

# BLUARTE

## Max On One Grillroom, the mood of sharing with classic dishes

**Max On One Grillroom at Jumeirah in Frankfurt, creazioni culinarie ispirate dalla passione che flettono le nuance urbane di una location dove cibo e ospitalità s'incontrano e creano the mood of sharing.**

*di Antonella Iozzo*

Frankfurt - Max On One Grillroom at Jumeirah in Frankfurt, il lato contemporaneo chic del gusto in un alchimia di sapori tradizionali che risvegliano la fascinazione di una grillroom.



L'eleganza urbana dell'ambiente scivola nei toni caldi del legno con uno stile informale dai tocchi intimi e accoglienti. Un'illuminazione calda dipinge pennellate di atmosfera e invita gli ospiti a vivere una deliziosa esperienza gourmet firmato dall' Head Chef Nils-Levent Grun e dal suo team.

La cura per i dettagli, l'ospitalità e la professionalità del servizio, la qualità eccellente di ogni singolo ingrediente sono un tributo all'autenticità di una cucina dal cuore tradizionale e dal carattere innovativo, senza dimenticare l'identità araba della Compagnia Jumeirah ben presente nel menu con piatti arabi curati e fedeli al loro imprinting.

Intuizione e creatività, esperienza e conoscenza come impalpabili scie musicali sveltano verso la sintesi naturale di un gusto pineo, intenso e carico di passione, ecco allora che l'evocazione diventa visione nella forma di ars culinaria stupefacente nella sua geniale profonda semplicità.



Bubbles by Jumeirah per iniziare, dal perlage fine e persiste, nuovo saten al palato che cede il passo all'evanescenza del suo splendore dorato.

La magia della cucina a vista tesse una trama di talentuosa sinergia nel respiro ampio della comunicazione. Tutto avviene sotto i nostri occhi, tutto è equilibrio, precisione, coordinazione mentale e gestuale ad iniziare dalla Junior Sous Chef Tamara Seebacher, razionalità e coerenza al servizio della tecnica. Solo così la "Smoked Buffalo Bill Tartare", divine sintesi perfetta di tecnica e fascinazione gustativa. Un'esplosione di sapori che coinvolge ogni papilla gustativa in un viaggio verso la purezza della materia prima esaltata al massimo non solo dal taglio a punta di coltello, ma anche dall'abbinamento con l'aceto, dalla cremosità del Buffalo ice cream e dalla dolcezza acidula dei pomodorini.

La classicità incontra il nuovo, la tradizione sfiora le coordinate del moderno e il gusto diventa sensazione evolutiva di un'esperienza che ritorna memoria. To share, to smile, to live. È un gusto unico che rilascia l'essenza della convivialità nella gioia dello stare insieme, naturale inclinazione del Max On One Grillroom. Concept che rivela tradizioni, esprime identità e trasforma il momento in un continuum emozionale che raggiunge l'anima attraverso i sensi. È il potere e il carattere sociale del cibo nel valore della condivisione. Un gusto unico che il Max On One Grillroom sublima con un classico piatto della tradizione Goose "To Share", nella loro personale interpretazione "To Share". L'elemento principe è la carne che può essere di manzo o di maiale, come in questo caso, morbida e succulenta, con una pelle croccante che titilla i sensi. Ogni boccone si scioglie in bocca e il suo jus gli conferisce profondità e rilancia in intensità.

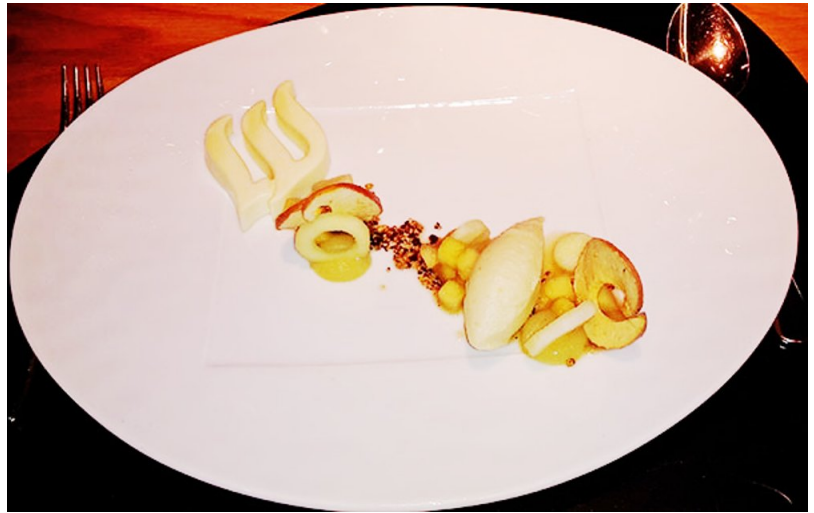




I contorni sono un corollario di fragranze e aromi che nelle diverse consistenze completano l'equilibrio del piatto. Gli gnocchi di patate, semplicemente eterea cremosità che si apre come una nuvola, l'insalata di cavolo rosso e mela vibrante croccantezza e fresca poesia, le castagne corpose quasi un racconto agreste e genuino che ci riporta nella sfera contadina e per finire le mele candite che legano e completano la portata. Nel calice la struttura complessa ma discreta ed iconica del Sliding Hill Marlborough, New Zeland, Pinot Nero, 2015. Classico e setoso è dominato da calde note di amarena e prugna, sentori di noce e funghi intensi.

Anche il dessert by Chef Pâtissiere Irina Ketterling, ragionamento e creatività in un solo accordo, è una sinfonia che evolve la tradizione in musicalità leggera e dinamica. Il fulcro è la mela cotta scomposta e decostruita in un bel gioco di consistenze che abbracciano la cremosità di un sorbetto e di una purissima via lattea che riprende il logo del Jumeirah, leggera doratura dall'effetto estetico raffinato. Bel gioco di consistenze che lo rende squisito dall'inizio alla fine.

Con la “Cheesecake Parmigiano Reggiano” si cambia decisamente registro. L’intuito diventa innovazione, l’estro passione, la tecnica esplosione di sapori. Mai il Parmigiano Reggiano ha raggiunto un livello così alto di soffici ta nella perfezione della sua natura, mantenuta intatta, anzi, esaltata con meticoloso equilibrio. Un volano di sensazioni al palato dilatano l’effetto schiuma e la verve balsamica del sorbetto all’aceto lo rende sofisticato, goloso e ovviamente morbido. Si apre un mondo senza confine.



Chiarezza gastronomica e purezza dei sapori convivono con lo spirito innovativo dello chef Nils-Levent Grun e del suo team. Ricerca, tradizione, innovazione, una cifra stilistica condivisa e sviluppata per regalare a ciascun ospite armonica esplosione di sapori capaci di dipingere nuovi orizzonti di gusto ed emozioni.

Max On One Grillroom creazioni culinarie ispirate dalla passione che flettono le nuance urbane di una location, dove cibo e ospitalit  s’incontrano e creano the mood of sharing.

### **Jumeirah Frankfurt**

**Thurn-und-Taxis-Platz 2**

**60313 Frankfurt am Main, Germany**

**<https://www.jumeirah.com/en/hotels-resorts/frankfurt/jumeira-frankfurt/restaurants-bars/max-on-one/>**

di **Antonella Iozzo**   Riproduzione riservata  
(16/01/2019)

### **Articoli correlati:**

[Jumeirah Frankfurt the innovative character of the new luxury](#)

Bluarte   su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)