



## Andrea Fusco nuovo corporate chef di AG Group. Prima tappa: Diana's Place

28 Mag. 2019, 12:00 | a cura di [Antonella De Santis](#)



**ANDREA FUSCO È IL NUOVO CORPORATE CHEF DI AG GROUP, GIOVANE MARCHIO DI OSPITALITÀ CAPITOLINA A TUTTO TONDO. PRIMO STEP? I BISTROT, MA IL PROGETTO È BEN PIÙ AMPIO.**

Lo avevamo lasciato qualche mese fa, **Andrea Fusco**, al suo congedo con il Bernini Bristol dove ha animato per alcuni anni la terrazza con il suo Giuda Ballerino!. Ora che l'esperienza si è conclusa, Fusco non molla il mondo dell'hotellerie e incrocia la sua strada con quella di un brand ancora giovane nel panorama romano, AG Group che riunisce 5 divisioni: tour operator, hotel, case di riposo, società di consulenza per alberghi, ristorazione. E proprio per quest'ultimo ramo - sotto il marchio AG Foodies - è stato chiamato in causa Fusco.



Andrea Fusco

## Andrea Girolami e AG Group

A farlo, quell'Andrea Girolami cui fa riferimento la sigla del gruppo, socio anche dei fratelli Pacini nel progetto del Tridente Collection che ha scosso il panorama capitolino con il divorzio di Francesco Aprea dall'Hassler, poi approdato al The Pantheon / Iconic Rome Hotel dove firma la proposta gastronomica di Idyllo, della terrazza Divinity e - in futuro - di tutto il gruppo come chef ambassador.

Andrea Girolami, dicevamo, è un nome diventato familiare solo recentemente, ma già da una ventina di anni è attivo nel mondo del turismo: con il suo tour operator oggi specializzato nell'incoming a tutto tondo - sin dal 2000 - e con alcuni hotel di proprietà, da una decina di anni. Oggi la collezione conta diverse strutture: The Independent, il più grande - 75 tra stanze e suites a via Volturno





- The Tribune in via Campania (52 stanze), il Britannia a via Napoli (33 stanze), The Telegraph, il più piccolo di tutti: 16 suites - quasi dei piccoli appartamenti - a un passo da piazza Venezia. A questi si aggiungeranno, entro l'anno, il primo 5 stelle lusso del gruppo: l'ex Tornabuoni, a Firenze - oltre 60 camere - e un altro a Roma, in zona Capo Marzio, un progetto ancora in fieri che partirà con una dozzina di stanze per poi ampliarsi. Una trentina di dipendenti... per ora. Perché la prospettiva è - chiaramente - in crescita, e pare connettersi direttamente alla bel momento che sta vivendo il mondo dell'hotellerie capitolino, che registra un fiorire di nuovi progetti, più o meno tradizionali. E per tutti la ristorazione è la carta da giocare.



The Independent Hotel, la terrazza



## Il panorama romano dell'hotellerie

Ci sono boutique hotel come il piccolo e segreto Vilòn, con annesso ristorante Adelaide, e l'ambizioso progetto di Rocco Forte che ha appena inaugurato del De La Ville a Trinità dei Monti, che si pone di diventare l'hotel della città anche grazie all'offerta gastronomica, con tre bar e altrettanti ristoranti a costruire un'offerta elaborata e di classe, firmata da Fulvio Pierangelini. Poco distante, verso piazza del Popolo, un altro nuovo polo alberghiero sta definendo un triangolo del gusto, oltre che dell'ospitalità: il gruppo The First che ha lanciato la sfida dell'Urban Resort, sorta di albergo diffuso che colonizza la città con spazi diversi connessi tra di loro e con un'attenta proposta food: dal primo The First Arte (che ospita il ristorante Acquolina) al neonato The First Dolce, con la sua pasticceria e il ristorante Velo, perfetto per una sosta durante le passeggiate dello shopping, per concludere con il The First Roma Sensi, di prossima apertura, dedicato al benessere con una Spa su due piani e un ristorante di cucina romana e ebraico romanesca e carne in vari modi e cotture, dal Josper al tandoori. In questo momento di fermento, c'è spazio anche per progetti originali, come The Grand House, che mette a disposizione dimore private (bellissime) con servizi da 5 stelle lusso (inclusa l'opzione cene d'autore, con il coinvolgimento di Cristina Bowerman di Glass Hosteria e Romeo), e l'imminente arrivo della prima sede italiana di Soho House.



**Diana's Place di via Volturmo**

## **Andrea Girolami e Andrea Fusco**

Da qualche tempo, però, all'ospitalità si è affiancata la ristorazione: un anno e mezzo fa, il primo bistrot a un passo da The Independent, a stretto giro il secondo, in zona Trevi. Due localini (rispettivamente 30 e 20 coperti) nati per dare sfogo a una delle passioni di Girolami, quella legata al buon bere: oltre 1000 le etichette dichiarate, da Italia e Francia (Champagne in primis, ma non solo), alle quali si voleva dare il giusto contesto. Da lì a decidere che c'era bisogno di affiancare, alla cantina, una cucina d'autore - anche se in versione easy dining - il passo è stato breve, così è entrato in gioco Andrea Fusco. Che da un mese circa ha cominciato a lavorare sulla proposta food. Primo step: i due bistrot, i **Diana's Place**. *"Strutture indipendenti che"* spiega Andrea Fusco *"devono camminare con le loro gambe"*.





