



Roma: "MOMA", il bistrot teatro del cibo

Roma - 02 ott 2020 (Prima Pagina News) Una grande sfida vincente dove tutto è minimal e l'unico protagonista indiscusso è il piatto. Una magnifica sensibilità verso il territorio e i suoi prodotti con un pizzico di sana incoscienza ed entusiasmo per

andare sempre alla ricerca di nuove emozioni. A Roma in Via di San Basilio, 42

Moma è un ristorante unico nel suo genere, con due anime che si alternano nel corso della giornata: un'anima bistrot - dai toni contemporanei e vivaci, che si esprime attraverso una offerta gastronomica semplice, veloce e gustosa - e un'anima gourmand, sofisticata, elegante e di ricerca. Ognuna ha una sua guida: due chef con due proposte culinarie differenti e due cucine separate. Una "cucina easy e di qualità" – come descritta dalla Guida Michelin – che le è valsa l'assegnazione della celebre e ambita stella. Moma, infatti, offre all'ospite, dalla colazione alla cena, un'accoglienza avvolgente e un prodotto locale selezionato, a filiera certa, proveniente da piccoli produttori e lontano dalla grande distribuzione. Il design del locale è caratterizzato da uno stile essenziale con alcuni elementi distintivi suggeriti e fatti realizzare dai proprietari. L'arredamento è caratterizzato da uno stile "minimal", dove il calore del legno wenge e della pelle gioca con il rigore dell'acciaio e dei cristalli delle grandi finestre. I toni avvolgenti del nocciola, del mogano e dell'ecrù sono impreziositi da arredi che esaltano il piacere della convivialità. Il bicromatismo del locale lo rende perfetta tela che esaltano i colori dei piatti. Il locale si sviluppa su due livelli. Il piano terra è dominato dal grande e invitante banco bar e, sulla sinistra, si apre la scala, che conduce gli ospiti al ristorante. Moma si mostra accogliente anche all'esterno, con il gradevole dehors che, grazie al mite clima romano, consente momenti di relax all'aria aperta sin dalla prima colazione, per il pranzo e per l'aperitivo pomeridiano. Ideatori del ristorante "Moma" sono i fratelli Gastone e Franco Pierini, da sempre nel mondo della ristorazione. Il loro percorso inizia da ragazzi quando cominciano a lavorare in un piccolo bar aperto dalla mamma e prosegue con tante altre esperienze di successo: dal ristorante "La Fattoria" (con i suoi 1.600 coperti uno dei più grandi d'Europa) al "Caffè Italiano", da "La Buvette" di via Vittoria fino al recente "Pro Loco Pinciano", vero avamposto di prodotti laziali selezionati. La loro esperienza è parte integrante del "progetto Moma" nato circa 15 anni fa con un preciso obiettivo: far di questo luogo una "casa" accogliente ed elegante e, allo stesso tempo, conviviale con una proposta gastronomica curata che abbracciasse tutto l'arco della giornata. Moma è oggi un indirizzo di riferimento nel panorama gastronomico romano. LA CUCINA Il ristorante I menu del ristorante vengono realizzati partendo da una scelta etica: quella di selezionare un'ottima materia prima direttamente da piccoli allevatori, coltivatori, pescatori del territorio italiano, in base alla stagionalità. Questa scelta rispecchia le origini e il credo dei proprietari e dello chef, sia nel lavoro che nella vita quotidiana (e condivisa da tutto o staff). L'obiettivo è che ogni piatto valorizzi gli ingredienti lavorandoli il meno possibile e preservando i loro sapori originari. Chef del bistrot è Franco Pierini, che cura il servizio del pranzo arrivando in cucina alle prime luci



dell'alba. La cantina La nostra carta rappresenta le migliori zone vinicole italiane e, certamente, si concentra sui grandi classici, come i "Super Tuscan", i rossi Piemontesi, i bianchi Friulani e i vini delle Isole, con una accurata selezione delle annate più importanti. Chef Chef del Moma è Andrea Pasqualucci, romano, classe 1989. Convinto fin da ragazzino che la cucina fosse la sua vera missione si iscrive all'IPSSAR di Tor Carbone. La sua prima esperienza è con lo chef Armando De Giorgi, suo mentore, che gli trasferisce le sue competenze e la passione per la cucina. Da Aroma, con lo chef Giuseppe Di Iorio, impara le basi della cucina francese e come si viva in brigata, facendo lavoro di squadra. Approda poi all'Hotel Aldrovandi, dove lavora con lo chef Oliver Glowig: qui, comprende la centralità dei prodotti italiani e l'importanza della cura per gli ingredienti. L'amore per il mare lo conduce fino a Senigallia da Moreno Cedroni alla Madonnina del Pescatore, dove affina le sue conoscenze sulle lavorazioni del pescato. Nel 2017 i fratelli Pierini affidano ad Andrea la cucina del Moma. Ama i tagli poveri, il quinto quarto e il pesce azzurro: la sua filosofia coincide con quella della proprietà esprimendo pura semplicità e importanza, fondamentale nella ricerca delle materie prime del territorio locale. Costruisce i suoi piatti con minuziosità: "Mi piace creare un piatto – racconta lo chef - come fosse un modellino da pitturare in tutti i suoi dettagli: gli ingredienti giusti come fossero i colori giusti. Può sembrare semplice comporre un piatto dal sapore equilibrato, con pochi ingredienti, ma è la cosa più difficile e, per me, è la massima espressione della cucina". Nel 2019 questa visione della cucina viene premiata con il riconoscimento della Stella Michelin. Completano il team: Federico Cucchiarelli • Sous Chef ? Federico Silvi • Sommelier

(Prima Pagina News) Venerdì 02 Ottobre 2020