

Lo chef Riccardo Di Giacinto «Ora lancio sugh e confetture» VIDEO

img-20150630-024816-d2a0b7fd

Lo chef **Riccardo Di Giacinto** e **Ramona Anello**, maître e co-titolare del ristorante *All'Oro di Roma* - una stella Michelin-, per diversificare l'offerta hanno aperto accanto al ristorante stellato anche un roof restaurant e un cocktail bar. «**Il cocktail bar Misceliamo**, rappresenta un po' il file rouge delle tre realtà. [ALL'ORO RICCARDO DI GIACINTO](#) Oggi il mondo del bere miscelato di ricerca ha moltissimi punti in comune con l'alta cucina, di conseguenza la collaborazione tra chef e bartender diventa un'occasione di arricchimento reciproco, sia per ciò che concerne le tecniche, sia per quanto riguarda le fonti di ispirazione», spiega Riccardo Di Giacinto. E Ramona Anello aggiunge: «Non solo siamo stati i primi a Roma a credere nel connubio food & drink, ma ora siamo tra i pionieri nel lanciare una linea di sugh e confetture di qualità a marchio All'Oro, come quella di carote e zenzero, insieme all'azienda agricola Fortunato».

I loro ristoranti del cuore? Castel di Sangro di Nico Romito, il Disfrutar a Barcellona, il Ticket di Albert Adria eil Trussardi Milano.

[embed width="560"]<https://youtu.be/uPI3gnY-giQ/>[/embed]