**Diana's Place di via di Santa Maria in Via**

## **Il Diana's Place: due locali per una sola identità**

L'uno – quello a Fontana di Trevi – aperto dalle 7 di mattina alle 20, punta al turista che visita la città come ai tanti impiegati del centro: in carta una scelta di dolci per la colazione e un pranzo leggero, proposte fredde, wellness oriented, e un unico piatto caldo preparato a vista, come fosse uno show cooking per gli avventori. E poi tapas, crudi, e *“cose divertenti e originali”* per l'ora dell'aperitivo, *“su cui vogliamo spingere molto”* dice Fusco. Anche considerando la bella cantina su cui fare affidamento.

Il primo nato, e il più grande, invece è a via Volturno, vicino a Termini. Aperto all day long, dalle 11 alle 23, si rivolge a una clientela attenta e rilassata, che ama il buon vino *“c'è tanta personalità in questa cantina, così ricca e profonda”* racconta lo chef *“circa 1000 etichette di piccoli e grandi produttori”*.



### **Cosa si mangia al Diana's Place con la cucina di Andrea Fusco**

Una carta delle pietanze ampia, per accompagnare l'apertura prolungata: *"l'abbiamo divisa in zone"* ci spiega Fusco *"le ostriche - al momento sono 4 - le tartare di carne e pesce elaborate giocando con ingredienti semplici e non scontati, la mozzarella in 4 modi"* dalla più classica caprese a quella con zucchine, polvere di cozze e menta, o con pomodori secchi, origano, capperi di Salina. *"L'idea è di rimanere con i piedi per terra e puntare ai prodotti del territorio, anche perché molti clienti sono turisti"*. Per questo i formaggi sono soprattutto italiani, come il parmigiano, proposto in degustazione in diverse stagionature *"per far scoprire, anche agli italiani, come cambia"*.





### **Le paste fatte in casa e l'hamburger**

*“Le paste non possono mancare: ne abbiamo 9, al momento, e molte fatte in casa” spiega ancora: “3 di tradizione (12 euro), alcune ripiene come il tortello farcito di pollo alla cacciatora o quello ripieno di mortadella con fonduta di parmigiano salsa di soia e aceto balsamico, oppure di burrata con limoni gamberi e vongole” e poi classici del made in Italy, facilmente riconoscibili, e alcuni signature. I prezzi? “Stiamo cambiando la politica per essere più appetibili anche per i romani: per i primi, anche quelli più elaborati, non saliamo mai sopra i 16 euro”.*





Secondi di terra e mare, lavorando pesci di taglia grande e carni: coscia d'anatra confit *"cotta nel grasso nella pentola di ghisa, come un tempo"* con aceto di lampone e miele (19 euro), insieme a una cicorietta selvatica *"vera, bella amara"*; hamburger *"che in un bistrot oggi non può mancare"* in un versione già sperimentata da Fusco, *"con carne ricca e grassa, scamorza affumicata, cipolla di Tropea caramellata e maionese allo zenzero"*. In totale 6 secondi (dai 10 euro della parmigiana ai 22 del rib eye), e poi alcune insalate (8-13 euro) *"ideali anche per richieste fuori orario: anche perché la cucina sarà sempre aperta e in produzione"*. E poi via ai dolci, grandi classici intramontabili: dal babà con crema, al cannolo alla siciliana appena rivisitato, al gelato (tutti 7 euro).



The Tribune Hotel, la terrazza

### **Gli altri spazi**

Fusco, però, non è stato chiamato per i soli Diana's Place: *“stiamo valutando una proposta di ristorazione interna per tutti gli hotel”* ammette, poi aggiunge cauto *“per ora cominciamo con i bistrot, poi passiamo alle terrazze del The Tribune e del The Independent”* che saranno aperte anche agli esterni, *“quando sono partiti bene, pensiamo anche alle colazioni e al servizio in camera. Tutto deve avere un tocco, qualcosa di riconoscibile, sono posti diversi riuniti da uno stesso filone”*. L'idea potrebbe essere quella di centralizzare la cucina creando uno spazio che sia appoggio per tutte le strutture, anche perché a oggi le cucine vere per ora sono al Diana e al Tribune, che ha anche un secondo spazio di appoggio alla terrazza *“che a breve sarà ampliato: di progetti ce ne sono tanti per fortuna, e tanti investimenti”* aggiunge Fusco, neo corporate chef del gruppo, anche per le realtà in divenire.

<https://www.gamberorosso.it/notizie/andrea-fusco-nuovo-corporate-chef-di-ag-group-prima-tappa-dianas-place/>

