



***PPN FOOD - Food, Roma: la "cucina circolare" del Moma protagonista a "Romana, Festa di Primavera" di Italia Squisita***

**Roma - 13 apr 2023 (Prima Pagina News) Il 17 aprile si assaggeranno i piatti del ristorante stellato che mette al centro una filiera corta, certa ed etica.**

Ci sarà anche la cucina del ristorante Moma, con suo il manifesto della filiera corta, certa ed etica, a “Romana, Festa di Primavera”, evento capitolino di Italia Squisita, network (e magazine) dell’alta cucina italiana. L’appuntamento, in programma il 17 aprile presso Villa Agrippina al Gran Meliá Hotel, è finalizzato a celebrare la cultura gastronomica capitolina, con grandi nomi dell’alta ristorazione italiana e internazionale tra chef, pastry chef, mixologist, panificatori e pizzaioli gourmet, ma anche osti e grandi interpreti della tradizione. Il ristorante Moma dei fratelli Gastone e Franco Pierini, imprenditori nella ristorazione da oltre 40 anni, proporrà la cucina stellata dello chef Andrea Pasqualucci. Per gli amanti del buon mangiare e per gli estimatori della cucina gourmet l’evento gastronomico sarà un momento per approfondire e conoscere la filosofia del ristorante stellato di Via San Basilio (strada adiacente all’iconica Via Veneto) che mette al centro il rapporto costante con i piccoli produttori al fine di portare nel piatto, con continuità, esclusivamente una filiera corta, certa ed etica in tutte le sue parti capaci di fornire non solo ingredienti ma anche storie e idee di futuro. Il risultato per tutti i foodies e non solo sarà quello di assaporare cosa significa realmente cucina circolare, dove la materia prima ha più vite e viene esaltata in ogni sua parte, trasformata e lasciata esprimere in pietanze sofisticate ma anche in piatti quotidiani con ingredienti di livello, tanto da diventare un vero e proprio Manifesto per un approccio sostenibile e solidale. “Mi piace creare un piatto – afferma lo chef Pasqualucci - 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. Un’ attenzione particolare è dedicata al principio e al valore della sostenibilità in un’ottica di economia che non consenta sprechi, proprio perché si progetta come utilizzare l’intero ingrediente senza alcuna rimanenza. Questo è la nostra visione gastronomica che trasmettiamo ai nostri ospiti con la proposta di un menu studiato nel segno della necessaria transizione, condivisa da tutta la brigata sia di sala che di cucina”.

*(Prima Pagina News) Giovedì 13 Aprile 2023*