

## FRA RISTORANTE E CLUB

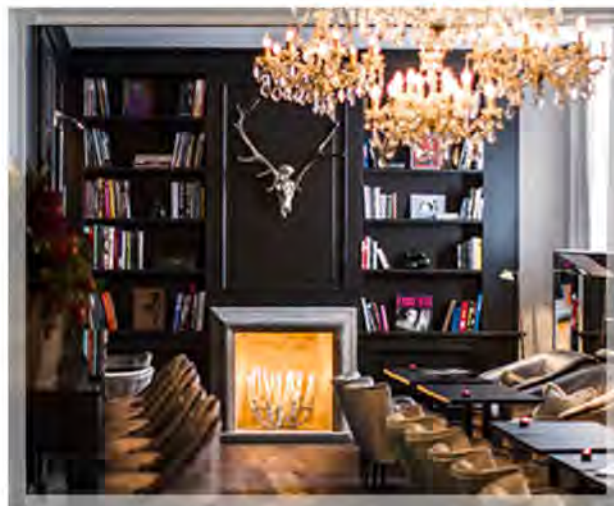
### La cucina di Max Mariola approda al D.O.M Hotel di Roma

Il celebre volto del Gambero Rosso Channel è lo chef del nuovo cinque stelle di via Giulia, tra serigrafie di Warhol, cocktail vintage e privé firmate Dom Pérignon

di Federico De Cesare Viola

Rating: ★★★★★ Rating 5.0

Tags: hotel, Roma, chef, Relais & Châteaux, Dom Pérignon, Champagne, design, ristorante, Andy Warhol, cocktail, Man Ray, Bert Stern



#### D.O.M., OSPITALITÀ CINQUE STELLE, ARTE CONTEMPORANEA E CUCINA D'AUTORE A ROMA

> Vai alla gallery

Non conosce crisi la liaison tra hôtellerie e alta cucina. Anche il D.O.M hotel di Roma, nuovo cinque stelle aperto lo scorso dicembre nella storica e centralissima via Giulia, punta sui contenuti gastronomici di qualità e affida a Massimiliano "Max" Mariola il ruolo di executive chef del ristorante. Il cuoco romano è uno dei volti celebri del Gambero Rosso Channel - dove conduce "Cucine d'Italia", una delle rubriche più seguite del canale - e non è nuovo a esperienze nel settore alberghiero di lusso: dal 2010 al 2013 ha seguito la catena Boscolo Hotels ed è stato anche consulente per il Relais & Châteaux La Peschiera di Monopoli. «Amo la cucina d'albergo - racconta lo chef - e sono molto felice di lanciarmi in questa nuova sfida a 360°, dalla colazione alla cena. Il ristorante del D.O.M ha l'atmosfera di un club, quasi di un salotto di una dimora nobiliare, elegante ma confortevole, dove gli ospiti possono rilassarsi e star bene. Qui proporrò un repertorio con prodotti del territorio laziale ma anche classici internazionali d'hotel,

interpretati con modernità e freschezza. La mia è una cucina che punta sulla pulizia e riconoscibilità dei sapori. Compongo i piatti con pochi ingredienti, rigorosamente di stagione, e amo molto le verdure».

Il menu del D.O.M rompe gli schemi classici e offre percorsi da personalizzare: Bites, Hotel Classic, Vegetarian, Terra&Acqua e Comfort & Tradition. Tra le proposte in carta l'uovo a 65°, gli spaghetti con cime di rapa e mollica croccante, la guancia di manzo con pure di mela e sedano rapa e un signature Tiramisù: i dessert sono realizzati da Andrea De Bellis, uno dei migliori maestri pasticceri della Capitale, autore anche di un imperdibile Assoluto di nocciole e cioccolato. Nei prossimi mesi sarà inaugurata anche la Dom Pérignon Privé (la scelta non poteva che cadere su questo nome), con una notevole selezione di Champagne vintage della maison e un menù costruito ad hoc per i migliori abbinamenti con le bollicine francesi.

Il design del ristorante, coerente con l'atmosfera chic & comfort dell'hotel - ricavato in un antico Palazzo del 1600 - porta la firma dell'architetto Antonio Girardi ed è caratterizzato dalle tre serigrafie originali "Ladies and Gentlemen" di Andy Warhol, divanetti di velluto rasato, specchi oversize e scenografici chandelier veneziani. Sul camino in fondo alla sala troneggia un grande trofeo di caccia a testa di cervo, emblema dell'antico rione Regola in cui sorge l'albergo. Dalla lobby, alla sinistra del ristorante, si accede al bar, decisamente ispirato al mondo degli speakeasy con una bella selezione di cocktail vintage che sarebbe molto piaciuta a Ernest Hemingway.

Sono solo 24 le camere e le suite, tutte affacciate su via Giulia e arredate con spirito contemporaneo nel rispetto degli elementi originali della struttura, tra cui il soffitto a cassettoni e i mattoncini a vista, e impreziosite da fotografie di autori come Man Ray, Bert Stern e Slim Aarons. Con la stagione primaverile aprirà anche la terrazza sul tetto dell'hotel, dove la proprietà e lo chef hanno intenzione di organizzare l'aperitivo e di sperimentare sul tema barbecue. Tra piante di limone e rosmarino, da qui si può godere di una vista unica sui tetti e i campanili del centro storico, sul sito archeologico di recente scoperta degli "Stabula Augusti" (scuderie) e sulla verde collina del Gianicolo.