

Food & Agroalimentare - *VinoXRoma 2026, lo chef Danilo Mancini protagonista con un omaggio gourmet all'oliva ascolana*

Roma - 21 mag 2026 (Prima Notizia 24) **Dopo il successo a Taste of Roma, il ristorante Anavà torna sotto i riflettori con una creazione che unisce tradizione marchigiana e cucina contemporanea.**

Dopo aver conquistato pubblico e critica a "Taste of Roma 2026", lo chef Danilo Mancini torna protagonista della scena gastronomica capitolina con un nuovo appuntamento all'insegna della sperimentazione culinaria e della valorizzazione della tradizione italiana. Sabato 23 maggio alle ore 21:30 sarà infatti tra gli ospiti più attesi di VinoXRoma, la manifestazione dedicata all'eccellenza enogastronomica italiana ospitata nella prestigiosa cornice del Complesso Monumentale Pio Sodalizio dei Piceni di Roma. Lo chef del ristorante Anavà presenterà per l'occasione un piatto che racconta il territorio marchigiano attraverso una raffinata rilettura contemporanea: il "Rombo di tortello ripieno di olive all'ascolana, spuma di acqua di mozzarella e pane abbrustolito". L'evento riunirà 26 espositori del Lazio tra cantine, distillerie e produttori alimentari, confermandosi uno degli appuntamenti più importanti dedicati alla cultura del vino e del cibo italiano. La scelta del Pio Sodalizio dei Piceni come location non è casuale: lo storico complesso, fondato nel Seicento dal cardinale Giovanni Battista Pallotta, rappresenta ancora oggi un simbolo dell'identità culturale marchigiana nella Capitale. Con questa nuova creazione, Danilo Mancini prosegue il suo personale percorso gastronomico fondato sulla reinterpretazione della tradizione attraverso tecnica, estetica e ricerca sensoriale. L'oliva ascolana viene trasformata nella forma ma non nella sostanza: il celebre sapore del Piceno resta protagonista, mentre consistenze, geometrie e contrasti costruiscono un'esperienza culinaria tridimensionale. Il piatto si ispira a una delle eccellenze più antiche della gastronomia marchigiana. L'oliva ascolana, già celebrata nell'antica Roma da autori come Catone, Varrone e Marziale, venne successivamente trasformata nell'iconica ricetta fritta nata nelle cucine aristocratiche marchigiane dell'Ottocento. Oggi quella tradizione rivive in una veste moderna e sofisticata grazie alla creatività dello chef di Anavà. Il successo ottenuto recentemente al Gazometro di Roma con la reinterpretazione delle celebri "pennette alla vodka" anni Ottanta ha ulteriormente consolidato la reputazione di Mancini come uno degli chef emergenti più interessanti della scena romana contemporanea. In pochi mesi dall'apertura, Anavà è già diventato un punto di riferimento per gli amanti della cucina italiana creativa, capace di fondere memoria gastronomica e innovazione tecnica in un racconto culinario fortemente identitario.

di Giorgio Neri Giovedì 21 Maggio 2026