

**RASSEGNA STAMPA**



**MAGGIO - GIUGNO 2025**

# INDICE

- **GAMBERO ROSSO** 13.05.2025 pag. 3-4
- **META MAGAZINE** 30.05.2025 pag. 5
- **ROMA TODAY** 12.06.2025 pag. 6
- **FOODAY** 13.06.2025 pag. 7
- **EFA NEWS** 14.06.2025 pag.8
- **EFA NEWS** 17.06.2025 pag.9
- **LAVOCEDELLAZIO.IT** 20.06.2025 pag. 10
- **TALKCITY.IT** 20.06.2025 pag. 11
- **EFA NEWS** 20.06.2025 pag. 12
- **AGEN FOOD** 21.06.2025 pag. 13
- **GAETA.IT** 21.06.2025 pag. 14
- **CORRIERE DELLA SERA** 21.06.2025 pag.15
- **HORECA** 23.06.2025 pag. 16
- **META MAGAZINE** 25.06.2025 pag.17-18

LA CLASSIFICA

## I migliori yogurt del supermercato: il test del Gambero Rosso

Ecco i risultati di una degustazione alla cieca di oltre 20 campioni di yogurt intero bianco naturale acquistati nelle più importanti insegne della grande distribuzione

di Mara Nocilla 13 Maggio, 2025



Dopo quattro anni torniamo ad occuparci dello **yogurt bianco intero**. Mentre nella **classifica di 4 anni fa abbiamo preso in esame i prodotti di piccole e medie aziende**, in vendita in botteghe gourmet e nella fascia alta della gdo, questa volta ci focalizziamo sulle referenze presenti esclusivamente nel banco frigo della grande distribuzione.

### I plus dello yogurt

Ricco di proteine, calcio e vitamine, e con il suo bagaglio di fermenti lattici vivi, lo *Streptococcus thermophilus* e il *Lactobacillus bulgaricus*, che mantengono in salute l'intestino, lo yogurt è l'alimento perfetto per la colazione: accompagnato con cereali, frutta fresca e secca in guscio rappresenta l'alimento giusto per affrontare la giornata. Ma è anche un *passepourtout* buono per ogni pausa mangereccia: per un pasto leggero, uno snack o un'improvvisa voglia di qualcosa di buono senza appesantire l'organismo e i sensi di colpa.



### La classifica e il panel

Anche per questo contest abbiamo analizzato lo **yogurt intero bianco naturale**. I campioni sono stati acquistati in supermercati romani di diverse catene della gdo. Al blind test, organizzato al Gambero Rosso Academy, ha partecipato un panel composto da una produttrice di yogurt artigianale (**Amelia Nibi**, titolare dell'azienda agricola Casale Nibbi, Amatrice, Rieti), un pastry chef (**Salvo Leanza**, titolare di **SALPA Special Food**, Roma) ed esperte in analisi sensoriale di diversi prodotti agroalimentari: **Gabriella Ciofetta** (degustatrice di olio evo), **Mara Nocilla** (giornalista del Gambero Rosso e degustatrice di olio evo), **Elvan Uysal** (giornalista enogastronomica e degustatrice di olio evo).

### Classifica dello yogurt intero naturale della gdo



## 5 – Fattoria Latte Sano

### Yogurt intero bianco

Latte Sano è una storica fattoria è situata nella campagna romana all'interno della riserva naturale del Litorale, fra la via Portuense e il mare alle spalle di Fiumicino. Vanta più di 75 anni di esperienza nel latte fresco, proveniente da oltre 80 stalle situate prevalentemente nella provincia di Roma, mentre la distribuzione dei prodotti aziendali è assicurata da 4 filiali: a Terracina, Tivoli, Frosinone e Latina. Lo yogurt "base", dalla consistenza densa e compatta di colore bianco panna, ha un naso tipico e pulito con le note lattiche dolci e acidule accompagnate da sentori burrosi e vegetali, con richiami alla stalla pulita. Il gusto è rotondo, articolato e preciso, con le belle note lattiche acide smussate da una dolcezza naturale. Texture particolarmente piacevole al palato, vellutata e setosa. Buona persistenza. L'unico nero: una leggerissima sensazione aromatica di farina.

Roma – fraz. Ponte Galeria via della Muratella, 165 – 066500631 – lattesano.it – 250 (2x125) g prezzo 1,09 €



## 1 – Fattoria Latte Sano

### Biosano – Yogurt bianco intero biologico

A vincere la classifica è lo yogurt di Latte Sano, primo operatore di latte fresco nel Lazio e terzo in Italia, dopo Centrale del Latte Italia e Parmalat. Tra i prodotti in lizza si è dimostrato il più concentrato e caratteristico, il più ricco, pulito e persistente al gusto e nel profilo aromatico. Le tipiche note lattiche si esprimono immediate, nette e precise al naso e al palato, seguite da ricordi di fieno e frutta essiccata. Il gusto è "gustoso", vivace ed elegante in un abbraccio dolce/acidulo dalla consistenza morbida, liscia e compatta. Chiusura pulita, scolpita.

