



COMUNICATO STAMPA

A ROMA ARRIVA 'ECO DAL MARE'

IL NUOVO MENÙ DELLO CHEF STELLATO FRANCESCO APREDA RISTORANTE IDYLIO BY APREDA – THE PANTHEON ICONIC ROME HOTEL

Piatti che esplorano il rapporto tra mare e terra creati senza l'utilizzo del sale esaltando solo la sapidità naturale degli ingredienti.

Siamo nel cuore di Roma, a due passi dal Pantheon, precisamente in piazza dei Caprettari. Proprio qui, da Idyllo by Apreda – ristorante una stella Michelin che fa parte del The Pantheon Iconic Rome Hotel (5 stelle lusso), posizionato poco più avanti – nasce un nuovo percorso gastronomico che esplora in profondità il rapporto tra mare e terra, mettendo al centro il concetto di sapidità essenziale. Il risultato è una cucina italiana contemporanea capace di evolversi attraverso ricerca, sostenibilità, tecnica e sensibilità.

Pur integrando elementi provenienti da diverse tradizioni, il nuovo menu 'Eco dal Mare' mantiene una forte identità nostrana. Piatti iconici della tradizione vengono reinterpretati attraverso nuove tecniche e accostamenti, dando vita ad un racconto gastronomico che unisce memoria e innovazione.

“Con Eco dal mare ho voluto raccontare il mare non solo come ingrediente, ma come ecosistema: un dialogo continuo con la terra, in cui sapidità, vegetali e tecnica costruiscono una nuova idea di cucina italiana contemporanea.

Con questo menù proseguo il mio lavoro di ricerca sulla 'sapidità essenziale', intesa come naturale, costruita senza l'aggiunta di sale: sono gli ingredienti stessi, insieme a spezie e blend, a diventare esaltatori di gusto. È una scelta tecnica che rappresenta anche un beneficio per la salute, e che applichiamo allo stesso modo nel lavoro sugli zuccheri.

Eco dal mare è quindi un percorso di grande tecnica, anche nei piatti solo apparentemente più semplici, in cui si definisce una cucina identitaria e strutturata, che non dimentica la tradizione ma la utilizza come punto di partenza per ridisegnare i piatti in chiave contemporanea.”

ECO DAL MARE – SAPIDITÀ ESSENZIALI VOL. 3: LA SAPIDITÀ COME LINGUAGGIO, ALGHE, VEGETALI, SPEZIE, BLEND E OLI SPECIALI

'Sapidità Essenziali vol. 3' è il claim che compare accanto al nome di questo nuovo menu. Un lavoro di grande continuità dello chef Apreda, che ha come fulcro la ricerca di tecniche volte alla valorizzazione di ingredienti che contribuiscono a far emergere nuove forme di sapidità nei piatti.



Protagonisti silenziosi sono alghe e vegetali, sia marini che terrestri, impiegati dallo chef Francesco Apreda attraverso lavorazioni tecniche e blend complessi. Nel percorso sono presenti otto varietà di alghe, che contribuiscono a costruire profondità nei piatti, senza essere esplicitamente dichiarate nei nomi. Questo approccio lascia spazio ad un'esperienza più intuitiva e sensoriale, in cui il sapore precede la spiegazione.

La costruzione del gusto nei piatti del nuovo menù si basa su un lavoro sofisticato di spezie e blend. Alcuni piatti arrivano a includere fino a quindici spezie diverse. Questo approccio valorizza in particolare il sapore umami, amplificando la percezione gustativa in modo naturale. Le spezie e i blend vengono presentati direttamente al tavolo, accompagnando il racconto dei piatti e rendendo visibile il lavoro di ricerca e composizione.

Il lavoro importante sulle spezie è presente anche nell'utilizzo degli oli speciali 'Aromatici by Apreda' realizzati in collaborazione con Frantoio Muraglia, qui abbinati a specifici piatti del percorso. Tra questi: *Dark Balsamico*, *Red piccante* e *Gold India*.

L'evoluzione della sapidità accompagna il percorso, portando il cliente a esplorare nuove dimensioni del gusto attraverso contrasti, profondità e stratificazioni.

RICERCA, TERRITORIO E SOSTENIBILITÀ

'Eco dal mare' è anche un progetto di ricerca che coinvolge produttori locali e realtà agricole del territorio. Collaborazioni virtuose che hanno permesso di sviluppare un lavoro approfondito su radici, fiori ed erbe marine, come il finocchio di mare, contribuendo a definire un'identità gustativa coerente con il concept.

La sostenibilità si esprime inoltre attraverso la stagionalità del pescato, l'utilizzo di specie locali (come arzilla, merluzzetto, seppie, gamberi rosa, sarago) e una filosofia di zero sprechi, che valorizza ogni parte dell'ingrediente.

