



PPN FOOD - Roma: al via la seconda edizione del Festival del Carciofo Romanesco

Roma - 27 mar 2023 (Prima Pagina News) Il carciofo si conferma punto di riferimento per il territorio romano e per la tradizione gastronomica capitolina, ma anche un volano per le imprese della ristorazione e del turismo.

Parte domani martedì 28 marzo alle 11 a Largo 16 ottobre la seconda edizione del Festival del Carciofo Romanesco. Per quattro giorni, fino a venerdì 31 marzo, il quartiere ebraico di Roma sarà ancora una volta cuore della manifestazione, quest'anno affiancato da altri rioni storici. Al taglio del nastro saranno presenti Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare. Vi saranno anche il promotore Valter Giammaria, presidente Confesercenti Roma e Lazio; Giancarlo Righini, Assessore Regionale Agricoltura Regione Lazio; Alessandro Onorato, Assessore Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda Roma Capitale; Lorenza Bonaccorsi, Presidente I Municipio Roma Capitale; Claudio Pica, Presidente Fiepet; Angelo Di Porto, Presidente Assoturismo Roma; Daniele Brocchi, segretario Assoturismo Roma e Lazio. A presentare la giornata il giornalista Daniel Della Seta, autore e conduttore della rubrica "L'Italia Che Va..." Radio RAI e della rubrica TV "In Punta di Forchetta". Dal Ghetto agli altri Rioni, il Festival del Carciofo Romanesco si espande nel Centro di Roma - Sono 18 i ristoranti che aderiscono all'iniziativa, con menù a base di carciofo proposti a romani e turisti e gourmet: piatti di ogni tipo, dalle ricette tradizionali tramandate di generazione in generazione alle rivisitazioni moderne elaborate da giovani chef. Novità di quest'anno è il coinvolgimento anche di altri quartieri e rioni storici come Campo de' Fiori e Piazza Navona, ma i ristoranti coinvolti sono prevalentemente nel quartiere ebraico: La taverna del Ghetto, Ba Ghetto, Renato al Ghetto, Su' Ghetto, Il Giardino Romano, Bellacarne, Pollaria, Sheva, Yotvata, Casalino, Nonna Betta, Gigetto; a Piazza Navona vi saranno Ristorante/Cafè Domiziano, Ristorante Tucci, Ristorante Panzironi; a Campo de' Fiori si troveranno Ristorante Virgilio, People. Ricette per ogni gusto, ma anche intrattenimento - A deliziare i palati saranno primi come riso e fettuccine, bombolotti, pasta fresca ripiena; secondi come frittatine e abbacchio e coratella. ma soprattutto pietanze famosi in tutto il mondo, come il carciofo alla romana e alla giudia. L'innovazione sarà anche nei dessert proposti, a partire dai gelati rivisitati al carciofo. Infatti, all'indomani della giornata europea del gelato lo scorso 24 marzo, sarà presente anche una delegazione dell'Associazione Italiana Gelatieri con maestri e professionisti autentici ambasciatori del gelato made in Italy, guidati dal campione del mondo Eugenio Morrone, che proporranno delle degustazioni personalizzate. Gli stand di Coldiretti e del CAR – Centro Agroalimentare Romano daranno il benvenuto ai visitatori a Largo 16 ottobre. Ma il Festival non è solo un appuntamento gastronomico: oltre agli stand con i prodotti tipici e alle proposte dei ristoratori vi saranno anche alcune iniziative di intrattenimento. La sera di mercoledì 19 ci saranno artisti di strada come trampolieri,