Roma – fraz. Ponte Galeria via della Muratella, 165 – 066500631 – lattesano.it – vetro 250 (2x125) g prezzo 1,45 €

# “The Dinner Experience” – Al via la seconda stagione del format ideato da Chefs in Rome

Prima tappa: 19 giugno presso il ristorante Ozio ai Parioli

Da La Redazione - 30 Maggio 2025

108 0



Dopo l'ottimo riscontro ottenuto nel corso della prima edizione, torna a Roma *The Dinner Experience*, il format ideato da **Chefs in Rome** che unisce l'alta cucina all'identità culturale della Capitale, attraverso un percorso di sette serate tematiche ispirate ai suoi monumenti più iconici.

La **seconda stagione** si aprirà mercoledì **19 giugno** con la **prima tappa ufficiale**, ospitata presso il ristorante **Ozio ai Parioli**, all'interno dell'Hotel degli Aranci, e vedrà protagonisti due interpreti della cucina contemporanea italiana:

- **Gianluca Guidi**, chef del ristorante Ozio ai Parioli, proporrà un menu ispirato ai monumenti della città, con piatti essenziali, tecnicamente solidi e fortemente identitari.
- **Luisa De Miccoli**, pastry chef e fondatrice del marchio ELLE, realizzerà un percorso di dessert che unisce tecnica, radici mediterranee e rigore contemporaneo.

Ogni cena di *The Dinner Experience* è costruita come un viaggio sensoriale e narrativo: ogni portata è dedicata a un simbolo architettonico di Roma, reinterpretato attraverso ingredienti stagionali, equilibrio gustativo e una visione creativa.

L'intero evento sarà **ripreso e documentato da Canale 10**, che realizzerà uno **speciale televisivo** in onda nelle settimane successive, offrendo una narrazione visiva dell'esperienza e valorizzando i professionisti coinvolti, le aziende partner e il patrimonio culturale della città.

## "Tennis in Pentola", a Roma l'evento che unisce sport, alta cucina e solidarietà

L'iniziativa che si terrà il prossimo weekend nella Capitale ha l'obiettivo di sostenere le tre onlus romane "Amici della Chirurgia", "Banca delle Visite" e "Rinascita Solidale"



Pierluigi Gallo chef di Achille al Parlamento 1 stella Michelin che parteciperà all'iniziativa

**D**a venerdì 13 a domenica 15 giugno presso il Circolo della Ginnastica Roma (viale del Muro Torto 5) si terrà "Tennis in Pentola", l'evento che unisce lo sport con la racchetta con l'alta cucina e la solidarietà.

"Nasce un sogno. Celebriamo il tennis e l'alta cucina, in uno scenario magico e storico. Tre giorni di grande festa e divertimento. Come associazione lanciamo una nuova idea, grazie al prezioso supporto di aziende che condividono valori di qualità, sostenibilità e responsabilità sociale" – commenta Clarens Luca, Presidente di Sport Vision Italy, tra gli ideatori del progetto.

Il programma prevede show-cooking, degustazioni, spettacoli gastronomici e un torneo di tennis al quale parteciperanno che stellati come Daniele Lippi (2 stelle Michelin, Acquolina), Giuseppe Di Iorio (1 stella Michelin, Aroma), Pierluigi Gallo (1 stella Michelin, Achilli al Parlamento), atleti, volti noti e appassionati con l'obiettivo di sostenere le tre onlus romane "Amici della Chirurgia", "Banca delle Visite" e "Rinascita Solidale".

"È un vero piacere partecipare ad una iniziativa così esclusiva, nella quale alta cucina e sport s'incontrano. L'evento si sposa alla perfezione con la nostra strategia di comunicazione che da sempre sostiene l'abbinamento tra sana alimentazione e corretto stile di vita: e qui a

Tennis in Pentola, tra sport e performance gastronomiche, l'abbinamento, è il caso di dirlo, sarà stellare. All'insegna peraltro di una buona causa: visto che la manifestazione sarà di supporto alle attività di tre importanti onlus romane" - ha dichiarato Tiziana Belocchi, responsabile comunicazione di Fattoria Latte Sano Gold Sponsor di Tennis in Pentola.

A sostegno del progetto anche HQF – High Quality Food, azienda leader nella valorizzazione della filiera agroalimentare italiana e nella tracciabilità certificata dei prodotti di eccellenza che tramite le parole di Simone Cozzi, Founder di HQF sottolinea: "Siamo entusiasti di sostenere un evento come Tennis in Pentola, che rappresenta perfettamente i valori di HQF: eccellenza, autenticità e condivisione. Unire la passione per il cibo di qualità a quella per lo sport e la solidarietà è un modo concreto per promuovere una cultura del benessere che parte dalla tavola e arriva fino alla comunità".

L'evento prevede anche una cena di gala, con posti limitati, organizzata da Gourmade Catering d'Autore con prodotti di stagione a filiera corta e abbinamenti enologici selezionati il cui ricavato andrà interamente alle opere delle tre onlus.