I PIATTI DEL NUOVO MENÙ, TRA TECNICHE CONTEMPORANEE E RICHIAMI ALLA TRADIZIONE

Tra i piatti del menu: *Sarago marinato, radice zafferano* (un piatto che combina elementi marini e terrestri attraverso una salsa di radici e un'insalata di alga wakame con miele allo zafferano); *Maccheroncini di semola, seppie e piselli* (un piatto che si ispira al classico 'seppia e piselli' della tradizione, che qui diventa espressione della filosofia sostenibile, tramite l'utilizzo dei baccelli dei piselli per una spuma che integra completamente la materia prima; la pasta è arricchita da diverse alghe); *Fritto di fiori di zuccina e gamberi rosa* (anche qui un rimando alla tradizione, in questo caso al celebre fiore di zuccina fritto alla romana; un piatto finito al tavolo, con una tartare di gamberi rosa mantecata con elementi fermentati e accompagnata da una cialda ottenuta dalle teste dei gamberi); *Merluzzetto, granseola e shiitake* (un piatto che unisce tecnica italiana e suggestioni asiatiche, con un raviolo servito a parte e un brodo di shiitake); *Arzilla e carciofi* (piatto conclusivo del percorso, caratterizzato da grande intensità e complessità, con elementi di contorno che valorizzano ogni parte dell'ingrediente; qui c'è la volontà dello chef di utilizzare un pesce molto presente nella cultura romana, che però viene presentato in chiave diversa).



All'interno del menu emerge anche il concetto di sweet and spicy, costruito attraverso l'utilizzo di spezie per bilanciare la dolcezza naturale degli ingredienti, senza ricorrere a zuccheri raffinati (così come avviene per il sale). Questo si comprende bene assaggiando piatti come il *Carpaccio di Sarago*, o il dessert, il *Cremoso al mirto e miele, erbe e fiori marini*, un dolce che richiama l'ambiente costiero attraverso il mirto e il finocchio di mare, con una costruzione elegante, aromatica e naturalmente dolce.

ABOUT FRANCESCO APREDA

Francesco Apreda, chef napoletano di nascita e romano d'adozione, è alla guida del ristorante stellato Idyllo by Apreda, all'interno del The Pantheon Iconic Rome Hotel. La sua cucina è un equilibrio armonico tra radici

mediterranee e suggestioni orientali, frutto di esperienze internazionali maturate tra Roma, Londra, Tokyo e Mumbai. Chef Apreda, partendo dalla scoperta di nuovi sapori, pone le basi per una cucina che abbraccia Oriente e Occidente con una visione gastronomica originale, dove la cucina italiana si fonde con l'uso sapiente di spezie, umami e tecniche orientali. La sua è una cucina colta e contemporanea, che combina precisione tecnica, creatività e profondità culturale. Ogni piatto racconta un viaggio tra territori, aromi e contaminazioni.

ABOUT IDYLIO BY APREDA – THE PANTHEON ICONIC ROME HOTEL

Idyllo by Apreda – ristorante una stella Michelin di Pacini Group - è la casa romana dello chef Francesco Apreda, situato a Piazza dei Caprettari, nel cuore di Roma. Il ristorante, parte del The Pantheon Iconic Rome Hotel - Autograph Collection (5 stelle lusso), si distingue per la sua eleganza moderna e le ampie vetrate che inondano di luce i toni caldi dell'arancione. Sia il ristorante che l'hotel rientrano nel portfolio di Pacini Group.

Per informazioni e prenotazioni: Idyllo by Apreda, piazza dei Caprettari 56/60, Roma tel. 06.87807080 <https://www.thepantheonhotel.com/idyllo-by-apreda/>

ABOUT PACINI GROUP

Pacini Group da oltre 20 anni si dedica all'arte dell'ospitalità in qualità di Hospitality Developer, sviluppando progetti vincenti e di rilievo e creando esperienze memorabili con un approccio multidisciplinare e una visione non convenzionale. Pacini Group è sinonimo di lusso, di calda accoglienza e di servizio personalizzato. Il portfolio include la divisione Hospitality, con tre linee: Prestige, con due strutture cinque stelle lusso, The Pantheon Iconic Rome Hotel, The Goethe Hotel a Roma e Palazzo Rota a Venezia; Concept Hotels, con The Venice Times e The Smooth Rome; Unica Suites&Apartments, appartamenti e suite di lusso al centro di Roma; e, infine, la divisione ristorativa con i due Food Hub, lo stellato Idyllo by Apreda e Divinity Restaurant e Lounge Bar al The Pantheon Iconic Rome Hotel. Ricerca, passione, creatività, esperienza, sviluppo costante e dinamico: sono quattro i pillole dell'azienda capitanata da Emidio Pacini. www.pacinigroup.it Instagram: [Pacini Group Official](#) LinkedIn: [Pacini Group](#).



Contatti Pacini Group:

Francesca Romana Canaletto Marketing.manager@pacinigroup.it +39 3318927404

Ufficio Stampa: Food Confidential

Nerina Di Nunzio press@foodconfidential.it +39 3440644377