie intere
- 150 g zucchero semolato
- 150 g farina setacciata

#### **Per la crema chantilly:**

- 80 g latte fresco intero
- 25 g panna fresca
- 30 g zucchero
- 5 g fecola di patate
- 5 g amido di mais
- 1 uovo fresco medio
- 97 g panna montata

#### **Per il crumble alla vaniglia:**

- 40 g burro
- 20 g zucchero di canna
- 50 g farina 00

#### **Decorazione:**

- Frutti rossi freschi
- Violette edibili

## **Procedimento**

In planetaria amalgamare burro, sale e zucchero a velo. Aggiungere tuorli, miele e le polveri. Formare un panetto, far riposare 1 ora. Stendere a 1 cm, cappare e cuocere i dischi a 170°C per 10 minuti (forno ventilato).

Montare uova e zucchero fino a raddoppio volume, unire delicatamente la farina. Cuocere in stampo imburato a 160°C per 30 minuti. Raffreddare e tagliare in dischi, più piccoli rispetto alla frolla, da inzuppare leggermente con latte.

Lavorare gli ingredienti in planetaria, sbriciolare su placca con carta forno e cuocere a 180°C per 15 minuti. Scaldare grano, latte e burro. Aggiungere gelatina ammollata. In planetaria, lavorare ricotta, zucchero, fiori d'arancio e tuorli, poi unire il composto al grano. Trasferire in sac à poche e riporre in frigo per 2 ore.

Scaldare panna, latte e metà zucchero. Unire le uova sbattute con il restante zucchero e le polveri. Cuocere a fuoco dolce finché cremosa. Raffreddare e unire la panna montata.

Sovrapporre il disco di pan di Spagna alla base di frolla. Con la sac à poche, dressare la crema "pastiera". Servire su piatto con crumble accanto, una quenelle di chantilly, frutti rossi e violette.

La *Pastiera Moderna* è disponibile nel menu pasquale del Ristorante Le Spighe, situato nel cuore di Roma, a due passi dal Colosseo. **Un'occasione unica per celebrare la Pasqua con eleganza e gusto**, in un contesto ricco di charme e ospitalità.

## **FH55 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**. FH55 HOTELS è oggi un gruppo alberghiero composto da quattro 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. Nel 2025, FH55 HOTELS celebra con orgoglio il suo 70° anno di attività, un traguardo straordinario che segna sette decenni di eccellenza nell'ospitalità italiana. Da una visione pionieristica a una realtà consolidata, il gruppo continua a distinguersi per innovazione, qualità e un'attenzione costante al benessere degli ospiti.

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.



*Lungarno del Tempio 44, 50121 Firenze*

*+39 055 660241*

*+39 055 679560*

*[www.fhotels55.com](http://www.fhotels55.com)*

*[sales@fhotels55.com](mailto:sales@fhotels55.com)*

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office


*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma*

*Alessandra Amati Cell. 335 8111049*

*[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)*

*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*

*[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)*

*Seguici su facebook *