



Cucina - Enogastronomia, Roma: tris d'assi al Vinòforum 2020

Roma - 04 set 2020 (Prima Pagina News) Gli chef Andrea

Pasqualucci, Daniele Roppo e Pierluigi Gallo tra i principali

protagonisti della 17esima edizione della kermesse capitolina. Riaprono le porte di Vinòforum, l'atteso appuntamento enogastronomico che riunisce, sotto le stelle della Capitale, appassionati di alta cucina, wine lovers e addetti ai lavori per dieci giorni ad alto tasso di gusto. Da venerdì 11 a domenica 20 settembre infatti, gli incantevoli spazi verdi del Parco di Tor di Quinto, a due passi da Ponte Milvio, torneranno ad accogliere le migliori aziende vinicole della Penisola insieme ai grandi nomi della ristorazione Made in Italy tra degustazioni guidate, incontri con i produttori e approfondimenti tematici seppur nel totale rispetto delle normative vigenti, garantendo così la sicurezza di espositori e visitatori. Ad affiancare le oltre 600 cantine presenti ai banchi d'assaggio (con circa 2500 etichette in totale), provenienti da ogni regione, dal Nord al Sud, non mancheranno le attività ristorative di Roma e Lazio con ben 35 Chef che si alterneranno nel corso delle giornate proponendo ai visitatori, all'interno dei temporary restaurant "Cucine a Vista", menu e piatti gourmet (a prezzi "democratici") da abbinare alle centinaia di etichette messe a disposizione dalle aziende vinicole e presenti ai banchi d'assaggio. Chef protagonisti saranno Andrea Pasqualucci del ristorante stellato Moma, e Daniele Roppo de Il Marchese, nelle giornate di venerdì 11 e sabato 12 settembre, e Pierluigi Gallo, chef di Giulia Restaurant, nelle serate di martedì 15 e mercoledì 16 settembre. Andrea Pasqualucci ama i tagli poveri, il quinto quarto e il pesce azzurro: la sua filosofia esprime pura semplicità e importanza fondamentale nella ricerca delle materie prime del territorio locale. Per la 17esima edizione di Vinòforum proporrà Chitarrine alla gricia DOL, Zabaione mantecato a freddo e granita al caffè, Arancine di riso. "Abbiamo scelto di portare le chitarrine alla gricia perché sono un piatto simbolo di Moma e, soprattutto, della cucina laziale. Le proponiamo esclusivamente con prodotti del territorio, dal guanciale al cacio sbronzo al pecorino. Lo zabaione è sempre presente nella nostra carta del pranzo e qui lo proponiamo in chiave street food: si tratta di uno zabaione classico, montato e inserito in un sifone. Il risultato è una spuma servita in coppetta e accompagnata dalla granita al caffè. Le arancine sono un cavallo di battaglia del nostro bistrot. Le proporremo in due versioni, al ragù e al burro, tipiche della tradizione siciliana. " Daniele Roppo, cuoco (orgoglioso!) presenta per la prima partecipazione alla manifestazione de Il Marchese un manifesto del ristorante, proponendo piatti prepotentemente di territorio come la Carbonara del Marchese, il Filetto di vitello come saltimbocca e il Tiramisù al pistacchio. "Per questa edizione di Vinòforum abbiamo deciso di portare due piatti che ci identificano, a cui siamo molto legati e che non escono mai dal nostro menu: la carbonara, che i nostri clienti definiscono la migliore di Roma, e il filetto di vitello come saltimbocca che viene costruito apposta per esaltarne le materie prime. Sono due portate iconiche di questa città e ci è sembrato giusto valorizzarle in una manifestazione così prestigiosa. Il tiramisù al pistacchio è un dolce che ho ideato nel 2012, ci sono molto



legato, e per la cucina del Marchese è stato perfetto, con un piacevole equilibrio di dolcezze”. Scelto da Carlo Maddalena come chef del suo “Giulia Restaurant”, Pierluigi Gallo è uno chef dalla mano creativa e insieme rigorosa che riesce a far assaporare piatti che appaiono semplici ma che, in realtà, riservano grandi sorprese. Al Vinoforum proporrà la Melanzana alla parmigiana rivisitata (melanzana viola servita con crema di melanzana alla parmigiana, salsa di pomodoro datterino, estratto di basilico e spuma di provola), il Senza spaghetti alle vongole (un must da non mancare), il Cuoppo di gnocchi “a sorpresa”, per raccontare la nuova avventura della “Gnoccheria”, la linea di gnocchi estiva lanciato da Giulia Restaurant. “La melanzana alla parmigiana è un piatto godurioso ma pieno di tecnica. Riporta alla memoria i sapori di una volta ed è sicuramente un piatto dedicato al mio maestro, Niko Romito. Il Senza spaghetti è nato pensando al mio piatto preferito, lavorando poi su consistenze, temperature e concentrazioni di profumi e inserendo tutto il sapore dello spaghetti alle vongole in un raviolo. Il cuoppo è invece un omaggio a mia nonna che, quando ero piccolo, mi preparava sempre gli gnocchi ripieni e gratinati in forno. All’interno ci saranno ripieni differenti e saranno accompagnati da una salsa comune. Il perfetto street food da accompagnare ad un calice di vino e che quest’anno abbiamo voluto celebrare sulle terrazzette di Giulia Restaurant dando vita al menu della “Gnoccheria” cioè una serie di gnocchi ripieni, con i più golosi ingredienti, e alla romana (cioè di semolino) con i topping più d’effetto”.

(Prima Pagina News) Venerdì 04 Settembre 2020