# TENNIS IN PENTOLA: Sport, Alta cucina e solidarietà in un evento esclusivo

Con il supporto di Fattoria Latte Sano (Gold Sponsor) e HQF

13/06/2025 Categoria: Eventi



Photo credits: fonte ufficio stampa

Tutto pronto per Tennis in Pentola in programma dal 13 al 15 giugno, sullo sfondo delle mura aureliane nello storico circolo Ginnastica Roma, l'evento che fonde l'energia del tennis con l'arte della cucina d'autore, trasformando una giornata sportiva in un'esperienza multisensoriale all'insegna del gusto e della solidarietà. Chef stellati tra cui Daniele Lippi (2 stelle Michelin, Acquolina), Giuseppe Di Iorio (1 stella Michelin, Aroma), Pierluigi Gallo (1 stella Michelin, Achilli al Parlamento), atleti, volti noti e appassionati si sfideranno in un torneo di tennis speciale, dove, accanto alle performance sportive, prenderanno vita show-cooking, degustazioni e momenti di spettacolo gastronomico. Il tutto con un obiettivo importante: sostenere le attività di tre rilevanti Onlus romane, "Amici della Chirurgia",

"Banca delle Visite" e "Rinascita Solidale", rendendo la manifestazione anche un veicolo di impegno sociale.

A credere fortemente nel valore dell'iniziativa sono Fattoria Latte Sano, in qualità di Gold Sponsor, e HQF – High Quality Food, azienda leader nella valorizzazione della filiera agroalimentare italiana e nella tracciabilità certificata dei prodotti di eccellenza.

"È un vero piacere partecipare ad una iniziativa così esclusiva, nella quale alta cucina e sport s'incontrano", ha dichiarato Tiziana Belocchi, responsabile comunicazione di Fattoria Latte Sano. "L'evento si sposa alla perfezione con la nostra strategia di comunicazione che da sempre sostiene l'abbinamento tra sana alimentazione e corretto stile di vita: e qui a Tennis in Pentola, tra sport e performance gastronomiche, l'abbinamento, è il caso di dirlo, sarà stellare. All'insegna peraltro di una buona causa: visto che la manifestazione sarà di supporto alle attività di tre importanti onlus romane". [📍 Migliori ristoranti vicino a me](#)

Anche Simone Cozzi, Founder di HQF, sottolinea l'importanza del progetto: "Siamo entusiasti di sostenere un evento come Tennis in Pentola, che rappresenta perfettamente i valori di HQF: eccellenza, autenticità e condivisione. Unire la passione per il cibo di qualità a quella per lo sport e la solidarietà è un modo concreto per promuovere una cultura del benessere che parte dalla tavola e arriva fino alla comunità".

Con il sostegno di brand che condividono valori di qualità, sostenibilità e responsabilità sociale come Fattoria Latte Sano e HQF, Tennis in Pentola si conferma un evento innovativo, capace di unire intrattenimento, eccellenze italiane e solidarietà in un unico, coinvolgente format.

A coronamento della giornata si svolgerà una cena di gala organizzata da Gourmade Catering d'Autore con prodotti di stagione a filiera corta e abbinamenti enologici selezionati. Sarà un'esperienza conviviale e raffinata, aperta sia ai partecipanti del torneo sia ai sostenitori, con posti limitati. Il ricavato della cena contribuirà interamente alle opere delle tre onlus.

"Nasce un sogno" riferisce Clarens Luca, Presidente di Sport Vision Italy, tra gli ideatori del progetto.

"Celebriamo il tennis e l'alta cucina, in uno scenario magico e storico. Tre giorni di grande festa e divertimento. Come associazione lanciamo una nuova idea, grazie al prezioso supporto di aziende che condividono valori di qualità, sostenibilità e responsabilità sociale."

Tennis in Pentola si conferma un evento innovativo, capace di unire intrattenimento, eccellenze italiane, sport e solidarietà in un unico, coinvolgente format.

## "Tennis in pentola": sport e cucina a servizio della solidarietà

**Fattoria Latte Sano sponsor della manifestazione in corso a Roma**



Ha preso il via ieri "Tennis in pentola", in programma fino al 15 giugno, sullo sfondo delle mura aureliane nello storico circolo Ginnastica Roma: un evento che fonde l'energia del tennis con l'arte della cucina d'autore, trasformando una giornata sportiva in un'esperienza multisensoriale all'insegna del gusto e della solidarietà.

Chef stellati tra cui **Daniele Lippi** (2 Stelle Michelin, Acquolina), **Giuseppe Di Iorio** (1 Stella Michelin, Aroma), **Pieluigi Gallo** (1 Stella Michelin, Achilli al Parlamento), atleti, volti noti e appassionati si sfideranno in un torneo di tennis speciale, dove accanto alle performance sportive, prenderanno vita show-cooking, degustazioni e momenti di spettacolo gastronomico. Il tutto con un obiettivo importante: sostenere le attività di tre onlus romane: "Amici della Chirurgia", "Banca delle Visite" e "Rinascita Solidale", rendendo la manifestazione anche un veicolo di impegno sociale.

A credere fortemente nel valore dell'iniziativa sono Fattoria Latte Sano, in qualità di Gold Sponsor, e Hqf - High Quality Food, azienda impegnata nella valorizzazione della filiera agroalimentare italiana e nella tracciabilità certificata dei prodotti di eccellenza.

"È un vero piacere partecipare ad un'iniziativa così esclusiva, nella quale alta cucina e sport si incontrano", ha dichiarato **Tiziana Belocchi**, responsabile comunicazione di Fattoria Latte Sano. "L'evento si sposa alla perfezione con la nostra strategia di comunicazione che, da sempre, sostiene l'abbinamento, è il caso di dirlo, sarà stellare. All'insegna, peraltro, di una buona causa: visto che la manifestazione sarà di supporto alle attività di tre importanti onlus romane".

