

# Luca Abbruzzino, tradizione e genio creativo nell'ultima data di Chef sotto le Stelle al DoubleTree by Hilton Rome Monti

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Martedì 11 novembre ultimo appuntamento della terza stagione di “Chef sotto le Stelle” al DoubleTree by Hilton Rome Monti. A chiudere la rassegna lo Chef unaStella Michelin Luca Abbruzzino di Oltre, con una sua intima interpretazione del territorio calabrese.

**Roma**– Si chiude martedì 11 novembre la **terza stagione di Chef sotto le Stelle del DoubleTree by Hilton Rome Monti** con un ultimo imperdibile appuntamento per tutti gli amanti della cucina creativa. A chiudere la rassegna sarà, **Luca Abbruzzino**, già una Stella Michelin con lo storico ristorante di famiglia a Catanzaro e da un anno nuova **stella Michelin** anche con il suo ultimo progetto “**Oltre**” a **Lamezia Terme**. Un'occasione imperdibile per avvicinarsi alla cucina del giovane chef calabrese, che promette un viaggio intimo e personale nella sua terra, dove mare e monti si incontrano e si contaminano per creare qualcosa di unico e nuovo.

“*La mia cucina è puro intuito, è valorizzazione dei prodotti che la terra offre, creazione di sapori nuovi, frutto di esperienza e consapevolezza. E' congiunzione tra terra e mare, due realtà che possono ben accostarsi*”, così lo chef Abbruzzino definisce la sua idea di cucina. Ed è proprio questo accostamento, di materie all'apparenza lontane tra loro, il cuore di questa cena di Chef sotto le Stelle: una sintesi concreta di quell'idea di “andare oltre” che rappresenta il significato del suo mondo in costante evoluzione.

Una serata in cui vive a pieno la filosofia di Oltre, l'evoluzione di un'idea, di uno stile, un modo di creare, di accogliere, raccontare e mostrarsi.

## Il menù della serata

Lo Chef ha costruito per questa nuova cena un percorso di degustazione in cui presenta la sua cucina, la sua visione della Calabria e il rapporto con la sua terra, fatto di passione e tecnica, di estro e tradizione. La tradizione è rappresentata dai prodotti tipici come la sardella, la nduja, i funghi mentre l'estro si esprime nel gusto rinnovato, in un'altalena di dolcezze e sapidità, di piccantezze e sapori iodati.

Il menù come sempre sarà un vero e proprio viaggio in varie tappe, dagli eleganti amouse bouche di entrata, fino al dessert, senza dimenticare il pane accompagnato dall'olio da Ottobratica di Olearia SanGiorgio.

Si inizia con *Gambero, ricci di mare, cavolo nero e funghi*, un primo grande esempio di commistione di terra e mare in chiave autunnale, un percorso che si muove lungo un assaggio ideale dai boschi alle spiagge e ritorno.

Non mancherà, nel cuore della serata, il piatto firmato dall'**Executive chef del DoubleTree by Hilton Rome Monti, Giuseppe Fiorella**, che proporrà un secondo antipasto pensato in dialogo con la filosofia dello chef ospite: *Polpo, zucca e liquirizia*.

Segue poi il *Riso, mandorla, sardella, zenzero e cipollotto bruciato*, in cui si riconoscono matrici territoriali, sentori e aromi, e quindi il *Branzino, nduja, curcuma, arancia e indivi dove* le variazioni cromatiche si intrecciano con giochi di consistenze e contrasti, tra note speziate e croccantezze.

Si chiude infine con il dessert *Ricotta, bergamotto, sesamo e grano saraceno*, ultima tappa di questo viaggio a Sud, che si rivela un percorso gastronomico capace di andare al di là dei cliché per restituire Calabria inedita e contemporanea.

