

## Le Roof, il nuovo ristorante di Gaetano Costa

pubblicato il 18 settembre 2014 di Redazione italiaSquisita

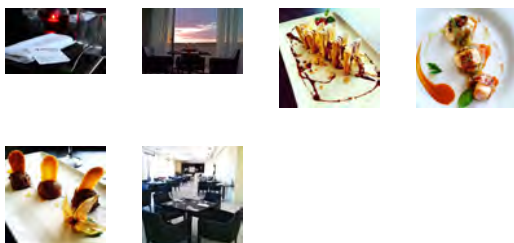


*Il nuovo ristorante 'Le Roof' al Grande Hotel Ritz di Roma: uno sguardo su Villa Glori assaporando la cucina mediterranea di Gaetano Costa.*

di *Roberta Castrichella*

Un design che si gioca sull'incontro tra il classico e il moderno, 400 metri quadrati di accoglienza, 60 coperti, una luminosità stupefacente e la vista su Villa Glori, sono solo alcuni degli elementi caratteristici della nuova creatura dello chef Gaetano Costa: il ristorante 'Le Roof'.

Troneggiante al top floor del celebre *Grand Hotel Ritz* dei Parioli, Le Roof è la nuova sfida dello chef campano, che oltre ad aver studiato in ogni minimo dettaglio il locale, punta su un menu dai sapori netti, lineari, riconoscibili e su piatti caratterizzati da giochi di equilibri ed accostamenti che incuriosiscono e soddisfano i palati più esigenti. Proposte nuove, originali ed artistiche, affiancano i più consolidati cavalli di battaglia dello chef, in una unicità di creazioni che ambiscono a farsi scoprire, ricordare e ad emozionare il cliente.



Definisci la tua cucina semplice, moderna e italiana, perché?

*'La mia è una cucina semplice, perché è così che sono io e i miei piatti mi rispecchiano. Utilizzo due, massimo tre ingredienti in un piatto cercando sempre un equilibrio e una complementarità tra un ingrediente povero e uno più nobile in modo tale che si esaltino e si valorizzino a vicenda. È moderna nelle cotture, negli impiattamenti e nella cromia della composizione. Prediligo cotture semplici e veloci che non stravolgano la materia prima e cerco sempre di mantenere intatti e vivaci i colori degli ingredienti che utilizzo. È italiana perché prediligo e utilizzo materie prime unicamente italiane, non favorendo una regione piuttosto che un'altra, ma utilizzando semplicemente gli ingredienti che incontrano i miei gusti e stimolino la mia fantasia.'*

La creazione di un piatto è istintiva o razionale?

*'Assolutamente istintiva. Solitamente vengo influenzato da una molteplicità di elementi quando creo un piatto e questa fase è del tutto regolata dall'istinto. La razionalità subentra solo nella fase di composizione del piatto, perché mi piace che ci sia sempre un buon impatto visivo che a mio avviso deriva dall'equilibrio della composizione e dal buon accostamento dei colori.'*

Quanto le tue origini napoletane influenzano le tue creazioni?

*'In generale non mi piace essere troppo ancorato alla tradizione e non mi diverte prendere piatti della tradizione culinaria partenopea per poi rivisitarli o dargli una mia interpretazione. Preferisco creare i miei piatti, che sono indubbiamente influenzati e derivanti dalle mie origini napoletane, ma sempre in maniera lieve e delicata.'*

Cosa speri di suscitare in chi assaggia i tuoi piatti?

*'Generalmente non mi aspetto nulla a prescindere. Presento i miei piatti in maniera assolutamente libera e*

### LE NEWSLETTER

ARCHIVIO [ISCRIVITI](#)

[Privacy Info](#)

### LA RIVISTA



### PORTALI COLLEGATI



aspetto che sia il cliente ad esprimere il proprio parere e che colga liberamente le proprie emozioni.'

#### MOSAICO DI PESCE CON SALSA GUAZZETTO AL LIME

*INGREDIENTI per 2 persone:*

60 gr di scorfano

60 gr di sgombro

60 gr di spigola

60 gr di spatola

20 ml di olio extravergine di oliva

2 scalogni

maggiorana

sale e pepe qb

#### *PROCEDIMENTO :*

Lasciare imbiondire lo scalogno con l'olio, rosolare la spatola deliscata e spellata precedentemente, poi frullare il tutto aiutandosi con poca acqua; salare, pepare e porre il composto in uno stampino di forma cilindrica. Adagiare a crudo i filetti dei restanti pesci salati e pepati in precedenza, infornare a 180° per 10 minuti.

#### *Per la salsa:*

Uno spicchio d'aglio, olio, un rametto di pomodori pachino, una foglia di alloro: lasciare imbiondire l'aglio, aggiungere i ritagli e le lisce dei pesci sfilettati, aggiungere una foglia di alloro con la maggiorana e bagnare il tutto con 1/2 lt di acqua. Unire i pomodorini e lasciar cucinare fino a che il sughetto non raggiunga una densità tale da diventare una crema di color roseo. Filtrare e condire il piatto.

Tags: [GAETANO COSTA](#), [Le Roof](#), [ristoranti gourmet roma](#), [ristoranti roma](#),



ITALIASQUISITA.NET

il network dell'eccellenza a tavola

© Copyright 2009-2014 GIGA Publishing - Tutti i diritti riservati - 20128 Milano - via Teocrito 47 - tel +39 02 252071 - Fax +39 02 27000692