Con il sostegno di brand che condividono valori di qualità, sostenibilità e responsabilità sociale come Fattoria Latte Sano e Hqf, "Tennis in Pentola" si conferma un evento innovativo, capace di unire intrattenimento, eccellenze italiane e solidarietà in un unico, coinvolgente format.

A coronamento della giornata, si svolgerà una cena di gala organizzata da Gourmade Catering d'Autore con prodotti di stagione a filiera corta e abbinamenti enologici selezionati. Sarà un'esperienza conviviale e raffinata, aperta sia ai partecipanti del torneo, sia ai sostenitori, con posti limitati. Il ricavato della cena contribuirà interamente alle opere delle tre onlus.

## "Tennis in pentola": il buon cibo a servizio dello sport e della solidarietà

**Tiziana Belocchi (Latte Sano) e altri protagonisti dell'evento in esclusiva a EFA News**



Sport, solidarietà e alta cucina si sono dati appuntamento a Roma per una tre giorni d'eccezione. "Tennis in pentola" è l'evento che, sullo splendido sfondo delle Mura Aureliane ha visto protagonisti tra gli altri, alcuni illustri chef, tra showcooking, degustazioni e food contest. Il tutto a sostegno di tre onlus romane, in cui ha giocato un ruolo decisivo la Fattoria Latte Sano, Gold Sponsor dell'iniziativa.

Per l'occasione, **EFA News** ha raccolto i commenti di: **Tiziana Belocchi**, responsabile comunicazione Fattoria Latte Sano; **Ilaria Vallini**, responsabile del progetto di Agroindustria di High Quality Food; **Clarens Luca**, presidente di Sport Vision Italy,

nonché tra gli ideatori del progetto "Tennis in pentola", **Pieterangelo Massaro**, vicepresidente del Consiglio del Municipio XII di Roma Capitale; **Michela Dominici**, presidente de La Banca delle Visite, una delle onlus beneficiarie del progetto.

**Guarda il video:**



[https://youtu.be/kmvvc2\\_XzNg](https://youtu.be/kmvvc2_XzNg)

## Chefs in Rome, con Latte Sano il racconto lattiero caseario della capitale

REDAZIONE | ULTIME NEWS | 20 GIUGNO 2025



*I prodotti dell'azienda agroalimentare del litorale romano saranno protagonisti di The Dinner Experience, format che unisce l'alta cucina all'identità culturale della Città Eterna, attraverso un percorso di sette serate tematiche ispirate ai suoi monumenti più iconici*

Mozzarelle, ricotte e formaggi e altri prodotti lattiero caseari di alta qualità e di origine certa firmati **Fattoria Latte Sano** saranno al centro della seconda edizione di *The Dinner Experience*, format ideato da **Chefs in Rome** che unisce l'alta cucina all'identità culturale della Capitale, attraverso un percorso di sette serate tematiche ispirate ai suoi monumenti più iconici. L'incontro di prodotti di alta gamma esclusivamente territoriale con il savoir faire in cucina di chef stellati o pluridecorati nasce dalla volontà dell'azienda lattiero casearia, immersa nella Riserva del Litorale Romano, di far conoscere al meglio, attraverso il loro utilizzo in cucina, il forte aspetto culturale e identitario dei prodotti agroalimentari capitolini inseriti in ogni cena di *The Dinner Experience* e costruita come un viaggio sensoriale e narrativo: ogni portata è dedicata a un simbolo architettonico di Roma, reinterpretato attraverso ingredienti stagionali, equilibrio gustativo e una visione creativa.

Il primo appuntamento nella Capitale del racconto enogastronomico e culturale di *The Dinner Experience* si è svolto ieri, 19 giugno, presso il ristorante **Ozio ai Parioli**, all'interno dell'Hotel degli Aranci e ha visto protagonisti due interpreti della cucina contemporanea italiana: **Gianluca Guidi**, chef del ristorante Ozio ai Parioli, che ha proposto un menu ispirato ai monumenti della città, con piatti essenziali, tecnicamente solidi e fortemente identitari e **Luisa De Miccoli**, pastry chef e fondatrice del marchio Elle, che ha realizzato un percorso di dessert che unisce tecnica, radici mediterranee e rigore contemporaneo.

“Compresa la valenza del progetto di *Chefs in Rome* non abbiamo esitato - commenta **Simone Aiuti**, Vice Direttore Generale di Fattoria Latte Sano - ad aderire all'iniziativa perchè, per prima cosa, sposa interamente la nostra storica mission aziendale di far conoscere, non solo il valore organolettico dei prodotti agroalimentare della Capitale ma anche l'identità culturale degli stessi. E il percorso narrativo di *Chefs in Rome* soddisfa pienamente le nostre aspettative e obiettivi”.

