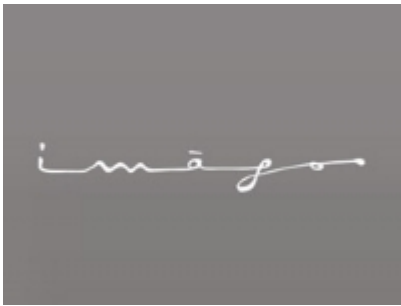


Imàgo



piazza Trinita' dei Monti, 6 Roma

Tel.: (+39) 06 69934726

Fax: (+39) 06 6789199

www.imagorestaurant.com

imago@hotelhassler.it

La storia di una magia

50 anni fa, nell'autunno del 1956, Oscar Wirth, proprietario e direttore generale dell'Hotel Hassler Roma, padre di Roberto Wirth, fece coprire la terrazza panoramica al sesto piano dello storico edificio di Trinità dei Monti per trasformarla nel primo ristorante panoramico di Roma, il Roof Restaurant. Era il primo ristorante posto all'ultimo piano di un albergo, importante novità al tempo, considerando che i romani erano abituati a mangiare in ristoranti che risiedevano al piano terra.

La terrazza, che fino ad allora veniva utilizzata come sala da té, si trasformò in un ristorante unico nel suo genere, che in poco tempo richiamò a sé personaggi da tutto il mondo, dai politici ai reali, dai musicisti agli scrittori. dagli attori ai registi: personaggi come John Fitzgerald Kennedy, Richard Nixon, Grace Kelly, Audrey Hepburn, Federico Fellini, Igor Stravinskij o Giulio Andreotti erano soliti ammirare dalle finestre del ristorante l'ineguagliabile vista di Roma gustando prelibate specialità.

Per andare incontro alla sua clientela, il ristorante proponeva un menù internazionale con una forte ispirazione all'"haute cuisine" francese, introducendo, però, per la prima volta, sapori della tradizione italiana e romana, che davano un tocco originale e unico: i saltimbocca alla romana, gli spaghetti e i cannelloni erano specialità che facevano gola ai clienti di tutte le nazionalità.

In quegli anni la cucina italiana iniziava ad affacciarsi timidamente sul panorama della ristorazione nazionale e internazionale. Dopo la dura esperienza della seconda guerra mondiale era sempre più forte l'esigenza di rievocare sapori genuini e prodotti semplici, che si rifacevano alla tradizione locale, ai quali venivano accostati ingredienti innovativi e raffinati.

Anche la presentazione dei piatti era curata: era il Maitre, con la guida dello Chef, a scegliere come

servire le portate che venivano, poi, ultimate davanti al cliente, così da poter mostrare le freschezza, l'unicità e l'esclusività di quello che veniva servito.

La novità del Roof Restaurant venne accolta con grande entusiasmo e apprezzata dalle molte personalità internazionali che passarono per le sue porte: il ristorante divenne così un luogo esclusivo per la sua vista ma anche per la sua cucina.

Oggi, il nuovo ristorante dell'Hassler Roma, Imàgo, permette di vivere in modo innovativo i sapori e le tradizioni culinarie ammirando le meraviglie della Città Eterna, poiché la vista ed il gusto si fondono tra loro per creare un'esperienza unica.

Imàgo

La filosofia e la cucina per una stella Michelin

Imàgo è immagine, visione e sogno...

Imàgo riassume in una sola parola la filosofia del nuovo ristorante dell'Hassler Roma: un luogo in cui la vista e il gusto si fondono tra loro per regalare una esperienza culinaria unica.

Un matrimonio tra i sensi da cui nasce la ricercatezza con cui è stata pianificata la struttura del ristorante e della cucina, realizzata per celebrare la meravigliosa vista delle Città Eterna e le prelibate proposte enogastronomiche.

Rinnovato alla fine del 2006, ed insignito di una stella Michelin nel 2008, Imàgo offre ai 50 ospiti un panorama mozzafiato incorniciato dalle grandi finestre; musica soft, eleganti pavimenti in marmo intarsiati in legno antico, luci soffuse che illuminano i tavoli, regalano sensazioni uniche.

Tutto è stato studiato per fruire al massimo del panorama che solo questo ristorante può offrire: già dall'ingresso si può ammirare la splendida vista della città, esaltata in ogni piccolo particolare, dai tavoli specchiati che riflettono e ampliano il panorama, alla piccola finestrella che si affaccia sull'angolo pasticceria per mostrare la linearità della cucina fino all'esterno, sul verde di Villa Borghese.

Nel nuovo ristorante il piacere dell'occhio trova una sua naturale continuazione nel piacere del palato. Lo Chef Francesco Aprea, incoraggiato dal Presidente e Direttore Generale dell'Hassler Roma, Roberto Wirth, ha ideato e disegnato la cucina, ha scelto i materiali, le attrezzature tecniche e il posizionamento delle stazioni: è stato, così, creato uno spazio funzionale e bello da vedere, anche questo con uno scorcio impagabile di Roma.

