Adelaide al Vilòn: un “secret restaurant” a Roma

I sapori mediterranei dello chef Gabriele Muro. I riconoscimenti che confermano la qualità dei piatti e del servizio. Le novità autunnali. Un ristorante e un salotto all’interno di un hotel che sa distinguersi

Da sinistra: il sous chef Federico Sartucci, il direttore Giorgia Tozzi, lo chef Gabriele Muro e il maître Samu
Adelaide al Vilòn).

«Quando riapre Adelaide? Possiamo prenotare un tavolo?». Le telefonate si sono susseguite, per giorni e giorni, a decine. Non è stato dunque un caso che il Vilòn sia stato **il primo hotel 5 stelle lusso a riaprire i battenti dopo il lockdown**, nel centro di Roma. Del resto, nel volgere di un anno, erano stati in molti a innamorarsi della sua cucina, fatta di sapori mediterranei, all'insegna della semplicità e della memoria, con quel pizzico di creatività che rende i piatti ancora più attraenti.

Ristorante Adelaide: qualità che si conferma

E ora, a confermare il tutto, giungono altri due importanti riconoscimenti, targati Gambero Rosso: **le 2 Forchette e il Premio Speciale Servizio di sala in Albergo**.

> «Riceverli ci regala grande soddisfazione ed emozione, tanto più in questo anno in cui mantenere alto lo standard e la qualità, garantendo sicurezza assoluta e benessere senza venire mai meno al piacere e alla gioia degli ospiti, è stata ogni giorno una sfida, vinta grazie alla dedizione e alla passione di tutti coloro che lavorano qui, i *Vilòners*, come tutti noi ci sentiamo»,

racconta **Giorgia Tozzi,** giovane e dinamico direttore. Una padrona di casa attenta e presente,

due requisiti che stanno facendo la differenza.

Lo chef Gabriele Muro

Le **2 Forchette** premiano una cucina e uno chef che ad Adelaide sta dedicando le sue migliori energie e una straordinaria passione che gli si legge negli occhi.

> «Dai prossimi giorni lancerò il menu autunno-inverno», fa sapere **Gabriele Muro**, giovane anch'egli. «Carta, un menu degustazione, più una mini Carta con le proposte della tradizione. **Tanta ricerca sulle materie prime**, sui piccolissimi produttori e piatti che, pur introducendo tutti prodotti di stagione, dalle verdure ai pesci, e cotture più adatte alla stagione in corso, non dimenticano di strizzare l'occhio ancora all'estate. Quasi un po' uno stato d'animo, il desiderio di ritrovarla, anche nei sapori. Ecco forse perché **tra i piatti che non riesco mai a togliere dal menu c'è Capriccio d'estate**: linguine di Gragnano mantecate ai ricci di mare, carpaccio di pezzogna, menta, capperi e limone candito di Procida». La sua Procida…

Due ricette dello chef Gabriele Muro (Foto © Adelaide al Vilòn).

Sala e cucina: giovani che entusiasmano

Il direttore di sala e sommelier, **Samuele Florio**, ha 29 anni, l'età media dei ragazzi tra sala e

cucina è sotto i 30. L'entusiasmo non manca. Il clima che si respira in questo piccolo boutique hotel 5 stelle lusso è indubbiamente **elegante ma al tempo stesso informale, raffinato ma mai ingessato**. Si respira leggerezza e disinvoltura. Ci si sente a casa.

> «Ci tengo a dire», **specifica Florio**, «che tutti noi ci consideriamo una sola squadra. Sala e cucina sono entrambe votate a far stare bene il commensale, a far sì che ricordi un'esperienza unica di gioia. Per questo mercoledì 28 ottobre, in occasione del **lancio del nuovo menu Autunno Inverno**, faremo una serata speciale, un piccolo gioco delle parti, in cui si ribaltano i ruoli e sarà la brigata di cucina con lo chef in prima linea a servire a tavola, raccontando i nuovi piatti».

La serata speciale **Quando la Cucina va in Sala** resterà un appuntamento fisso di ogni mercoledì di novembre.

Eleganza e relax in sicurezza

Adelaide, un posto in cui per entrare si suona un campanello, **un rifugio sicuro in cui farsi coccolare**, quasi un *secret restaurant* dove una volta entrati l'effetto è di sorpresa. L'atmosfera di una Roma aristocratica appena sussurrata, un mood eclettico, a cominciare dai colori. I tessuti, gli arredi, i dettagli d'arte, tutto è così contemporaneo e intimo.

Gli eleganti interni del Ristorante Adelaide al Vilòn (Foto © Piotr Arnoldes).

Spazi da vivere con grande rilassatezza, passando da un divano accogliente nel cocktail bar prima di sedersi a tavola, magari dopo avere indugiato con un aperitivo nella corte esterna riscaldata, un accogliente giardino d'inverno dall'aria vagamente esotica. Tavoli distanziati, orari dilatati, così da permettere di cenare, sia all'esterno (riscaldato), sia all'interno, senza trovarsi con tante persone intorno. **Regalarsi una pausa, una sospensione da ogni affanno** in giorni così complessi.

> «È un luogo non luogo Adelaide», aggiunge **Giorgia Tozzi**. «Qui il tempo finalmente sembra fermarsi, ed è in questa condizione, quasi surreale, che si sceglie di restare più del solito, e di tornare, per assaporare **una insolita percezione di benessere e quell'energia singolare** che tutti percepiscono al Vilòn».

Non resta che farci un salto. Magari cedendo alle lusinghe della proposta ***STAYcation***, che l'hotel introdusse per primo a Roma, per dare modo ai romani di vivere **un'esperienza di relax totale**, a cominciare dalla cena, fermandosi a dormire e godendosi una prima colazione gourmet al risveglio.

Adelaide al Vilòn
Via dell'Arancio 69 – Roma
Sito web – Facebook – **Instagram**

Data di creazione

23/10/2020
Autore
agostino-palomba