

Stella Michelin nella Capitale. Una Stella Michelin per “Achilli al Parlamento”. Durante lo straordinario evento al Teatro Pavarotti di Modena, lo storico ristorante capitolino ha celebrato l’assegnazione della Stella Michelin. Un traguardo prestigioso che sottolinea l’impegno e la passione della squadra guidata dallo chef Pierluigi Gallo e segna un momento significativo per il ristorante, noto per la sua lunga storia nel cuore di Roma. Achilli al Parlamento, uno dei luoghi di riferimento della ristorazione romana, si distingue non solo per la sua eccezionale carta vini, con oltre 5mila referenze, ma anche per il rinnovato approccio alla cucina contemporanea.

L’obiettivo di Pierluigi Gallo e della giovane brigata di sala è di offrire un’esperienza gastronomica che rispetti la storicità del locale, pur mantenendo uno sguardo attento verso l’innovazione«Dopo 50 anni di storia, il nostro scopo era quello di riuscire a traghettare la nostra realtà attraverso il tempo e riuscire a superare le immagini preconcepite che il pubblico, soprattutto i giovani hanno di Achilli – ha affermato Daniele Tagliaferri, co-titolare del ristorante insieme alla moglie Cinzia Achilli – Questo rinnovamento, grazie al talento di Pierluigi e alla freschezza della nostra squadra, siamo riusciti a raggiungerlo e questo riconoscimento ne è la riprova. Siamo felici, entusiasti ed emozionati».

Stella Michelin nella Capitale

La cucina di Pierluigi Gallo si caratterizza per un approccio autentico, profondo, raffinato, ma sempre gustoso. Un percorso culinario che guida gli ospiti in un viaggio sensoriale dove si fondono tecniche moderne, innovazione e sapori confortevoli. “Questo riconoscimento rappresenta un sogno che

si avvera – ha sottolineato chef Pierluigi Gallo. – Tutti i sacrifici, l’amore, la passione di questi anni sono stati colti e compresi. Voglio ringraziare tutti: la squadra di Achilli al Parlamento, la mia famiglia che è quella che ogni giorno risente di più della mia assenza, ma che è orgogliosa di me, gli amici più cari e tutti i nostri clienti. Questa Stella Michelin significa molto per me, significa che ho avuto ragione nel portare avanti la mia idea di cucina senza scendere ad alcun compromesso con mode o consigli non richiesti.

Ho lavorato sempre sulle critiche costruttive cercando di superare i limiti ma sempre rimanendo fedele a ciò che sono. Sono felice e non vedo l’ora di tornare in cucina più carico di prima”. “Ricevere questo riconoscimento per la seconda volta è una soddisfazione ancora maggiore – ha commentato Cinzia Achilli, co-titolare di Achilli al Parlamento -. Questo ci dà la conferma che quello che abbiamo costruito negli anni io, Daniele e tutta la famiglia Achilli è qualcosa di veramente importante! Un traguardo che è ritornato dopo anni di lavoro ed impegno e dopo aver deciso di puntare tutto sui giovani! A partire da Pierluigi fino a tutti i ragazzi in sala e in cucina che hanno condiviso e contribuito tanto quanto noi; siamo felicissimi di condividere tutto questo con loro”.



Stella Michelin nella capitale, un riconoscimento che premia il talento

Con l’assegnazione della stella Michelin, Achilli al Parlamento si afferma come un’attività che sa coniugare

passato, presente e futuro della ristorazione. Un'attività che trova la sua unicità nell'alta qualità in cucina, in sala e in cantina . Un riconoscimento che premia il talento, la dedizione e la passione di tutta la squadra, proiettando il ristorante verso un futuro luminoso fatto di altrettanti anni di successo.



Achilli al Parlamento

Storica enoteca romana nata nel 1972, Achilli al Parlamento non smette di rinnovarsi. Punto di riferimento per la buona ristorazione e il buon bere romano, oggi rinasce con la cucina di Pierluigi Gallo e una sala preparata e giovane. Lo chef, abruzzese d'origine, propone tre percorsi degustazione articolati ma legati da un filo conduttore: sapori sinceri, confortevoli, che combinano materie prime stagionali eccellenti e tecnica, senza autoreferenzialità, ma qualità sì, insieme a gusto e sostanza. A farla poi da padrone, accanto alla cucina, è la cantina: fiore all'occhiello, Achilli propone ai suoi ospiti una selezione tra vini e distillati d'eccellenza, con etichette premium da tutto il mondo e spirits anche centenari.



INFORMAZIONI :

<https://achilli.restaurant/>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/ristorante-diffuso-a-roma/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/ristorante-diffuso-a-roma/>