ENOTECA LA TORRE
A VILLA LAETITIA

ESPERIENZA DI GUSTO

Il Ristorante Enoteca La Torre nasce dalla sinergia di due straordinari professionisti di formazione internazionale, il giovane **chef stellato Danilo Ciavattini e il sommelier d'eccellenza Luigi Picca.** Si distingue per lo spirito innovativo di una cucina di alta qualità e attenta alla tradizione territoriale. Il risultato è sapiente armonia nelle creazioni che si presentano come vere e proprie esercizi di stile creando impareggiabili emozioni sensoriali.

Negli ultimi anni la nostra ristorazione ha ricevuto prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale: **stella** Michelin dal 2010, **2 forchette** del **Gambero Rosso** per cinque anni consecutivi, segnalato dal 2010 come **uno dei migliori ristoranti del Lazio** e **cantina tra le prime più importanti d'Italia**.

Il Ristorante Enoteca La Torre vanta un' eccellente cantina, bella da visitare, ricca e pregiata, con circa 1000 etichette sia italiane che internazionali, proposte in una carta dei vini completa e strutturata, con un particolare spaccato sulla Tuscia. La proposta è arricchita dalla Carta dei Liquori e Distillati minuziosamente selezionati, oltre alla Carta dei Caffè e delle Acque.

«Il locale, che in sala è diretto da Luigi Picca, ha da qualche tempo in cucina quel giovane "asso dei fornelli" che adesso è anche profeta in patria. I piatti di Danilo Ciavattini ci hanno convinto appieno, e in qualche caso entusiasmato.» **Guida ai ristoranti d'Italia Gambero Rosso, 2012**

Villa Laetitia Roma · Lungotevere delle Armi 22/23 · Tel. +39 06 3226776 · Cell. 335 1041591 · E-mail: enotecalatorre@villalaetitia.com

ENOTECA LA TORRE
A VILLA LAETITIA

CONCORSI E PREMI
- Primo posto concorso *Cioccolato Divino Uso del cacao in cucina*, 2008
- Finalista campionati di cucina *Internazionali d'Italia*, 2009
- Primo posto *Chef emergente Lazio* e secondo posto *Chef emergente centro Italia* Premio *Cooking for olive oil* di Luigi Cremona, 2009
- Secondo posto *Premio internazionale Piennolo d'oro Pastifici Gragnanesi*, 2010
- *Premio Innovazione Gambero Rosso Guida Nazionale*, 2010

LA FILOSOFIA
"*Se la cucina fosse un racconto parlerebbe di uomini, di fuoco e di acqua, di sapori forti e di altri nascosti*." E ancora: "*La cucina è come lo scenario di un quadro, dove i colori e i profumi si dissolvono e si rigenerano con le stagioni.*"
In queste sue parole è racchiuso il pensiero e lo stile di Danilo Ciavattini, che lo porta a creare piatti innovativi dalla semplice osservazione del loro componente primario. La ricerca continua della qualità, il legame con i sapori del territorio, il rispetto della rotazione naturale delle stagioni e la valorizzazione delle produzioni tradizionali e delle varietà antiche, sono la base della sua cucina. Quella di Danilo è vera e propria ricerca dei sapori e degli odori che rievocano quella felicità che ha improntato la sua infanzia, nella quale la tavola era una componente essenziale.

I PIATTI
Un piatto ne rappresenta emblematicamente la filosofia: *La patata interrata*. L'elemento scelto è quello più umile ma anche il più duttile. Lo chef, con una sua personale tecnica, ricerca il sapore seguendo semplicemente i profumi più vicini alla terra, nel momento in cui la patata viene estratta. Il tutto viene composto e disegnato così come appare nel suo stato primordiale. Lo stesso approccio è quello utilizzato per *Il maialino in tempura* e *gelato di acciughe con un pomodoro aromatico* e *Il raviolino di olio liquido servito con il pancotto.* I fondamenti dell'alimentazione contadina, echi d'infanzia, esaltati e riproposti con la massima tecnica e ricercatezza.

Lo chef, oltre il menù alla carta, crea e propone tre percorsi degustativi:
- ***Tra classici e novità***: nel corso degli anni si sono consolidati dei piatti che Danilo considera la base della sua cucina e che vengono accostati alle cosiddette novità, pietanze frutto di ricerca e sperimentazione.
- ***I colori dell'orto***: una proposta che si "muove" insieme alle stagioni la cui centralità è nei prodotti dell'orto.
- ***Dalle radici ai rami***: l'idea vicina allo stile della campagna, per richiamare il legame con i luoghi dove tutto è cominciato, un percorso "dalle radici ai rami".

ENOTECA LA TORRE
A VILLA LAETITIA

LO CHEF DANILO CIAVATTINI

Danilo Ciavattini, classe 1980, nasce a Viterbo e scopre la passione per il cibo tra i sapori della sua casa, sapori di campagna, puri, semplici e veri come chi sa rispettare la terra e i suoi prodotti che pazientemente ha coltivato e trasformato in piatti semplici e gustosi.