Il prossimo appuntamento di “*The Dinner Experience*”, che prevede un chiusura degli eventi il 28 ottobre, è per il 17 settembre presso Osteria Landi con **Claudio Prossomariti** (Executive Chef & Patron), **Daniele Usai** (Executive Chef & Patron Ristorante Il Tino 1\* Michelin e 4112) e **Valerio Esposito** (Maestro Gelatiere & Patron Tonka Gelato)

## Roma Eventi. Chefs in Rome: cultura e gusto al centro della Capitale

GIU 20, 2025

### Latte Sano protagonista a “The Dinner Experience” con Chefs in Rome



I prodotti di **Fattoria Latte Sano**, eccellenza del litorale romano, saranno protagonisti della seconda edizione di “[The Dinner Experience](#)”, il format ideato da **Chefs in Rome** che fonde alta cucina e identità culturale della Capitale attraverso **sette serate a tema** ispirate ai monumenti più iconici della città.

Mozzarelle, ricotte e formaggi di qualità saranno impiegati in piatti creativi firmati da chef stellati e pasticceri d'eccellenza, in un **viaggio sensoriale e narrativo** che celebra Roma e la sua tradizione gastronomica.

Il primo appuntamento si è svolto il **19 giugno al ristorante Ozio ai Parioli**, con lo chef Gianluca Guidi e la pastry chef Luisa De Miccoli.

Il prossimo evento si terrà il **17 settembre presso Osteria Landi**, con protagonisti Claudio Prossomariti, Daniele Usai e Valerio Esposito.

“**«Abbiamo aderito con entusiasmo al progetto, che valorizza non solo il sapore dei nostri prodotti, ma anche il loro legame culturale con Roma»**,



ha dichiarato **Simone Aiuti**, Vice Direttore Generale di Latte Sano.

L'intero ciclo sarà raccontato in uno speciale televisivo a cura di **Canale 10**. Maggiori dettagli sul sito ufficiale: [www.chefsinrome.it](http://www.chefsinrome.it).

## Chefs in Rome: con Latte Sano il racconto lattiero-caseario dell'Urbe

**Portate dedicate ai simboli architettonici di Roma, reinterpretati attraverso ingredienti stagionali**



Mozzarelle, ricotte e formaggi e altri prodotti lattiero caseari di alta qualità e di origine certa firmati Fattoria Latte Sano sono al centro della seconda edizione di The Dinner Experience, format ideato da Chefs in Rome che unisce l'alta cucina all'identità culturale della Capitale, attraverso un percorso di sette serate tematiche ispirate ai suoi monumenti più iconici.

L'incontro di prodotti di alta gamma esclusivamente territoriale con il savoir faire in cucina di chef stellati o pluridecorati nasce dalla volontà dell'azienda lattiero casearia, immersa nella Riserva del Litorale Romano, di far conoscere al meglio, attraverso il loro utilizzo in cucina, il forte aspetto culturale e identitario dei prodotti agroalimentari capitolini inseriti in ogni cena di The Dinner Experience e costruita come un viaggio sensoriale e narrativo: ogni portata è dedicata a un simbolo architettonico di Roma, reinterpretato attraverso ingredienti stagionali, equilibrio gustativo e una visione creativa.

Il primo appuntamento nella Capitale del racconto enogastronomico e culturale di The Dinner Experience si è svolto ieri, 19 giugno, presso il ristorante Ozio ai Parioli, all'interno dell'Hotel degli Aranci e ha visto protagonisti due interpreti della cucina contemporanea italiana: **Gianluca Guidi**, chef del ristorante Ozio ai Parioli, che ha proposto un menu ispirato ai monumenti della città, con piatti essenziali, tecnicamente solidi e fortemente identitari e **Luisa De Miccoli**, pastry chef e fondatrice del marchio Elle, che ha realizzato un percorso di dessert che unisce tecnica, radici mediterranee e rigore contemporaneo.

"Compresa la valenza del progetto di Chefs in Rome non abbiamo esitato", commenta **Simone Aiuti**, vicedirettore Generale di Fattoria Latte Sano, "ad aderire all'iniziativa perchè, per prima cosa, sposa interamente la nostra storica mission aziendale di far conoscere, non solo il valore organolettico dei prodotti agroalimentare della Capitale ma anche l'identità culturale degli stessi. E il percorso narrativo di Chefs in Rome soddisfa pienamente le nostre aspettative e obiettivi".

Il prossimo appuntamento di "The Dinner Experience", che prevede un chiusura degli eventi il 28 ottobre, è per il 17 settembre presso Osteria Landi con **Claudio Prossomariti** (Executive Chef & Patron), **Daniele Usai** (Executive Chef & Patron Ristorante Il Tino 1 Michelin e 4112) e **Valerio Esposito** (Maestro Gelatiere & Patron Tonka Gelato).

