Ramona Anello e Riccardo Di Giacinto, nuova coppia dell’alta cucina

credit-aromi-creativi-riccardo-e-ramona-3-9866c26e

Ramona Anello è coraggiosa, allegra, solare. **Riccardo Di Giacinto** è creativo, determinato e innovatore. Coppia nel lavoro e nella vita, la maître e lo chef hanno aperto il loro primo ristorante nel 2007 a Roma nel cuore dei Parioli, per poi trasferirsi nel 2012 a due passi da Piazza del Popolo, all’interno del The First Luxury Hotel. E non è stato solo un

[caption id="attachment_36904" align="alignright" width="300"]
Salmone selvaggio con bignè al caprino con estratto di cipolla rossa *Salmone selvaggio con bignè al caprino con estratto di cipolla rossa*[/caption]

semplice cambiamento di location, perché oltre ad *All’Oro*, che nel 2010 si è guadagnato una stella Michelin, qui hanno inaugurato anche lo ***0° 300° Cold and Grill*** roof restaurant che occupa una terrazza con vista panoramica sulla capitale e il cocktail bar ***Misceliamo***. In attesa dell’intervista cover del numero di Mixer di marzo, Ramona e Riccardo ci svelano suggerimenti da prendere al volo.

Nel menù di All’Oro c’è spazio anche per proposte vegane e senza glutine...
Riccardo Di Giacinto: Sì, per me è una sfida soddisfare il palato di chi soffre di intolleranze o di chi segue una dieta vegana. Ci siamo costruiti una clientela affezionata che torna più volte al mese. E ogni volta proponiamo un menu diverso.

Errori e consigli sul tema allergie e intolleranze?
Riccardo Di Giacinto: Al momento della prenotazione chiedete se qualcuno dei commensali soffre di allergie o di intolleranze per costruire un eventuale menu ad personam. Inoltre, per evitare contaminazioni, dovete adottare una serie di accorgimenti in cucina. Attenzione estrema deve essere rivolta alla pulizia, in particolare al piano di lavoro e agli attrezzi. Per la cottura e la
Riccardo e Ramona naromi creativi seppia originalepreparazione di cibi senza glutine occorre utilizzare pentole, padelle, piatti e stoviglie dedicate. Inoltre, assicuratevi che ogni singolo ingredienti

sia tra quelli permessi e conservate sottovuoto etichettati i vari prodotti.

Ramona, tu ti occupi anche dei social media. Quali sono le regole d'oro?
Ramona Anello: Avessi la ricetta... Cerco di cavarmela, pensando che la trasparenza sia già un buon punto di partenza. Diciamo che, per essere seguiti su Facebook, occorre raccontarsi in modo autentico, ma con furbizia. Per esempio, è meglio non postare le foto delle proprie vacanze: in genere, gli avventori credono che senza il primo cuoco il ristorante non funzioni! Personalmente, poi, alterno post di informazioni ufficiali, come può essere una recensione o un articolo di giornale, a post più personali, per esempio il diario fotografico di una giornata trascorsa all'orto. In ogni caso, meglio non scrivere tutti i giorni, ma solo quando il contenuto ha un certo valore. E non chiedete di mettere "like" sulla pagina: è del tutto controproducente!

Quali sono i vostri ristoranti di fiducia?
Ramona Anello: Siamo amici di tanti ristoratori, ci sembrebbe un torto non menzionarli tutti. Posso dirvi che l'ultima cena fuori casa l'abbiamo fatta ad Ovindoli, a *La Stozza da Osvaldo*. Un posto semplice dove però si percepisce subito che si cucina con amore. A Milano, invece, vi segnaliamo *Tano passami l'olio*. Ricordo ancora con l'acquolina i loro ravioli rossi e gialli di peperone leggero, giallo ragout di verdura, rosso ragout di gallinella in fumetto di gallinella al basilico e ragout!

Ecco le puntate precedenti di *Dalla parte dello chef,* *una rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire ai buongustai i migliori ristoranti in tutta Italia.*

Giornalista freelance, **Nicole Cavazzuti** scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui *Il Messaggero, Gioia e Telesette*. Realizza video interviste per *Oggi.it* e raccoglie le confessioni dei Vip su *Ok Salute*.

Club Sandwich Inside Out: il tutorial di Giancarlo Morelli
Dalla parte dello chef Andrea Giuseppucci: La Gattabuia
Davide Oldani: un programma in tv, ecco i criteri da seguire
Lorenzo Cogo: Puntate sul territorio e su una vostra rete di produttori
Igles Corelli: «È tempo di cucina circolare. E di food crossing».
Lo chef Marco Sacco: «Il successo è questione di professionalità»
Sebastiano Rovida: «Il locale non è una casa! Non fate troppi sconti»
Antonino Cannavacciuolo «Snellite il menù e pubblicizzate il locale»
Il Luogo di Aimo e Nadia. «Il Km0 è una trovata mediatica»
Daniela Cicioni: «Cucina vegana: che business! Ecco i segreti»

Lo chef Andrea Virgilio: «Stimolate la clientela con serate a tema»