Lo chef Riccardo Di Giacinto «Ora lancio sughi 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 GIACINTOOggi 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 sughi 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 e ....il Trussardi Milano.

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