

INTERNATIONAL JAZZ DAY A ROMA ALL'ELEGANCE CAFE' JAZZ CLUB

IL 30 aprile l'Elegance Cafè jazz club celebra la giornata internazionale del jazz con una madrina d'eccezione: ADA MONTELLANICO ed il suo omaggio alla grande voce del jazz Billie Holiday

30 April 2022

INTERNATIONAL JAZZ DAY

ADA MONTELLANICO - omaggio a Billie Holiday

Ada Montellanico voce

Francesco Negro piano

Jacopo Ferrazza contrabbasso

Ermanno Baron batteria



Ricordate Lezioni Americane? Se Italo Calvino fosse stato un appassionato di jazz, avrebbe di certo celebrato Ada Montellanico quale campionessa insuperabile di “leggerezza”.

Non c'è, infatti, parola più pertinente per definire il suo tributo discografico a Billie Holiday, ora riproposto in concerto.

Una performance dalla duplice valenza estetica ed emotiva, per ricordare l'incommensurabile genio di Lady Day.

Un omaggio condotto con empatia, introspezione e creatività, per stabilire con gli standard un rapporto intimo e confidenziale, scavando a fondo dentro le radici ritmiche ed armoniche ed infondervi nuova luce.

Lo informa una meditata ricerca sulla biografia della Holiday per scorgervi una cangiante cornucopia di stati d'animo: gioie profonde e vulnerabili, amare disillusioni, sogni perduti ed effimeri, attualizzati da un gioco di ricreazione volto alla sottile, sapiente variazione.

Come valore aggiunto, **la vibrante, calda espressività della Montellanico**, che nelle esibizioni concertistiche compendia la migliore essenza del jazz: comunicativa, swing, capacità di trasmettere profonde emozioni, racchiuse nell'attimo irripetibile di aforistici giochi vocali.

Tanta sapienza vocale (densità, modulazione) e musicale, al servizio di un cuore magnificamente palpitante. Un'artista immaginifica, dalla voce calda, rilassata e colloquiale, che fa apparire semplice e naturale (testi, musiche) ciò che facile in realtà non è, per la gioia di quanti si attendono dalla musica percorsi non convenzionali.

Una vocalist che vola in alto lungo territori inesplorati di testi e musiche quanto mai attuali, dove si canta la vita nelle sue varie sfumature: l'amore, la malinconia, lo smarrimento di un attimo, rivissuti con la sensibilità di una artista a 360 gradi del terzo millennio quale è Ada Montellanico.

Ad accompagnarla in questo imperdibile set, dove saranno eseguiti brani nuovi rispetto all'omaggio discografico uscito allegato a L'Espresso per la serie del "Jazz italiano", ci sarà il suo quartetto formato dai musicisti più importanti dell'attuale scena italiana: Francesco Negro al pianoforte, Jacopo Ferrazza al contrabbasso e Ermanno Baron alla batteria.

Clicca, scopri di più e prenota all' Elegance Cafè jazz club per l'international jazz day

Viaggio tra contaminazioni musicali e gastronomiche per serate di gusto e spettacolo!



Nel cuore del quartiere Ostiense, Elegance Cafè è l'unico locale di musica dal vivo in grado di attirare sia appassionati ascoltatori che sofisticati gourmand, coinvolgendoli in un percorso sensoriale tra sapori e ingredienti italiani uniti a profumi lontani, legati alle terre del jazz.

Daria Venuto, direttrice artistica, e Remo Proietto insieme al giovane chef romano Marco Roselli hanno creato il club ispirandosi ai format newyorchesi con il plus unico, e tutto italiano, del buon cibo: musica e cucina parlano direttamente al cuore di chi ascolta e assaggia, secondo una filosofia gastronomica che unisce l'emozione del jazz a quella del territorio e che si contamina in un percorso che parte dal Brasile al Sud degli Stati Uniti, dal Caribe fino a New York, dando vita a sempre nuove emozioni e sensazioni!

Tra cultura musicale, che caratterizza la proposta artistica del club, e quella culinaria si seguono le contaminazioni tipiche del jazz, conducendo i clienti alla scoperta di sapori legati alle terre in cui questo genere è nato.

