

## **Giulio Terrinoni**

Lo chef Giulio Terrinoni nasce a Fiumicino il 28 agosto del 1975.

Figlio d'arte, la sua famiglia possedeva un ristorante dove si cucinavano piatti della tradizione laziale. Frequenta l'istituto alberghiero di Fiumicino per iniziare la sua carriera facendo le stagioni estive negli alberghi della zona. La sua prima esperienza importante è nel **Grand Hotel Palazzo della Fonte** come aiuto pasticciere.

Prosegue a Roma presso l'**Hotel Sheraton** dove acquisisce esperienza cimentandosi in una cucina dal respiro più internazionale. C'è un ritorno a Fiumicino presso lo staff del Sig. Antonio Ciminelli, patron del ristorante **La Torre** dove apprende l'organizzazione di un ristorante di "livello".

Durante un corso di aggiornamento conosce il maestro **Fabio Tacchella**, team manager della nazionale italiana cuochi ed ha l'opportunità presso di lui.

Un incontro importantissimo che gli permette di acquisire esperienza su tecniche di cucina assolutamente innovative.

Dopo quell'esperienza eccolo di nuovo a Roma partecipando all'apertura dell'**ES Hotel di Roma** in qualità di secondo Chef.

Non passa un anno che viene chiamato a gestire la cucina del ristorante **Panda** di Viale Liegi, ristorante nell'elegante quartiere Parioli, con il ruolo di Executive Chef. Tre anni in cui la sua esperienza lo porta a conoscere lo **chef Angelo Troiani** con il quale nasce l'attuale progetto **Acquolina**. Un successo pubblico coronato dalla **Stella Michelin nel 2009**.

Nel 2009 partecipa all'evento di cucina d'autore e arte "**Assaggi di Teatro**", promosso dalla guida Roma Gourmet e dall'Assessorato alla Cultura di Roma.

Nel 2010 entra nel circuito dei **JRE Giovani Ristoratori d'Europa**.

Partecipa a numerose trasmissioni televisive quali **Eat Parade, Cucine d'Italia, Uno Mattina, La Prova del cuoco e Alice TV**.

Attualmente **docente Coquis – Ateneo Italiano della Cucina**.

### **Acquolina**

***"Come la tecnologia e la cultura hanno successo quando raggiungono il grande pubblico, così la cucina sana e buona non deve rimanere appannaggio di pochi, ma essere alla portata di tutti"***  
**Giulio Terrinoni**

Dici "Acquolina" e subito si ha un naturale aumento della salivazione al solo pensiero di assaggiare la selezione di *crudi*, la *Carbonara di mare*, il *Freddo di cipolla rossa*, la *Torta di baccalà* e tutti quei piatti che hanno scritto la storia di questa Hostaria di mare dal 2006.

Da un progetto dello **Chef Giulio Terrinoni** e della **famiglia Troiani** de il Convivio, è da subito diventata un punto di riferimento per la buona cucina di pesce a Roma. Un successo pubblico coronato dalla **Stella Michelin nel 2009**.

Situata nel cuore di Collina Fleming, elegante quartiere nella zona nord della Capitale, Acquolina ha una capienza interna di circa 60 posti suddivisi in due luminose sale e un piacevole dehors in grado di ospitare fino a 30 persone.

In sala sarete accolti da **Ciro Borriello** e **Giulio Bruni** che vi condurranno nel mare di Acquolina.

***Il rassicurante gusto dello semplicità.***

**Acquolina si fa in due:** la nuova sfida lanciata da Acquolina atta a sovvertire i canoni della cucina classica per dare spazio ad un'esperienza democratica. La carta è stata trasformata in Menu del giorno. Solo prodotti di stagione e legati al territorio: una spesa senza compromessi, sulla base del pescato. Inoltre, alla porzione singola si affianca la porzione degustazione che permette al cliente di costruirsi il proprio percorso scegliendo la composizione dei piatti che vuole assaggiare e di conseguenza la spesa.

**Acquolina Hostaria in Roma**

**Via Antonio Serra, 60**

**00191 Roma**

**Tel./Fax: +39 06 3337192 - 06 3337629**

[www.acquolinahostaria.it](http://www.acquolinahostaria.it) - [info@acquolinahostaria.com](mailto:info@acquolinahostaria.com)

Il ristorante è aperto dal lunedì al sabato dalle 20.00 alle 24.00.

Chiuso la domenica.



[www.facebook.com/AcquolinaHostaria](https://www.facebook.com/AcquolinaHostaria)



<http://instagram.com/acquolinahostaria>