Si diploma come cuoco all' istituto alberghiero *Ipssar* di Viterbo e poco più tardi alla scuola di pasticceria *La mia arte* sempre a Viterbo.

Inizia il viaggio della formazione che lo porterà a contatto con importanti esperienze sia in Italia che all'estero. Le culture che più lo hanno arricchito sono sicuramente quella finlandese, francese e austriaca.

Durante questo percorso lavora per un lunghi periodi presso ristoranti e hotel di prestigio e preziosi sono gli incontri con alcuni chef:
Perdicchia Domenico, chef internazionale
Selvaggini Romolo, maestro pasticciere
Rudy Leiter, chef gourmet

Altri importanti chef internazionali hanno contribuito alla sua crescita professionale:
Karl Baumgartner
Norbert Niederkofler
Paolo Donei

Ma l'esperienza che più lo segna resta quella con Salvatore Tassa, cuciniere de *Le colline ciociare,* con lui per tre anni come sous chef. Reputa il suo "difficile" maestro una vera scuola del gusto e di gusto.

E' Il 2007. Danilo guarda dentro di se: è il momento di fare.

Nel marzo del 2008 apre la cucina del ristorante *Pipero* come chef ad Albano Laziale in provincia di Roma. Nel dicembre del 2009 prende il comando come chef della cucina del *Grand Hotel Boscolo* di via Veneto a Roma e la dirige fino all'aprile del 2010. Dal 2009 è docente nei corsi professionali presso la scuola del Gambero Rosso dove tuttora insegna. A metà 2010 viene chiamato per un tour di eventi gourmet promossi dalle ambasciate di Finlandia e Italia. Ad aprile del 2011 prende le redini della cucina del ristorante *Enoteca la Torre* di Viterbo come chef.

ENOTECA LA TORRE
A VILLA LAETITIA

L'eccellenza viterbese del RISTORANTE ENOTECA LA TORRE
si trasferisce a Roma presso VILLA LAETITIA,
la prestigiosa residenza di Anna Fendi Venturini curata da Giulio Cesare Fendi.

Il Ristorante Enoteca la Torre, **stella Michelin dal 2010, 2 forchette** del **Gambero Rosso** per cinque anni consecutivi, segnalato dal 2010 come **uno dei migliori ristoranti del Lazio** e **cantina tra le prime più importanti d'Italia**, fiore all'occhiello della ristorazione della Tuscia, si trasferisce da Viterbo a Roma, nei prestigiosi ambienti di **Villa Laetitia**.

Lo straordinario talento del giovane **chef Danilo Ciavattini**, la classe del **sommelier Luigi Picca** e la professionalità dell'intero staff, si spostano nella Capitale per quella che promette di essere una bellissima avventura. Con questi presupposti il Ristorante Enoteca La Torre a Villa Laetitia è certamente destinato a diventare una delle mete più ambite per tutti i gourmet. Al fascino del luogo si legherà infatti un'esperienza gastronomica unica: la ristorazione di raffinata e semplice qualità garantirà la massima attenzione nella selezione degli ingredienti e delle materie prime, perché si possano trasformare in sapori assolutamente unici e innovativi.

La dimora storica, di proprietà della famiglia **Fendi**, situata sul Lungotevere nel quartiere Della Vittoria, fu progettata nel 1911 dall'architetto romano Armando Brasini. La dimora, trasformata in hotel di charme, rivive il suo autentico splendore grazie ad un sapiente lavoro di restauro e grazie all'amore e alla creatività che **Anna Fendi Venturini** ha dedicato nel pensare interni ed esterni di quest'isola di pace al centro di Roma.

Villa Laetitia conserverà la sua intimità che fa casa sia nella sala Brasini che con l'estensione del privè al primo piano con la sua unica atmosfera riconosciuta internazionalmente.

"In questo luogo avrò modo di tirare fuori ancor meglio la mia impostazione personale, senz'altro porterò la grande cacciagione, l'orto, i tanti produttori che ho imparato a conoscere nel viterbese, i gusti della cucina di campagna, ma soprattutto uno stile che non sta a guardare le mode del momento". Danilo Ciavattini

Il Palazzo dei Mercanti a Viterbo rimarrà comunque la sede del **Ristorantino Enoteca La Torre**. Questo suggestivo edificio settecentesco incastonato nel cuore medievale della città, resterà infatti custode della tradizione gastronomica della Tuscia, con la sua cucina ricca di sapori e profumi unici e inconfondibili.

UFFICIO STAMPA
studio **mun**
Eleonora Doci | M: +39 328 4746032 | eleonora.doci@studiomun.it
Vania Ribeca | M: +39 333 2554215 | vania.ribeca@studiomun.it