Lo Chef Francesco Aprea ha, inoltre, scelto un modo innovativo di cucinare: la cucina a induzione, risultando per questo tra i primi Chef a Roma ad aver scelto per il suo ristorante questo

tipo di cucina. Una scelta che si combina perfettamente con la sua personalità, proponendo piatti innovativi e giovani, dove i sapori della tradizione enogastronomica italiana e romana, vengono rivisitati con un pizzico di originalità: lo Chef Aprea utilizza solo ingredienti di stagione, così da regalare ai clienti una cucina sempre fresca e genuina.

Insieme all'Executive Chef Francesco Aprea, in sala il Maitre Romano Rimoldi e il Sommelier Marco Amato accolgono gli ospiti ogni giorno dalle 19.30 alle 22.30.

Francesco APREDA - Hotel Hassler Roma



Francesco Aprea nasce a Napoli il 18 Gennaio 1974. Il suo amore per la cucina diventa evidente molto presto: a soli 14 anni la sua passione è la pasticceria, ma ben presto la cucina diventa per lui un'esperienza completa e un modo di vivere. Consegue con ottimi risultati il diploma Tecnico per le Attività Alberghiere, con qualifica di Chef alla scuola I.P.S.S.A.R. di Formia. Dopo diverse esperienze estive a livello nazionale in hotel 4 stelle, termina gli studi e parte per Roma, dove a soli 19 anni trova lavoro all'Hotel Hassler Roma, come Commis. A conclusione di un anno di esperienza nella cucina di questo storico albergo di Trinità dei Monti, Francesco diventa Capo Partita. La voglia di imparare e crescere professionalmente, però, porta ben presto Francesco

Aprea a Londra, capitale gastronomica europea, città ricca di locali innovativi e Chef importanti. A Londra Francesco fa subito esperienze importanti: lavora presso Le Gavroche (due stelle nella guida Michelin) sotto la guida dello Chef Michel Roux, all'Ibla come Sous Chef e al Green Olive come Chef (due ristoranti italiani riconosciuti come "Bib Gourmants" nella guida Michelin). Durante l'esperienza londinese Francesco Aprea incontra l'amico dei banchi di scuola, Maurizio Morelli, uno dei più rinomati Chef italiani a Londra, che diventa per lui un'importante figura professionale.

Da Morelli Aprea apprende un nuovo modo di pensare la cucina: una cucina creativa sempre legata alle basi tradizionali. Dopo cinque intensi anni a Londra, Roberto Wirth, proprietario e direttore generale dell'Hotel Hassler, offre al giovane (soli 27 anni) Francesco Aprea l'opportunità di gestire come Chef il ristorante italiano dell'Imperial Hotel di Tokyo, aperto dall'Hotel Hassler Roma, il Cicerone. In Giappone lo Chef Aprea ha imparato ad apprezzare l'integrità degli alimenti e le caratteristiche che li contraddistinguono, ha appreso nuove tecniche di cottura e assemblaggio per le materie prime e, inoltre, ha riscoperto il valore delle tradizioni e dei sapori della cucina italiana.

Nel 2003 Francesco torna a Roma su richiesta di Roberto Wirth che gli offre il ruolo di Executive

Chef al ristorante dell'illustre albergo di Trinità dei Monti per dare un nuovo impulso alla cucina. Inoltre, gli viene affidato l'incarico di gestire i banchetti e gli eventi e la cucina dell'altro ristorante dell'Hassler, il Salone Eva. Nel 2006 avrà l'ulteriore responsabilità di gestire il ristorante del Palazzetto, anch'esso di proprietà dell'Hassler Roma, situato a pochi passi dallo storico albergo.

Tornare all'Hassler è stata la realizzazione di un sogno e un riconoscimento importante, in cui Francesco Aprea ha capitalizzato l'esperienza londinese e giapponese, per dare vita a una cucina innovativa e creativa, con l'aggiunta di un pizzico di improvvisazione ai suoi piatti, per valorizzare le solide basi della tradizione italiana. Roberto Wirth e Francesco Aprea sono inoltre consulenti di due ristoranti italiani in India: il Vetro a Mumbai e il Travertino a New Delhi, entrambi della catena Oberoi.

Premi e riconoscimenti

Nel 1996 ha ricevuto la medaglia di bronzo nella gara internazionale IKKA di Salisburgo, e nel 2003 ha ottenuto lo "Sugar Works Certificate" dal Executive Pastry Chef Mochisuki a Tokyo. Nel 2004, Francesco ha ricevuto un prestigioso premio dal Campidoglio: "Personalità Europea 2004", a conferma di una professionalità riconosciuta a livello internazionale e, nel settembre 2007, il Premio "Due forchette" del Gambero Rosso. A novembre 2008 l'assegnazione della prima stella Michelin al ristorante Imàgo!