BlogSicilia.it
il giornale online dei siciliani

La grande cucina romana arriva a Palermo (FOTO)

Autore: Simonetta Russotto

Data: 22 Settembre 2018

-

-
-

Esporre a Palermo la grande cucina romana con grande successo: ce lo racconta un personaggio storico e molto amato in tutta Italia, Gianluca Bartoni di Magna Roma.

Gianluca, come inizia la tua carriera di imprenditore che poi approda nel capoluogo siculo con la cucina romana?
“Ho iniziato il mio percorso lavorativo con la Valtur dei tempi d’oro partendo come maestro di tennis fino ad arrivare alle direzioni alberghiere. Con Valtur ho imparato a relazionarmi con gli ospiti e a gestire il materiale umano.
Avendo fatto 10 anni di seguito ho avuto l’opportunità di stare sul palco in continuazione con persone capaci guardando e ‘’rubando’’a chi era già predestinato al successo ,Fiorello uno su tutti… Nel ’92 – prosegue – concludo la mia esperienza con questa società e inizio la mia avventura da imprenditore”.
Apre infatti un teatro cabaret a Roma che diventa presto un punto di riferimento della capitale, Il Tinapika.

“Da questo locale inizia un viavai di tanti artisti, oggi importanti, da Enrico Brignano aTeo Mammuccari, da Gabriele Cirilli a Max Giusti e tanti altri.

Con Brignano ho avuto sempre un rapporto speciale, e considero insieme a Fiorello il più bravo intrattenitore in Italia”.

Dopo il Tinapika finalmente la sua passione per la cucina ,suo nonno materno era un cuoco vecchio stampo, e così Bartoni apre una serie di ristoranti sempre frequentati dai calciatori della sua amata Roma e da tanti artisti.

“Ho sempre unito la buona cucina con il piacere di stare in compagnia dei miei ospiti,cercando di miscelare cibo sorriso e buona musica. A Roma tra le tante attività da me gestite ricordo con piacere il ristorante ‘’Roba da matti’’ un contenitore di follia e buon mangiare romano ,a cominciare dall’insegna RISTORIA PIZZERANTE e la specialita della casa ‘’zampette di anguilla’’.

L’idea di esportare la cucina romana fuori dalla capitale?
“Mi è sempre piaciuta e facendo tesoro delle esperienze umane maturate in giro per il mondo per le direzioni alberghiere, mi ha portatato a concludere che Palermo è la citta’ giusta per il format MAGNAROMA

Perche Palermo ?
“Intanto ho avuto la fortuna di incontrare dei compagni di viaggio eccellenti con cui mi compenso a 360 gradi e formando una equipe vincente, il clima, l’approccio al cibo da parte dei palermitani e’ spettacolare, il traffico e’ un quarto di quello di Roma, di romano che cucina a Palermo ci sono solo io, per ora inoltre abito di fronte al mare e che mare…
per me è tutto nuovo e questo mi da grande carica, i romani sono molto amati dai palermitani, la vostra cucina mi affascina. Queste e tante altre cose mi fanno vivere il lavoro e la vita privata in maniera serena”.
Da pochi giorni è stata aperta la seconda sede di Magnaroma, dopo il centro si è deciso di coprire un’altra parte della citta, in via Ausonia.
I ‘’Magnaroma” sono piccoli ed accoglienti max 50 posti, per mantenere un ambiente caldo e non dispersivo e soprattutto questa dimensione permette agli addetti ai lavori di poter coccolare l’ospite in maniera familiare. La scelta della materia prima di alta qualità e la supervisione delle brigate di cucina costante fanno si che i ristoranti siano sempre al massimo della concretà operatività.
Il piatto più amato è la celeberrima ‘cacio e pepe’. Provare per credere.

Riferimento articolo: https://www.blogsicilia.it/palermo/la-grande-cucina-romana-arriva-a-palermo-foto/453964/

Generato il 07/11/2026