AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Cucina, Roma: il ristorante Moma presenta "Le Stelle del Lazio"

Roma - 13 lug 2020 (Prima Pagina News) **Cinque chef stellati danno vita a cene coinvolgenti, veri e propri viaggi sensoriali attraverso i sapori e i profumi della regione**

Una scala reale di chef stellati delle province laziali, ospite della cucina del "Moma", è protagonista della rassegna gastronomica a quattro mani "Le stelle del Lazio" dedicata alle eccellenze del territorio della nostra regione. Il ristorante di via di San Basilio - da due anni premiato dalla stella Michelin - proporrà cinque cene, in altrettanti giovedì, con menu degustazione di quattro portate, realizzate dallo chef resident Andrea Pasqualucci e dallo chef ospite di turno. Si parte il 16 luglio con Sandro Serva, titolare con il fratello Maurizio de "La Trota" di Rivodutri (RI). Si prosegue il 23 con Salvatore Tassa chef patron di "Colline Ciociare" ad Acuto (FR), mentre il 30 luglio tocca a Iside De Cesare de "La Parolina" di Trevinano (VT). Si riparte il 1° ottobre con Daniele Usai de "Il Tino" di Fiumicino (RM) per concludere in bellezza l'8 ottobre con Gino Pesce de L'Acqua Pazza di Ponza (LT). Cinque star del gusto per altrettante cene evento dedicate al pesce di mare e di lago, alla carne e ai sapori del bosco, preparate da chef che raccontano una differente filosofia di cucina e guidano in un viaggio a 360° alla scoperta del territorio, uniti nella scelta etica di protezione dei piccoli produttori e di esaltazione delle materie prime delle singole province. Chef animati dal desiderio di rendere omaggio ai piccoli produttori, come avviene nei loro menu e in quello del ristorante capitolino. "Per me si tratta della prima volta, non ho mai condiviso l'esperienza di fare una cena a quattro mani con un altro chef. - racconta lo chef Andrea Pasqualucci - Sono molto contento quindi di cominciare con dei nomi che rappresentano al meglio l'eccellenza della nostra regione.Chef che seguo da sempre e che mi convincono con i loro percorsi ed esperimenti enogastronomici." Cinque cene stellate per quattro portate con relativi abbinamenti di vini, sono una formula ideata non per una semplice rassegna, ma per esprimere una concezione enogastronomica importante, pensata dal patron di Moma Gastone Pierini e dal suo team. Il Lazio infatti, protagonista dell'evento, offre tantissimo con il suo territorio di grande riscoperta e una cucina di ricerca che si traducono in esperienze gastronomiche di livello. Valori che gli chef ospiti dei cinque eventi esprimono molto bene: da Daniele Usai a Iside De Cesare, 1 stella Michelin, baluardi del territorio marino il primo e di campagna la seconda; da Sandro e Maurizio Serva, 2 stelle Michelin, che hanno una grande visione del piatto con prodotti del territorio, da Salvatore Tassa, 1 stella Michelin, riconosciuto a livello nazionale come innovatore totale, per finire con Gino Pesce, 1 stella Michelin e una cucina di pesce, trasparente e sincera come la sua isola Da "Moma", indirizzo di riferimento nel panorama enogastronomico romano ora impreziosito da un gradevole dehors, il protagonista indiscusso è il piatto, realizzato con un approccio etico per regalare inaspettate emozioni, come spiega Gastone Pierini, ideatore e proprietario del ristorante insieme a suo fratello Franco: "Abbiamo voluto rafforzare la nostra filosofia di cucina del territorio,

etica, basata su piatti semplici ma rielaborati in una chiave nuova, invitando degli chef stellati delle province laziali che si riconoscessero nel nostro modo di intendere l'esperienza culinaria e che portassero sui nostri tavoli i prodotti del loro territorio". La cena di apertura della rassegna, in programma giovedì 16 luglio, sarà un dialogo a quattro mani tra Pasqualucci e la prima guest star dei fornelli: Sandro Serva de La Trota di Rivodutri (RI). Il menu degustazione prevede un aperitivo amuse bouche, la Panzanella 2.0, proposta da Serva; a seguire l'antipasto, cavallo di battaglia di Pasqualucci, l'Orto di stagione. Sia il primo che il secondo sono firmati da Sandro Serva: Cannoli alle olive nere ripieni di pollo alla lavanda e salsa di peperone e Trota, foie gras e pesca Sabina. A chiudere il dessert dello chef resident: Gelato alla mandorla, cremoso alla verbena e visciole. Il menu degustazione, che ha un costo di 100 euro a persona, comprende una selezione di vini della cantina laziale Poggio Le Volpi di Monte Porzio Catone (RM), da accompagnare a ogni portata. Si parte con le bollicine, l'Asonia, brut metodo classico, ricavato da uve Malvasia di Candia, servito con l'amuse bouche; all'antipasto è abbinato il Roma, bianco di malvasia puntinata; Epos per il primo; il Roma rosato per il secondo e, dulcis in fundo, il Cannellino per il dessert.

(Prima Pagina News) Lunedì 13 Luglio 2020

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it