Lo chef stellato Nicola Annunziata al 1978 di Roma

nicola-annunziata-2e20243a

Portare l'alta cucina dove non te l'aspetti, e non fermarsi all'estetica dei piatti creativi preservando gusto e qualità dei prodotti freschi. Questa la mission dello chef **Nicola Annunziata**, che firma un menu molto innovativo di cucina a Roma al ristorante **1978** di **Stefano Cocco**. Dietro la porta rossa del nuovo indirizzo gourmet, tra Porta Pia e villa Torlonia, lo chef campano reduce dall'esperienza stellata del **Vistamare Restaurant** a Latina, e pronto a portare nella Capitale un po' del suo mare e dell'orto.

Propone una **cucina leggera, semplice nei concetti, con pochi ingredienti legati da tecniche all'avanguardia, come azoto e osmosi**. Il locale è molto accogliente e spicca anche per professionalità del servizio di sala. "A tavola il lusso è sentirsi trattati da re", afferma Stefano Cocco che ha concepito un ristorante a misura d'uomo "per condividere un percorso onirico di memoria gustativa in equilibrio fra Passato, Presente e Futuro". Per Cocco "il lusso è un insieme di percezioni uniche provate dai nostri cinque sensi. E in un'epoca in cui il tempo da dedicare a sé è spesso la risorsa più scarsa, qui è proprio quella da valorizzare, la più preziosa".

Tra i sette tavoli della sala si impone l'esperienza del giovane cuoco, classe 1991 dalla carriera a tutto gas, una **cantina** che non nasconde una preferenza per i vini francesi e i grandi classici del Vigneto Italia, oltre che un fragrante cestino di **pani artigianali** di autoproduzione.

Dal Vistamare proviene anche **Federica Santucci**, giovane pastry chef. Con la sua doppia cittadinanza italo-canadese, Federica ha un'impronta molto moderna. Ama lavorare il cioccolato e per le sue creazioni si affida alle stagioni. Per lei l'estate è sinonimo di freschezza: "Per i mesi estivi ho pensato a melone, basilico e yogurt: delle sfere di Aperol Spritz, un sorbetto al melone e basilico e una spuma di yogurt acido". Dalla sua mano anche un semplice tiramisù può essere originale: "Lo servo con una sferificazione di cioccolato, una mousse all'interno e sul finale una colata di salsa al caffè".

Dalla brigata del Vistamare, a seguire lo chef Annunziata anche **Marco Truzzi** che al 1978 si occupa dei primi piatti.