



PPN FOOD - Food: a Roma la sfida di Fishing Club

Roma - 06 giu 2023 (Prima Pagina News) Portare la migliore ristorazione di mare all'interno dell'offerta food dei centri commerciali.

Il ristorante Fishing Club sfida le convenzioni e diventa portatore della cultura del mare nei centri commerciali. Un mangiare veloce, idoneo alle abitudini del contesto, ma tutto rigorosamente preparato espresso. C'è una nuova sfida insolita e coraggiosa che vuole movimentare l'offerta della ristorazione romana e non solo. Allo shopping center Maximo di Roma, sulla via Laurentina, c'è Fishing Club, il format di ristorazione pensato per divenire in un prossimo futuro la prima catena di ristoranti di mare nei centri commerciali italiani. La sfida di Fishing Club è audace e intrigante al tempo stesso: sfidare le convenzioni e diventare portatore della cultura del mare, introducendo i migliori piatti di pesce proprio laddove non ti aspetti, per abitudine, di trovarlo: nei templi dello shopping. Fishing Club nasce da un deal di società leader sul mercato nazionale ed europeo della pesca e della trasformazione di prodotti ittici. Dalle reti delle loro barche escono freschissime e gustosissime tipologie di prodotti ittici distribuite poi a rivenditori del settore quali importatori, GDO, industrie alimentari, navi da crociera, grossisti e, da oggi, agli chef dei Fishing Club. Nessuna concessione al fast food, ma comunque un mangiare veloce idoneo al contesto negli orari del pranzo. Tutto è comunque sempre preparato espresso, in tempo reale. Si pensi che dal lunedì al venerdì, a pranzo, tutti i primi escono a 9,90 euro: l'ideale per un pranzo veloce, sempre di qualità e di gusto. Per la cena, Fishing Club si trasforma in un ambiente più intimo, raccolto e il tempo si dilata piacevolmente. Si inizia con gli aperitivi e si continua con una vastissima offerta dal menu, curato dagli chef della Accademia Italiana Chef di Roma. Anche in questo caso, al fianco del menu alla carta, Fishing Club propone tre menu degustazione da 18 euro e uno da 35, con bevande a parte. Anche gli aperitivi vengono proposti con formule combo cocktail o vino e seafood a partire da 12 euro. Fishing Club si presenta dunque come un nuovo punto di ritrovo degli appassionati di seafood, non solo frequentatori del centro per lo shopping: l'impegno è quello di proporre un'offerta che coniughi accessibilità, qualità e professionalità. Fishing Club anticipa di fatto quelle che si annunciano essere le strategie dei grandi centri commerciali italiani nel prossimo futuro: divenire punto di ritrovo e non solo di shopping, luogo di cultura, di intrattenimento, di educazione. Fishing Club porta con sé la cultura della cucina di mare. Il format è portatore di valore aggiunto in termini gastronomici, qualitativi, nutrizionali, esperienziali. Il "Club della Pesca" è quello di chi vorrebbe mangiare direttamente a casa del pescatore, di chi è appassionato dell'idea della vita sul mare, conosce il pesce, lo sa scegliere o gli piacerebbe farlo. Fishing Club ha il profumo della salsedine, evoca il mare del nord, le tempeste e la pace del giorno dopo. È la dimostrazione che il mare può essere ovunque vogliamo che sia. In programma eventi, incontri, anteprime, degustazioni e tanti altri appuntamenti attorno al mondo marino che ritroviamo anche nel layout del locale: un misto di vintage e moderno con elementi iconici



della pesca e del mare. L'OFFERTA Innanzitutto Fishing Club propone una formula aperitivo intrigante e gustosa: tre combo nei quali si possono trovare polpettine di pesce, bruschettine del marinaio, humus di ceci e gamberi, Tatachi di tonno, cartoccione di frittura di calamari e gamberi sguosciati. Proposti da 12 a 15 euro, vino o cocktail compresi. Una bellissima offerta di crudo spicca in apertura di menu: ostrica superior, gamberoni rossi Sicilia, gamberoni viola Sicilia, scampi grandi Sicilia, tartare di tonno, carpaccio di capasanta. Ordinabili in un plateau, ma anche in singoli pezzi. E poi antipasti come polpo e patate, insalata di mare e moscardini al sugo con crostini. Ogni giorno tre primi, risotto alla crema di scampi, tonnarelli alle vongole veraci, gnocchi al pesce spada con melanzane, capperi e Pachino, con aggiunta dei primi del giorno che cambiano quotidianamente. E poi una vastissima offerta tra secondi alla griglia, frittore al cartoccio o al piatto, leggere e croccanti, una sezione dedicata ai bambini, passando per i burger o il poke. Proprio i bambini sono un capitolo importante nell'offerta Fishing Club. Il pesce è ricco di proteine, vitamine, sali minerali, omega 3 ed è fondamentale per la crescita. Si raccomanda di mangiarlo almeno tre volte a settimana. All'interno del locale è in preparazione del materiale informativo sulle proprietà organolettiche e nutrizionali dell'alimento pesce, così come sono previsti incontri ed eventi dedicati. La cantina è piccola, ma interessantissima con etichette di diversa provenienza italiana, tutti degni di citazione e presenti in varie guide. Ogni giorno anche un'offerta al bicchiere di sette diversi vini a rotazione. Appetitosa e varia anche l'offerta per il delivery e per il take away ed è in preparazione anche un menù "Easy Fish" con svariati burger di pesce, club sandwich di mare e l'ormai noto Lobster Roll Fishing Club. Infine, la Card Fishing Club garantisce l'accesso ad eventi, degustazioni, anteprime ed a sconti, grazie al cashback. FISHING CLUB c/o Maximo Shopping Centervia Laurentina 86500143 Roma Tel: +39 3487012177 INFORMAZIONI: info@kitchen-strategy.com info@easycatering.net ristorantefishingclub.it

(Prima Pagina News) Martedì 06 Giugno 2023