

Francesco Apreda e la nuova e “iconica” stella nella ristorazione romana

scritto da Andrea Mucci | 23/12/2019



Lo chef partenopeo ha aperto il Ristorante Idyllo By Apreda in un’elegante sala posta al pian terreno dell’Hotel Pantheon, a due passi da uno dei monumenti simbolo della Città Eterna

È uno dei talenti più cristallini del panorama della cucina romana, una città che lo ha adottato 15 anni fa e dove si è fatto apprezzare in lungo ed in largo: parliamo dello chef **Francesco Apreda** che, per anni, ha deliziato una elegante ed esigente clientela presso il [Ristorante Imàgo](#), ospitato dall’hotel Haessler (stella Michelin dal 2009)

Dalla primavera del 2019, il cuoco napoletano ha preso le redini di un nuovo locale che porta ora il suo cognome: il Ristorante **“Idyllo by Apreda”**.

Una formula che si conferma vincente e che coniuga l’ *“hotellerie”* all’alta ristorazione, connubio assai diffuso e oramai consolidato in tutto il globo, con l’obiettivo di rendere l’hotel un luogo di accoglienza a tuttotondo.

E anche qui il riconoscimento dell’ambita stella è arrivato in un batter d’occhio, a pochi mesi

dall'apertura, premiando la classe innata e l'eleganza di sala e cucina, garantita e rafforzata dalle esperienze che Apreda ha maturato oltreoceano (Giappone ed India su tutti). I suoi menù, studiati nei minimi particolari, presentano infatti interessanti percorsi degustativi del tutto cosmopoliti, dove è facile identificare l'Oriente e l'India, passando per l'Occidente.

Idyllo by Apreda: la sala

Appena una trentina di posti per un ambiente caldo ed elegante. Accoglienza, direzione del servizio e cantina sono affidati al giovane **Alessandro D'Andrea**, già Direttore di Sala dell'altro stellato romano "Metamorfosi", che ha amalgamato un bel team e cura con costanza una cantina di buona prospettiva che si arricchirà con ulteriori etichette delle vicine Umbria, Marche ed Abruzzo oltre a perle internazionali.

Gli arredi, gli specchi ed i cristalli ben si coniugano con le luci, queste ultime con punti più evidenti sui tavoli, preferiti nelle tonalità scure a richiamo dei colori dell'hotel stesso. Non è presente tovagliato ma per una scelta ben precisa: esaltare al massimo l'eleganza della "*mise en place*", in un contesto quasi naturalmente cinematografico.

Menù e cucina

Apreda ha arricchito le proposte della cucina (a vista) con la propria filosofia carica di idee, di viaggi, di esperienze e influenze asiatiche. È affiancato dallo storico sous chef **Luca Caporilli** e dall'ottima trentina **Edvige Simoncelli**, fresca vincitrice del premio "Pastry chef" 2020 del **Gambero Rosso**.

Dagli occhi profondi come il mare dello chef, si evince quell'aria di novità e la voglia di mettersi in gioco, di osare con ambizione e spirito propositivo.

I **tre percorsi di degustazione** offrono sensazioni che proiettano verso un viaggio immaginario, percorrendo ognuno strade differenti con un alto tasso di suggestione: l'**Inside the Pantheon** con i capisaldi della [cucina romana](#) rivisitati in chiave contemporanea, il **Seasons at the Pantheon** che segue la stagionalità e il ritmo della natura e l'**Iconic Signature by Apreda**, un viaggio nella storia dello chef, con proposte apprezzate e ricercate dalla "*gourmanderie*" di tutto il mondo, a sottolineare che "The Pantheon" è la sua nuova casa.

Menù Iconic Signature

Abbiamo degustato proprio il menù "icona" dello chef, l'**Iconic Signature**, un percorso sensoriale emozionante, partito con la piacevole entrèe, accompagnata da pane e grissini non banali.

Ottima la rivisitazione della coda alla vaccinara e le polpettine servite con il ragù napoletano liquido. Tra gli antipasti, ottimo il **foie gras** servito con frutta secca e spezie, dal chiaro richiamo asiatico in piacevole contrasto con una tradizione più marcatamente francese. La **capasanta impanata nel panko e tartufo nero**, dai connotati terra mare ben delineati.

E, in logica sequenza, i primi con i **cappellotti di parmigiano e brodo di tonno**, quest'ultimo servito freddo, per esaltare tutte le caratteristiche della pasta fresca e del suo ripieno, un moderno concetto di cucina fusion.

I **capellini aglio, olio e peperoncino con anguilla affumicata**, cottura eccellente della pasta (non scontata vista la sottile consistenza) e perfetto abbinamento con un pesce grasso e sempre difficile da gestire tra contrasti e contrapposizioni.

Proseguendo, il **merluzzo nero con scapece di verdure** ed infine il **piccione alla brace, mango e lenticchie**, due veri e propri capisaldi della cucina di Apreda, il primo con chiari richiami intercontinentali e il secondo sempre molto controverso ma con una chiara peculiarità che risiede nella tecnica di cottura, in questo caso perfetta.

In chiusura, un dolce “simbolo” della cucina e dell’alta pasticceria dello chef partenopeo, il **dolce mozzarella di bufala**, esteticamente bellissimo e con all’interno un ripieno di gelato realizzato con siero al latte di bufala servito su una granita al latte, un piacevole gioco di consistenze, con piena padronanza della tecnica, per mano della brava **Edvige Simoncelli**.

Una cucina di carattere, entusiasmante, che non annoia mai. Non leziosa, con le spezie che oltre a stupire, aiutano a comprendere le sfaccettature dei piatti, attraverso una padronanza tecnica assoluta ed una conoscenza profonda che non si ferma solo nella ricerca e nella curiosità.

Sicuramente una delle migliori cucine d’albergo in Europa. Idyllo è la punta di diamante di un progetto ad ampio respiro che vede Francesco Apreda nel nuovo ruolo di **Chef Ambassador** per il gruppo **“Tridente Collection”**, dove non mancherà di spargere spezie e profumi «per innovare e profumare i nuovi sogni che iniziano da un fresco idillio professionale», come ha tenuto a precisare lui stesso.

Ristorante Idyllo By Apreda

Via di Santa Chiara, 4/A, Roma

Aperto dal martedì al sabato dalle 19.30 - chiuso domenica e lunedì

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)