Il percorso enogastronomico sarà accompagnato da un **wine pairing perfettamente in sintonia**, frutto di una ricerca meticolosa e inconsueta sul territorio calabrese, curata da **Alessandra Molinaro**, curatrice della guida *Slow Wine* per la Calabria. Per questa cena, Molinaro segue la filosofia di un'immersione nel **vino etico**, fatto di lavoro, persone e passione.

Si gioca con le diverse declinazioni di Calabria partendo dal Greco bianco metodo ancestrale di *Casa Comerci*, fino alla versione passita del Greco di Bianco *dell'Azienda Vinicola Ceratti*, unico vino dolce a denominazione della regione, passando per il Mantonicò della *Cantina Aspromonee* il Cirò Rosato di *Tenute del Conte*.

90€ a persona, wine pairing escluso - 120€ a persona, Wine Pairing incluso –

Per informazioni e prenotazioni: <https://www.dtromemonti.com/it/events/chef-sotto-le-stelle-luca-abbruzzino-11-novembre/> - [info@enjoyromamonti.it](mailto:info@enjoyromamonti.it)

## Lo Chef

### Luca Abbruzzino

Classe 1989, lo chef Luca Abbruzzino si è distinto fin da subito per il suo approccio innovativo alla cucina tradizionale calabrese, maturato nel ristorante di famiglia, Abbruzzino a Catanzaro, che conquista una stella Michelin nel 2016. Dal 2024, lo chef dirige la cucina di Oltre, a Lamezia Terme, il suo gioiello all'interno del Palazzo Greco Stella, spazio dedicato all'arte contemporanea e lussuoso boutique hotel. Qui lo chef esprime la sua cucina audace e sofisticata, radicata nella tradizione ma

aperta alla sperimentazione, considerata una delle più interessanti del Sud Italia. Definisce il suo approccio come “Alta cucina locale”, dove ciò che lo circonda quotidianamente e da sempre si fonde con le logiche del *fine dining* **superando preclusioni e confini** per dare vita a una cucina autentica, identitaria e in continua evoluzione.

### **Chef Sotto le Stelle, il progetto**

“*Chef sotto le Stelle*” è un progetto di DoubleTree by Hilton Rome Monti ideato e sviluppato in collaborazione con **Giusy Ferrai** *giornalista enogastronomica e consulente*, racchiude una serie di eventi di rilievo, dedicati alla ristorazione fine dining e stellata e alla città di Roma. Spiega la direttrice del DoubleTree by Hilton Rome Monti, **Elena Prandelli**: “*Chef sotto le Stelle è per noi molto più di una rassegna gastronomica: è un progetto culturale che nasce dal desiderio di raccontare l’Italia attraverso le sue eccellenze enogastronomiche, mettendo in dialogo visioni diverse della cucina d’autore.*”

### **La Location**

#### **Il DoubleTree by Hilton Rome Monti: la location di *Chef sotto le Stelle***

Siamo a Roma, nel quartiere Monti, alle spalle di Santa Maria Maggiore e proprio nel punto di ingresso di uno dei rioni più iconici della capitale. Il DoubleTree by Hilton Rome Monti si affaccia su Piazza dell’Esquilino e dal quartiere prende pienamente ispirazione, un mix di contemporaneità glamour e stile industriale, ma anche una grande scommessa su una variegata offerta ristorativa, aperta sia agli ospiti che al pubblico esterno, con il **MiT Food & Coffee Brewery** giovane e vivace bistrot con patio sulla piazza; il **Mamalia** accogliente ristorante con cucina a vista, che propone tradizione italiana e romana rivisitate in chiave moderna dal resident chef, per concludere poi con una ascesa all’ottavo piano dove troviamo il **Mùn Rooftop Cocktail Bar** con vista sulla cupola della Basilica di Santa Maria Maggiore e un’atmosfera rilassante e lontana dal caos romano.

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/luca-abbruzzino-tradizione-e-genio-creativo-nell-ultima-data-di-chef-sotto-le-stelle-al-doubletree-by-hilton-rome-monti/149126>