L'intero evento in queste settimane sarà ripreso e documentato da Canale 10, che realizzerà uno speciale televisivo, garantendo una narrazione viva dell'esperienza e valorizzando i professionisti coinvolti, le aziende partner e il patrimonio culturale della città. Per maggiori informazioni si può consultare il sito <https://www.chefsinarome.it/>



## The Dinner Experience: Chefs in Rome e Latte Sano raccontano la Capitale

📅 21/06/2025 14:30    📍 Redazione Agenfood    📁 EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI, NL

(Agen Food) – Roma, 21 giu. – Mozzarelle, ricotte e formaggi e altri prodotti lattiero caseari di alta qualità e di origine certa firmati **Fattoria Latte Sano** saranno al centro della seconda edizione di **The Dinner Experience**, format ideato da **Chefs in Rome** che unisce l'alta cucina all'identità culturale della Capitale, attraverso un percorso di sette serate tematiche ispirate ai suoi monumenti più iconici. L'incontro di prodotti di alta gamma esclusivamente territoriale con il savoir faire in cucina di chef stellati o pluridecorati nasce dalla volontà dell'azienda lattiero casearia, immersa nella Riserva del Litorale Romano, di far conoscere al meglio, attraverso il loro utilizzo in cucina, il forte aspetto culturale e identitario dei prodotti agroalimentari capitolini inseriti in ogni cena di The Dinner Experience e costruita come un viaggio sensoriale e narrativo: ogni portata è dedicata a un simbolo architettonico di Roma, reinterpretato attraverso ingredienti stagionali, equilibrio gustativo e una visione creativa.



Il primo appuntamento nella Capitale del racconto enogastronomico e culturale di The Dinner Experience si è svolto il 19 giugno, presso il ristorante **Ozio** ai Parioli, all'interno dell'Hotel degli Aranci e ha visto protagonisti due interpreti della cucina contemporanea italiana: **Gianluca Guidi**, chef del ristorante Ozio ai Parioli, che ha proposto un menu ispirato ai monumenti della città, con piatti essenziali, tecnicamente solidi e fortemente identitari e **Luisa De Miccoli**, pastry chef e fondatrice del marchio Elle, che ha realizzato un percorso di dessert che unisce tecnica, radici mediterranee e rigore contemporaneo.

“Compresa la valenza del progetto di Chefs in Rome non abbiamo esitato – commenta **Simone Aiuti**, vice direttore generale di Fattoria Latte Sano – ad aderire all'iniziativa perchè, per prima cosa, sposa interamente la nostra storica mission aziendale di far conoscere, non solo il valore organolettico dei prodotti agroalimentare della Capitale ma anche l'identità culturale degli stessi. E il percorso narrativo di Chefs in Rome soddisfa pienamente le nostre aspettative e obiettivi”.

Il prossimo appuntamento di “The Dinner Experience”, che prevede la chiusura degli eventi il 28 ottobre, è per il 17 settembre presso **Osteria Landi con Claudio Prossomariti** (Executive Chef & Patron), **Daniele Usai** (Executive Chef & Patron Ristorante Il Tino 1\* Michelin e 4112) e **Valerio Esposito** (Maestro Gelatiere & Patron Tonka Gelato).

## The dinner experience a roma racconta la città attraverso formaggi di fattoria latte sano e chef stellati

The Dinner Experience unisce cucina d'autore e cultura di Roma con prodotti locali di Fattoria Latte Sano, coinvolgendo chef rinomati in serate tematiche dedicate ai sapori e monumenti capitolini.

by [Elisabetta Cina](#) 21 Giugno 2025



Un evento che fonde la cucina d'autore con l'identità culturale di **roma** prende vita nella seconda edizione di **The Dinner Experience**, un ciclo di serate dedicate ai sapori e monumenti capitolini. **Fattoria Latte Sano**, azienda nata nella **Riserva del Litorale Romano** e specializzata in prodotti lattiero caseari come mozzarelle e ricotte, porta in tavola la tradizione di **roma** invitando chef tra i più apprezzati a reinterpretare i simboli della città, valorizzando prodotti locali di qualità.

### Fattoria latte sano e la valorizzazione dei prodotti lattiero caseari capitolini

La storia della **Fattoria Latte Sano** si lega al territorio romano, in particolare alla **Riserva del Litorale Romano**, area dove l'azienda produce mozzarelle, ricotte e altri formaggi. Questi prodotti si distinguono per la loro origine tracciabile e il forte legame con il patrimonio agroalimentare locale. Il progetto **The Dinner Experience** rispecchia questa attenzione alla qualità e alla cultura alimentare del territorio, permettendo di far conoscere questi prodotti attraverso piatti creativi e attenti alle stagioni.

L'obiettivo di **Fattoria Latte Sano** è mettere in luce non soltanto le caratteristiche organolettiche dei latticini, ma anche la storia e l'identità culturale connessa a ogni singolo ingrediente. *L'idea è che il cibo non sia solo nutrimento ma anche racconto di un territorio, della sua gente e delle sue tradizioni.* Questo impegno si traduce in una collaborazione con chef capaci di tradurre in cucina queste radici in forme nuove, senza perdere il senso profondo del legame con **roma**.

LIBERO



Da sin. Licia Colò e Gabriella Carlucci

**Ginnastica Romana**  
Gli chef stellati animano Tennis in pentola

Il Circolo della Ginnastica Roma ha ospitato la kermesse «Tennis in pentola», ideata da Luca Clarens e la *charity dinner* con gli chef stellati: Daniele Lippi, Giuseppe Di Iorio e Pierluigi Gallo. Simone Cozzi di High Quality Food e Fattoria Latte Sano hanno sostenuto il progetto a favore delle Onlus romane «Amici della chirurgia», «Banca delle visite» e «Rinascita solidale». Durante l'incontro Gabriella Carlucci ha presentato il suo profumo «Vanille mon amour» con la maison Sorelle Novembre: tra le amiche Licia Colò e Liala Antonino. (Sofia Petti)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Festa a piazza di Spagna**



momento della serata del Premio Agnes (fotoservizio Claudio Gualtoli)