Immaginato proprio per dare a Roma uno spazio unico e dedicato agli appassionati, **il progetto guidato da Daria Venuto e Remo Proietto** ha l'obiettivo di aprirsi ai suoi visitatori come un luogo dove

trascorrere **un'esperienza coinvolgente tra musica, gusto e spettacolo**, seguendo le orme dei più famosi locali di musica dal vivo newyorchesi come il Birdland o il Blue Note.

L'inclusione, l'accoglienza e la volontà di unire insieme la bellezza delle note e della cucina gourmand, **insieme al sofisticato cocktail bar** concepito secondo la stessa idea, sono il cuore del progetto **Elegance Cafè Jazz Club** dove si compie **un viaggio unico tra musica, cibo e drink**.

Ogni sera dal **martedì alla domenica** non solo per l' **International Jazz Day** inizia lo spettacolo: **cena e concerti live** formano un twist irresistibile da vivere e ascoltare in sala, con palco e pianoforte in bella vista, sulla suggestiva balconata o nell'area bar, sorseggiando uno dei tanti cocktail signature presenti in drink list.

In questo contesto, un'esperienza gustativa attentamente curata non solo accompagna grandi voci del calibro di Marta High e Mariella Nava, passando per Greg (del duo comico Lillo e Greg), Jeremy Pelt, ma diventa parte integrante e imprescindibile del locale.

La possibilità di scoprire accostamenti nuovi e differenti sonorità in cucina viene curata dallo chef Marco Roselli: trentenne romano, dopo una lunga esperienza all'estero, ha fatto della sua curiosità e della sua passione per i viaggi, la sua cifra stilistica.

La sua cucina si basa sul connubio di sapori autentici e vivaci, di tradizione italiana accostata, in maniera delicata, ai profumi delle terre nate del jazz:attraversoStati Uniti, Caribe, Francia, cultura creola e africana, il suo menù rappresenta un itinerario a tappe per aprire i propri orizzonti.

“Per conferire un'identità ancora più definita al locale che fa delle contaminazioni la sua linfa vitale, è stato deciso di rendere autenticamente simbiotici l'elemento culinario e quello musicale”, spiegano Daria Venuto e Remo Proietto.

“Era giusto che ci fosse una figura che incarnasse l'anima del locale e che facesse da raccordo con la sala, con l'atmosfera e, soprattutto, con il pubblico che lo anima ogni giorno”, racconta Daria Venuto, spiegando come la scelta sia ricaduta sullo chef Marco Roselli che aveva già vissuto l'esperienza dell'Elegance Cafè sotto la guida dello chef Gabriele Cordaro nel 2019.

“Abbiamo cercato un cuoco che trovasse un'identità di cucina inconfondibile per Elegance - continuano Daria e Remo.

Così abbiamo invitato lo chef a sentirsi libero di esprimersi con libertà ed è stato realizzato un menu realmente vicino all'anima più profonda del jazz, che segue il fil rouge della contaminazione, proprio come succede con questo genere musicale, attingendo elementi dalla cucina creola, francese, americana e sudamericana”.

La ristorazione è, inoltre, l'ambito di pertinenza di Remo Proietto, che da buon patron si prende cura della sala e presta la massima attenzione a ogni dettaglio, non ultima la proposta da lui appositamente studiata per il cocktail bar: da esperto sommelier Fis, ha infatti messo a punto una drink list che si fonda sulla mixology e accompagna sia l'ascolto che le portate del menu.

Infine, per rendere l'esperienza pienamente soddisfacente, **l'acustica del club è stata curata nei minimi dettagli da ingegneri specializzati**, **“al pari di un auditorium”** sottolineano i patron, così come le proposte musicali messe a punto da Daria Venuto che rivelano uno sguardo sempre rivolto alle nuove generazioni del jazz, del latin jazz e dello swing.

