



PARK HOTEL AI CAPPUCCINI
 ITALY - GENTE - 10/11/2025 - Num.: 40 - Pag.: 102
 Frequency: weekly - Circulation: 122575

GENTE GLI APPUNTAMENTI DEL BUON MANGIARE: **GUBBIO**

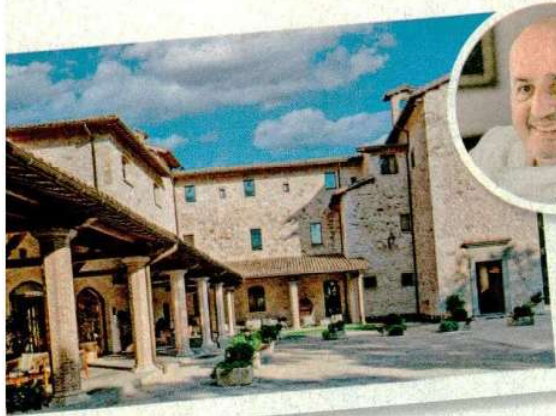


I PIATTI DELLA NONNA VI FARANNO SENTIRE A CASA

«PORTO IN TAVOLA LA FORZA DELLE MIE RADICI E DELLA MIA INFANZIA», DICE CHEF MONNI. CHE CELEBRA L'UMBRIA TRA LE MURA DI UN EX CONVENTO



INFO PRATICHE
 Ristorante Nicolao
 C/o Park Hotel ai Cappuccini
 Via Tifernate, Gubbio (Perugia)
 Tel. 075 9234
www.parkhotelaicappuccini.it



di Barbara Nevosi

ARTE CONTEMPORANEA E TRADIZIONE
 Sopra, l'esterno dell'ex convento che ospita l'Hotel ai Cappuccini e le sale del ristorante Nicolao con opere d'arte contemporanea (a destra). Nel tondo, lo chef Ivano Monni.



Se c'è una ricetta che racconta l'essenza dell'Umbria, è senz'altro quella degli umbricelli. Chef Ivano Monni al ristorante Nicolao di Gubbio – all'interno di un ex convento del XVII secolo che oggi ospita il Park Hotel ai Cappuccini – li prepara seguendo la ricetta della tradizione. «È un piatto povero che mi ricorda mia nonna: li cucinava con le verdure del giorno prima», spiega a *Gente* lo chef originario di Perugia. «La ricetta ha la forza delle mie radici e dei ricordi dell'infanzia». In un sol boccone si respira la storia di Gubbio e dell'Umbria, e si assapora il gusto del territorio in chiave gourmet nelle sale arricchite dalle opere contemporanee di Giuseppe Capogrossi. «Al Nicolao gli ospiti si sentono a casa: capiscono e ricordano cosa mangiano. È per questo che poi tornano e mi richiedono certi piatti». Classe 1959, Monni si definisce uno chef vecchia scuola come alcuni dei suoi maestri: era giovanissimo quando vide all'opera il francese stellato Georges Blanc. «All'epoca gli stellati erano pochissimi, lui mi aprì un mondo su carni e salse. Il segreto di un ristorante che funziona? Nella professionalità di chi serve a tavola e nella preparazione di chi lavora in cucina. Per questo della mia brigata vado fiero, fierissimo».