Simona Agnes e Fiorenza Sarzanini L'inviato speciale Aldo Cazzullo

# Premio Agnes, tra i vincitori Sarzanini, Cazzullo e Pennisi

politici e corruzione». A Cazzullo, inviato specialista, nonché condirettore di *La7 de Una gionata*, quello per la di- one culturale, come do conoscitore dei e della storia d'Italia, i saggi e romanzi di ». A Martina Pennisi, re, it va il premio Ge-



Il Premio per la Televisione è andato Carlo Conti, volto simbolo Rai, mentre a *Behè*, condotta da Francesca Fagnani, va quello di Trasmissione dell'anno. Tra i premiati anche Alberto Puoti di *Rainews24*, Alessandra Ricciardi di *Italia Oggi*, mentre il «Giubileo» va al vaticanista

gistica la giuria ha scelto Roberto Garofoli e Bernardo Giorgio Mattarella per Governare le fragilità. Tra i presenti, il sindaco Roberto Gualtieri, l'assessore al Turismo Onorato, Enrico Vanzina, Antonio Tajani, Maria Elena Boschi, Giampaolo Rossi ed Enrico Mentana.

di 5  
Vi  
ecc  
ser  
È  
Rom  
Anti  
spet  
mow  
stell  
a cu  
Jubil  
(ing  
pret  
esat  
trat  
iniz  
Giul  
nel  
dall  
Cap  
Cult  
visit  
Mas  
per  
arcl  
nell  
tra  
l'ill  
Do  
set  
ap  
28  
dis  
del  
mo  
(gr  
ital  
del

## I prodotti Latte Sano protagonisti di The Dinner Experience

I prodotti dell'azienda agroalimentare Latte Sano saranno protagonisti di The Dinner Experience, format che unisce l'alta cucina all'identità culturale di Roma

EVENTI

Redazione 2 23 Giu 2025 - 16:15



**EVENTI** - Mozzarelle, ricotte e formaggi e altri prodotti lattiero caseari di alta qualità e di origine certa firmati **Fattoria Latte Sano** saranno al centro della seconda edizione di **The Dinner Experience**, format ideato da **Chefs in Rome** che unisce l'alta cucina all'identità culturale della Capitale, attraverso un percorso di sette serate tematiche ispirate ai suoi monumenti più iconici. L'incontro di prodotti di alta gamma esclusivamente territoriale con il savoir faire in cucina di chef stellati o pluridecorati nasce dalla volontà dell'azienda lattiero casearia, immersa nella Riserva del Litorale Romano, di far conoscere al meglio, attraverso il loro utilizzo in cucina, il forte aspetto culturale e identitario dei prodotti agroalimentari capitolini inseriti in ogni cena di **The Dinner Experience** e costruita come un viaggio sensoriale e narrativo: ogni portata è dedicata a un simbolo architettonico di Roma, reinterpreted attraverso ingredienti stagionali, equilibrio gustativo e una visione creativa.

Il primo appuntamento nella Capitale del racconto enogastronomico e culturale di The Dinner Experience si è svolto il 19 giugno, presso il ristorante **Ozio ai Parioli**, all'interno dell'Hotel degli Aranci e ha visto protagonisti due interpreti della cucina contemporanea italiana: **Gianluca Guidi**, chef del ristorante Ozio ai Parioli, che ha proposto un menu ispirato ai monumenti della città, con piatti essenziali, tecnicamente solidi e fortemente identitari e **Luisa De Miccoli**, pastry chef e fondatrice del marchio Elle, che ha realizzato un percorso di dessert che unisce tecnica, radici mediterranee e rigore contemporaneo.

*"Compresa la valenza del progetto di Chefs in Rome non abbiamo esitato - commenta **Simone Aiuti**, Vice Direttore Generale di Fattoria Latte Sano - ad aderire all'iniziativa perchè, per prima cosa, sposa interamente la nostra storica mission aziendale di far conoscere, non solo il valore organolettico dei prodotti agroalimentare della Capitale ma anche l'identità culturale degli stessi. E il percorso narrativo di Chefs in Rome soddisfa pienamente le nostre aspettative e obiettivi".*

Il prossimo appuntamento di "The Dinner Experience" è per il 17 settembre presso Osteria Landi con **Claudio Prossomariti** (Executive Chef & Patron), **Daniele Usai** (Executive Chef & Patron Ristorante Il Tino 1\* Michelin e 4112) e **Valerio Esposito** (Maestro Gelatiere & Patron Tonka Gelato)

L'intero evento in queste settimane sarà **ripreso e documentato da Canale 10**, che realizzerà uno **speciale televisivo**, garantendo una narrazione viva dell'esperienza e valorizzando i professionisti coinvolti, le aziende partner e il patrimonio culturale della città. Per maggiori informazioni si può consultare il sito <https://www.chefsinrome.it/>

[www.lattesano.it](http://www.lattesano.it)

# “Roma si fa piatto”: trionfa la prima tappa del nuovo tour del format THE DINNER EXPERIENCE by Chefs in Rome

*THE DINNER EXPERIENCE by Chefs in Rome. Una cena immersiva tra monumenti, grandi materie prime e cucina d'autore*

Da La Redazione - 25 Giugno 2025

👁 85 🗨 0



Giovedì **19 giugno 2025**, l'esclusivo **OZIO Restaurant Parioli**, all'interno dell'**Hotel degli Aranci – 4L Collection**, ha ospitato la **prima tappa** del **2° Tour** di **THE DINNER EXPERIENCE by Chefs in Rome**, il format ideato da **Cristiano Bucciero** che fonde cucina d'autore, cultura gastronomica e narrazione del territorio.

