

ALFONSO D'AURIA È IL NUOVO CHEF DI FOLLIE, IL FINE DINING DELL'HOTEL VILLA AGRIPPINA GRAN MELIÀ.

Nel menù del debutto lo chef disegna una personale geografia gastronomica mediterranea, con uno sguardo alla cucina romana e alle materie prime laziali.

Roma, 11 marzo 2024 – **Alfonso D'Auria**, classe 1988, è il **nuovo chef di Follie, il fine dining di Villa Agrippina Gran Melià**, il luxury resort situato nel cuore di Roma, affiliato al circuito Leading Hotel of the World. Arrivato a Villa Agrippina nel 2012 come Sous Chef, dopo un'importante esperienza da Don Alfonso e una parentesi in Cina e negli Stati Uniti, nel corso degli anni è diventato Chef e infine Executive Chef del ristorante. Nativo di Piemonte, paese che si trova a 5 km da Gragnano, Alfonso porta con sé l'eredità di una terra in cui la produzione della pasta è arte, un patrimonio di cultura e tradizione gastronomica che ha contribuito ad alimentare la sua passione per la cucina, fino a farlo scegliere di dedicarsi all'arte della tavola.

“Villa Agrippina mi ha accolto 12 anni fa. Nelle sue cucine sono cresciuto umanamente e professionalmente, e adesso assumo la guida di Follie con una maturità diversa, giusta per una sfida così importante. Un grande riconoscimento per me, che onorerò proponendo piatti che celebrano la versatilità gastronomica del bacino del mediterraneo, le mie origini campane e la tradizione romana, in omaggio alla città che mi ha adottato. Sarà una cucina inclusiva, che mi consentirà di sperimentare e reinterpretare materie prime, sapori e texture diversi e versatili.” afferma lo chef Alfonso D'Auria.

Dalla vivacità della gastronomia capitolina, Alfonso D'Auria, ha tratto ispirazione per una continua ricerca su verdure, prodotti ittici e carni, affermandosi come uno dei più talentuosi chef da scoprire nel panorama culinario della città. Per rispettare al massimo la freschezza, la naturale bontà degli ingredienti e amplificare le loro caratteristiche distintive, così come i loro sapori, lo chef predilige le cotture brevi e strizza l'occhio alle affumicature. Tutto questo si traduce in una mano felice, ricca di esperienze, che porta in tavola piatti comfort, diretti e concreti. L'ospite è accompagnato in un viaggio attraverso i sapori autentici del Mediterraneo, con le materie prime, i colori e i profumi di un territorio unico.

Che si scelga di ordinare alla carta oppure di optare per uno dei due percorsi di degustazione da sei portate “Il Grande Mediterraneo” (120€) o da quattro “Il Piccolo Mediterraneo” (90€) l'esperienza è un dialogo vivace tra terra e mare, ricco di combinazioni di sapori, arricchito da elementi di sorpresa e contrasto, senza dimenticare i giochi di consistenze. Da non perdere il **Fiore di carciofo, cenere di liquirizia, gel di menta e gambo in tempura dal sapore intrigante e fresco, la Ricciola marinata, croccante di nocciole della Tuscia e crema di yogurt alla verbena, il Tortello di genovese di manzo, il suo brodo e sfoglia di cipolla di Nepi, il Raviolo “caprese”, ricotta di mandorla, pomodoro del Piennolo e olio al basilico o il Maialino nero casertano, mela annurca e ricci di mare.**

Immaneabile la vera **Carbonara**, che lo chef prepara con il guanciale di Amatrice croccante, avvolti dalla cremosità del rosso d'uovo e dalla sapidità del pecorino romano, tra le proposte più golose. Infine, la **Sfogliatella riccia ripiena di agnello sfilacciato, mousse di Provolone del Monaco e le sue animelle** è il piatto che accoglie contemporaneamente eccellenze campane e laziali e una delizia per gli amanti della tradizione.

Accolgono gli ospiti in sala **Francesco Minotti Restaurant Manager** e dirige l'orchestra assieme allo chef, **Sergio Frasca Food&Beverage Manager** della struttura.

La cantina, gestita dal **sommelier Marco Fantilli**, accoglie circa 350 etichette, dalle più classiche, ai grandi produttori italiani e stranieri, fino ai più piccoli e ricercati, con una finestra aperta sui vini biodinamici.

Follie è aperto dal martedì al sabato solo a cena.

Per informazioni e prenotazioni: follie@melia.com – 06.92590830

Ufficio stampa Follie

Adele Bandera RP

Adele Bandera | Ph + 39 349 7668012 | email: adele@adelebandera.com

Erika Del Largo | Ph + 39 347 3825895 | email: erika@adelebandera.com