Guarda il [calendario completo dei concerti all' Elegance Cafè jazz club](#)

PAROLA D'ORDINE: CONTAMINAZIONE (SUL PALCO E IN CUCINA)

L'anima della musica rivive anche attraverso i piatti del menu dell'Elegance Cafè, dove l'italianità è evidente dalla qualità di materie prime selezionate e dalle proposte che, pur assecondando la tradizione locale, si aprono a guizzi internazionali, per un risultato finale colorato, vivace, ricco e tutto da scoprire. *“L'impronta della cucina è basata sull'anima di questo jazz club – spiega lo chef Marco Roselli – la musica e la cucina vanno di pari passo”.*

Il mondo è protagonista delle sue creazioni, i ricordi che custodisce dai suoi numerosi viaggi, che sin da bambino lo hanno portato ad esplorare luoghi, culture, tradizioni: *“Ho viaggiato tanto e ho ricordi culinari di ogni posto che ho visitato – spiega lo chef.*

Nel menu dell'Elegance Cafè ho cercato di creare piatti che, ferma la tradizione italiana, potesse realmente far avvicinare ai luoghi d'origine del jazz”.

Un obiettivo che si è tradotto in piatti come l'**Insalata esotica d'astice**, che affonda le sue radici nella città di New Orleans, dove l'astice, sbollentato e poi glassato con burro, paprika e zenzero, è presentato in carpaccio, insieme a un'insalata esotica di mango, ananas, misticanza aromatica e gel di mango.

Tra i primi, il **Risotto spezie e gamberi** è una trasposizione del gumbo, piatto tipico della cucina creola, una sorta di stufato preparato con riso, carne e pesce, in cui le spezie ammorbidiscono i contrasti; nella versione di Roselli, arriva in tavola un risotto all'italiana che incontra la tradizione creola, con le spezie sapientemente utilizzate sotto forma di salse a base di zenzero, aglio nero, sumac e cardamomo, che accompagnano il gambero.

Regna tra i secondi il **Tonno al cajun** in cui la parte piccante fa da padrona senza però stordire il palato; Roselli utilizza le spezie tipiche della cucina cajun, solitamente dedicate alla carne, per sublimare un pesce nobile e strutturato, accompagnato da ananas piastrato che tira fuori una nota acidula per rinfrescare il piatto.

Le contaminazioni proseguono anche con la **Pancia di maiale, salsa creola e lattuga arrosto**, che utilizza una salsa solitamente abbinata al pesce, a base di peperoni, pomodoro e funghi, leggermente speziata e agrumata, che si sposa bene con la carne di maiale; completa il piatto un trancio di lattuga in osmosi e poi arrostita, che fornisce una perfetta nota vegetale.



Anche i dessert sono un viaggio alla scoperta delle tradizioni, dall'italianissima versione dello chef del **Su per giù tiramisù**, arricchito da note di nocciola per smorzare la dolcezza al **Banana foster**, un'interpretazione di un dolce tipico del carnevale di New Orleans, simile alla banana split ma con una crema al posto del gelato.

Tra le proposte dell'Elegance Cafè, immancabili i cicchetti, sfizi da gustare prima di cena o per spizzicare qualcosa mentre si ascolta un live, sorseggiando un drink signature del cocktail bar: dai **Nachos con brandade di baccalà e paprika**, all'**Hummus di ceci al latte di cocco**, **curry madras** e **pane guttiao**, fino a **Non il classico hot dog**, con una salsiccia realizzata dallo stesso chef.

IL COCKTAIL BAR



È un tributo agli anni '20 del proibizionismo americano e alla Golden Age della musica Jazz, **il cocktail bar dell'Elegance Cafè**.

Con il suo lungo bancone e gli scaffali ricchi di miscele home made, il regno di Remo Proietto è **un laboratorio in cui la mixology è protagonista**.

Da esperto sommelier Fis, il patron ha studiato una **drink list eclettica**, dal **Mr. Negroni** al **Pink Provence** - alcolico al punto giusto; dal goloso **Haiti** con cachaça, sciroppo alla cannella, ananas e passion fruit alla fresca intensità del **Tiki Guana** con rum chiaro e scuro, falernum alla nocciola, orange bowl, pompelmo rosa e maracuja.



Così come nei piatti, i differenti aromi impreziosiscono anche i signature drink creati ad hoc, seguendo sempre la ferrea regola del bere bene e di qualità.

Insieme a questi, non mancano oltre 300 etichette minuziosamente selezionate, per sorseggiare le diverse proposte di gin, whiskey e rum, ma anche tequila, vodka e mezcal, oltre agli amari, ai liquori, ai vermouth e perfino ai sakè.