



Il Viaggiatore Magazine – Ristorante Aroma, Roma

È il colore ed il nome che contraddistingue il ristorante de **L'Albergo della Regina Isabella**, condotto a **Lacco Ameno d'Ischia**, per una sera protagonista insieme a **Giuseppe Di Iorio di Aroma** di una nuova esperienza in cui la bellezza del luogo e la magia del gusto parleranno di arte a tutto tondo.

“L'Isola che non c'è”, questo il tema del viaggio che Palamaro sta compiendo in Italia alla ricerca di un continuo confronto con i migliori interpreti della cucina italiana. **La prossima tappa è fissata per lunedì 8 Maggio a Roma, al Ristorante Aroma di Giuseppe di Iorio, un gioiello di eleganza che domina Palazzo Manfredi e affaccia sul Colosseo.**

Un tema che vuole senz'altro sottolineare la provenienza e l'origine di Pasquale Palamaro e al tempo stesso guidare gli ospiti nel fantastico viaggio che le emozioni dei piatti sapranno suscitare.



Il Viaggiatore Magazine – Ristorante Aroma, Roma

“La cucina di **Pasquale Palamaro** è in forte crescita e siamo sicuri che riserverà molte sorprese perché è attenta alla leggerezza complessiva del percorso proposto, lontana da ogni gravità e facilitazione palatale. Una cucina che sa perfettamente quello che sta succedendo nel mondo e che ha già disegnato la rotta lungo la quale la materia prima di questa straordinaria isola intercetta il bisogno di alleggerimento e di essenzialità sempre più diffuso. Se c'è una personalità su cui puntare in Campania nei prossimi anni, è quella di Pasquale Palamaro. Capace di fare una cucina gourmet d'Albergo lontana da ogni noia”. Così scrive sul suo Wineblog **Luciano Pignataro, giornalista de Il Mattino, collaboratore della Guida Vini di Slow Food e di quella Ristoranti de L'espresso.** La sua carriera è costellata da collaborazioni del calibro di **Aimo e Nadia, Antonino Cannavacciuolo, Alfonso Iaccarino,**

Antony Genovese, Ugo Alciati, Emanuele Scarello, solo per citarne alcuni. Tanti confronti che hanno contribuito a definire la vera identità di Pasquale Palamaro e della sua cucina che lui sintetizza in MARE, MARE, MARE, in cui schiume di iodio e di mediterraneo fanno da contorno alle creative interpretazioni che il nostro patrimonio ittico concede.



Il Viaggiatore Magazine – Ristorante Aroma, Roma

«La magia di un piatto comincia dalla materia prima, che da sola vale metà dell'opera. Mi ritaglio sempre del tempo per girare nelle botteghe e nei mercati, nelle aziende e dai produttori, luoghi dove altri Chef non sono ancora arrivati, per cercare nuove chicche da presentare in tavola. Bisogna scegliere la materia prima con attenzione, e poi esaltarne le caratteristiche. È molto più facile rovinarla, però». È questa la filosofia in cucina di **Giuseppe Di Iorio**, quella che si potrebbe definire ossessione per la qualità della materia, ricerca continua dei prodotti che meglio esprimono il nostro patrimonio agroalimentare, artigianalità del prodotto come migliore espressione di un'atipicità tutta italiana. Una cucina solida, senza orpelli, sicura di sé, proprio come lui.



Il Viaggiatore Magazine – Aroma Restaurant – Bar, Roma

Il menu dal sapore squisitamente mediterraneo sarà accompagnato dai **vini di Marco Carpineti**, azienda vitivinicola allependici dei **Monti Lepini, a Cori**, antica cittadina laziale risalente al IV secolo a. C, a circa 400 metri s.l.m.,. Appartenente alla famiglia **Carpineti** da diverse generazioni, dal 1986 è Marco che, spinto da autentica passione e dal desiderio di vivere in un ambiente intatto, ne prende in mano le redini e ne fa un'azienda modello con l'adozione, nel 1994, dei metodi di agricoltura biologica.

**Per info e prenotazioni: AROMA – Palazzo Manfredi, Via
Labicana, 125, 00184 Roma- [Telefono: 06 7759 1380](tel:0677591380) –
info@aromarestaurant.it**