



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/roma-26-gennaio-cena-evento-acquacircus-matteo-baronetto-e-daniele-lippi-ad-acquolina>

# Roma, 26 gennaio: Cena Evento AcquaCircus con Matteo Baronetto e Daniele Lippi ad Acquolina



Date de mise en ligne : giovedì 16 gennaio 2020

---

Close-Up.it - storie della visione

---

**Matteo Baronetto chef Del Cambio di Torino** ospite ad **ACQUACIRCUS**. Nel programma delle cene evento ACQUACIRCUS prodotte da Acquolina: un'esclusiva serata firmata dallo **chef Matteo Baronetto** insieme al **resident chef Daniele Lippi**.

E' partita ad ottobre 2019 la **seconda edizione di Acquacircus**, la manifestazione gastronomica promossa e ospitata da Acquolina - ristorante 1 stella Michelin all'interno dell'**hotel The First Roma Arte**, a due passi da Piazza del Popolo - che vuole raccontare il Mediterraneo e la sua infinita ricchezza incrociando le visioni gastronomiche di grandi chef e portando in scena gioco e creatività.

La kermesse, che continuerà fino a primavera 2020, offre la possibilità di vedere all'opera alcuni dei migliori chef del panorama italiano e non solo. Domenica 26 Gennaio 2020 alle ore 20.00 andrà in scena, insieme al padrone di casa **Daniele Lippi, Matteo Baronetto**: un'imperdibile occasione per provare a Roma i piatti eleganti dello chef del **ristorante Del Cambio** (1 stella Michelin) di Torino.

Classe 1977, **Matteo Baronetto**, origini piemontesi, nasce come allievo di Gualtiero Marchesi, poi per molti anni braccio destro di Carlo Cracco, e ora alla guida della cucina del ristorante Del Cambio di Torino dal 2014 (una stella Michelin, uno dei ristoranti più antichi e blasonati d'Italia). Sicuramente uno fra i migliori chef italiani. La sua cucina è una riflessione che percorre un pensiero coerente, una prospettiva, fatta di costruzioni gastronomiche uniche; un'unione di virtuosismo, che affonda le radici nella grande tecnica e nel minimalismo, e nella piena centralità della materia prima utilizzata, portata al suo stato massimo attraverso una lavorazione impeccabile. Una semplicità fatta di retroscena complessi. La costruzione dei suoi piatti è un gioco di equilibrio fra riflessione e intuito, contornato dal rispetto della tradizione piemontese nella quale opera. Questo mix perfetto di estro geniale e grande tecnica rendono le sue creazioni non etichettabili... non è da tutti.

Una filosofia gastronomica che sarà molto interessante vedere unirsi per una sera a quella di Daniele Lippi, giovanissimo (classe 1990) Head Chef del ristorante Acquolina. Un dialogo tra elementi affini ma diversi, con un menu che racconta il loro modo di intendere la cucina e nello stesso tempo il divertimento nel farlo insieme in occasione di questa cena evento. Perché AcquaCircus è proprio questo: giocare e divertirsi in cucina riflettendo su qualità e creatività.

Perché **AcquaCircus** è proprio questo: giocare e divertirsi in cucina riflettendo su qualità e creatività.

Sponsor di AcquaCircus: Illy Caffè, Acqua Panna San Pellegrino, Longino & Cardenal, Allegrini, Top Kitchen, Riso Buono, Pastificio dei Campi, Incuso, HQF, Molinari, Maschio dei Cavalieri, Albeina Canali, Peppino Lopez.

### **MENU DELLA SERATA - Domenica 26 Gennaio 2020 ore 20.00**

#### **\*\*\* CANAPÈS**

Cardoncelli all'olio di nocciola (M. Baronetto)

Lattuga, tonno, olive (M. Baronetto)

Pistacchio, uova di trota, lattuga (D. Lippi)

Lardo di seppia, focaccia di farro, fichi (D. Lippi)

#### **ANTIPASTI**

Beef-root, rapa rossa, parmigiano al whisky, uovo confit (D. Lippi)

Capasante, carciofi all'olio, amarene, olive (M. Baronetto)

## **Roma, 26 gennaio: Cena Evento AcquaCircus con Matteo Baronetto e Daniele Lippi ad Acquilina**

---

### PRIMO PIATTO

Tagliatelle di patata, salsa al pomodoro, trippa, menta (M. Baronetto)

### SECONDO PIATTO

Bosco e Riviera, cinghiale, ricci di mare (D. Lippi)

### DESSERT

Tartelletta al bergamotto, tè nero (D. Lippi)

### VINI IN ABBINAMENTO

Cassiopea rosato 2018, Poggio al Tesoro; Bourgogne blanc Les Charmes 2015, Thibault Liger-Belair; Moulin à Vent Champ de Cour 2017, Thibault Liger-Belair; Il Seggio Bolgheri 2016, Poggio al Tesoro.

### COCKTAIL

L'acrobata

### PREZZO A PERSONA:

Euros 160,00 vini in abbinamento inclusi.

Prenotazione obbligatoria.

INFO: T. +39.063201590 - [info@acquolinaristorante.it](mailto:info@acquolinaristorante.it)