giocolieri, spettacoli di magia, mentre giovedì sera ci saranno i figli di Alvaro Amici vestiti da Rugantino ad allietare i presenti sulle note degli stornelli romani, per un perfetto abbinamento con i piatti della tradizione. Dai Castelli l'artigiano del Gelato al Carciofo e fatto con il Vino - Il Maestro gelatiere Roberto Troiani dal suo laboratorio di Cocciano, a Frascati, porterà le sue ultime creazioni tra sperimentazione e creatività: gelati al carciofo e gelati a base di vino. I gusti di quest'anno saranno crema antica Roma, malvasia, arancia, Cesanese e castagna. Il Carciofo Romanesco come volano d'impresa – “Semo romani, ma romaneschi di più” è lo slogan, mutuato dai versi del cantautore romano Lando Fiorini, che identifica il carciofo come punto di riferimento del territorio romano. La manifestazione presenta diversi significati legati a questa icona gastronomica: il carciofo infatti è un prodotto del territorio laziale, che viene così valorizzato e riscoperto, ma è anche un ingrediente fondamentale della tradizione culinaria romana e giudaico-romanesca. È quindi alla base della riscoperta del territorio come volano per le imprese della ristorazione e del turismo, che sono pronte ad accogliere i grandi flussi attesi per la stagione primaverile con numeri superiori al periodo pre-pandemia. Ma il carciofo è anche un alimento cardine della dieta mediterranea e assai salutare e depurativo per il fegato. A distinguere l'iniziativa da altre fiere o sagre sarà proprio il luogo dove partirà e dove si terrà la maggior parte dell'evento, l'ex ghetto al centro di Roma, dove il carciofo ha trovato le sue prime ricette, per poi diventare orgoglio per i romani e attrattiva per i turisti. L'iniziativa è ideata da Confesercenti e promossa da Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Centro Agroalimentare Roma, Camera di Commercio di Roma (Azienda speciale Agro Camera), Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare – Ismea. “Da parte di Confesercenti Roma e Lazio esprimo grande orgoglio per questa manifestazione – sottolinea il Presidente di Confesercenti Roma e Lazio, Valter Giammaria – Noi vogliamo portare all'attenzione di romani e turisti i prodotti a km 0, che ci vengono invidiati nel mondo. Vogliamo creare dei pacchetti turistici per la valorizzazione della cucina romana per proporre delle esperienze complete che facciano apprezzare il valore del territorio e assaporare quelle pietanze che altrove non si trovano con la stessa genuinità. Obiettivo è rendere i flussi turistici non solo stagionali, ma costanti nel corso dell'anno”. “Riscoprire le nostre tradizioni culinarie, le ricette e i prodotti del territorio, anche riproponendole in chiave moderna e innovativa, è un'opportunità che gli imprenditori devono cogliere per rilanciare le attività di ristorazione, che è anche cultura e storia antica di generazioni, soprattutto in seguito a quanto vissuto a causa della pandemia – evidenzia Claudio Pica, Presidente Fiepet - Il Festival del Carciofo Romanesco vuole dunque ribadire l'importanza delle tradizioni e del territorio con uno dei prodotti di eccellenza della nostra tradizione gastronomica, che segna il forte legame che esiste tra cibo e cultura identitaria di un popolo; il tutto con lo sfondo d'eccezione offerto dal centro di Roma e in particolare dal complesso del Portico d'Ottavia”. Questa edizione del Festival è intitolata alla memoria di Italia Sonnino Tagliacozzo, scomparsa nelle scorse ore, e che ha costituito la memoria storica del quartiere e delle segrete ricette dei piatti della cucina ebraico-romanesca, che ha contribuito a diffondere anche sui media e in TV. “E' stata la Nonna non solo mia, ma anche di tantissimi avventori e amici del Ghetto” dice Angelo Di Porto, Presidente Assoturismo Roma - che la ricordano con piacere e sono stati sempre accolti dal suo benevolo e entusiasta sorriso, dai suoi aneddoti storici, narrati spesso mentre veniva colta intenta



dietro ai fornelli a insegnare e impartire consigli su come si capassero i carciofi a mo' di rosa prima di immergerli nell'olio bollente. Una autentica delizia".

(Prima Pagina News) Lunedì 27 Marzo 2023