Un viaggio sensoriale che parte da Roma e torna a Roma, in sette portate ispirate ad altrettanti monumenti della Capitale, raccontati attraverso piatti evocativi, prodotti simbolo e storie da assaporare.

## Una nuova forma di racconto

Grande novità di questa edizione è l'introduzione di un **QR code dedicato a ciascuna portata**: un gesto semplice ma rivoluzionario che ha permesso agli ospiti, nel corso della cena, di **scoprire il monumento che ha ispirato il piatto e la riflessione dei professionisti che lo hanno creato**.

**Un'idea che richiama l'esperienza teatrale o cinematografica**: un momento di sospensione, in cui si abbandona il tempo reale per **immersersi nella storia della Città Eterna e nella bellezza della cucina narrata**.

A condurre la serata è stata **Francesca Napolitano**, Project Manager di *Chefs in Rome*, che ha presentato la filosofia del format e i protagonisti della tappa. E' intervenuta anche **Serenella Legiani**, direttrice dell'**Hotel degli Aranci** e del **Ristorante OZIO PARIOLI**, che ha portato il saluto della struttura e ha sottolineato con orgoglio l'impegno dell'intero team nell'accogliere un progetto di così alto profilo.

## I professionisti in scena

A firmare il menu salato è stato **Gianluca Guidi**, chef resident di OZIO PARIOLI, marchigiano di nascita ma romano d'adozione, che ha portato in tavola una cucina essenziale, elegante, profondamente radicata nel territorio e nei suoi simboli.

Due portate, in particolare, hanno trasformato **materie prime fornite da storiche aziende italiane** in veri strumenti di narrazione gastronomica:

- lo **Spaghettono dedicato al Colosseo**, realizzato con il *Senatore Cappelli* del **Pastificio Bragagnolo**, interpretato con nero di seppia, seppia confit, pomodorino candito, piselli e limone;
- il dessert **Rosa Speziata**, ispirato a Santa Cecilia in Trastevere, costruito a partire da latte e panna di **Fattoria Latte Sano**, arricchito da vaniglia, cardamomo, fava tonka, anice stellato, frutti rossi, pistacchio e mandorla.

La parte dolce è stata affidata alla pasticceria **Luisa De Miccoli**, fondatrice del brand **ELLE**. La sua firma si è distinta per equilibrio, intensità ed eleganza, in una visione moderna della pasticceria artigianale. colta e sensoriale.

## Il valore della materia prima

Durante la serata è intervenuto anche **Simone Aiuti**, Direttore Generale di **Fattoria Latte Sano**, che ha sottolineato l'importanza della materia prima come fondamento imprescindibile della qualità gastronomica, ricordando i **75 anni** dell'azienda al fianco delle famiglie romane e italiane.

Il contributo di Latte Sano ha dato ulteriore valore al progetto, rinsaldando il legame tra **cultura del gusto, territorio e filiera agricola di eccellenza**.

## Il menu-monumento

- **Pantheon** | Bignè fritto ripieno di ragù di cozze, mousse al parmigiano, finocchietto
- **Ara Pacis** | Gambero rosso, avocado, cetriolo, olio alla menta, peperoncino e lime
- **Colosseo** | Spaghettono **Bragagnolo Senatore Cappelli** al nero di seppia, seppia confit, pomodorino candito, piselli e limone
- **Fontana di Trevi** | Raviolo ripieno di baccalà mantecato, asparagi e tartufo
- **Basilica di Massenzio** | Ombrina arrostita con il suo fondo, funghi, albicocche e rosmarino
- **Piramide Cestia** | Aromatica 41° – tartelletta di fillo croccante, passion curd, lime candito, mango, mentuccia
- **Santa Cecilia in Trastevere** | Rosa Speziata – latte e panna **Fattoria Latte Sano**, vaniglia, cardamomo, fava tonka, anice stellato, frutti rossi, pistacchio, mandorla e fiori di sale

A chiusura, una degustazione dell'**Amaro Sanfilippo**, realizzato con 23 erbe botaniche.

## I partner

A rendere possibile l'evento, aziende e realtà italiane di eccellenza che condividono visione, qualità e radicamento nel territorio:

- **Pastificio Bragagnolo**
- **Fattoria Latte Sano**
- **Amaro Sanfilippo**
- **Maglionero Knives**
- **MetaMagazine**
- **Canale Dieci**, che trasmetterà in esclusiva lo speciale televisivo dedicato alla cena.

## Le prossime tappe

**THE DINNER EXPERIENCE** proseguirà con **sei nuove tappe** in diverse location esclusive della Capitale. Ogni appuntamento sarà una nuova dedica alla città, ai suoi simboli e alla cucina italiana intesa come forma di racconto, esperienza e appartenenza.