



PPN FOOD - Roma: Gusta inaugura la nuova stagione di eventi celebrando il Made in Italy

Roma - 23 ott 2024 (Prima Pagina News) Il ristorante di piazza Carlo Magno 13 dà il via a una serie di appuntamenti sotto il segno dell'eccellenza italiana, promuovendo un concetto di lifestyle

che abbina buon cibo, vino e drink a moda, motori e molto altro.

Ristorante, bar, atelier di moto e spazio eventi: Gusta non smette mai di mutare restando al passo con le tendenze che sempre più chiedono occasioni di ritrovo e socialità. Il ristorante di piazza Carlo Magno 13, a pochi passi dalla stazione dell'alta velocità di Roma Tiburtina, ha appena dato il via a una stagione fatta di happening e divertimento, accompagnati da buon cibo e ottimi drink, il tutto sotto il segno dell'autentica eccellenza Made in Italy. Gusta diventa il nuovo hub dedicato al lifestyle contemporaneo, che strizza l'occhio alle novità in molteplici campi, creando occasioni di incontro per celerare il buono e il bello del Paese. Nell'intenzione del giovane proprietario Riccardo Celon, alla guida del progetto di famiglia, è sempre più viva la volontà di trasformare lo spazio del ristorante, del bar e dell'atelier di moto anche in un hub dedicato agli eventi a promozione del Made in Italy, per tutto ciò che riguarda il lifestyle, affiancando dunque al buon cibo, all'ottimo vino, ai drink e alle birre, anche eccellenze di altri settori come, ad esempio, quello della moda. È infatti in programma per sabato 26 ottobre un nuovo e imperdibile appuntamento presso gli spazi del locale che sorge all'interno del modernissimo complesso di Città del Sole: per l'intera giornata, Gusta ospiterà la presentazione esclusiva della nuova capsule collection firmata ADOM. Il brand di moda fondato nel 2021 dal giovane Nathan Barilari Hassan, pone al centro della sua linea il denim declinato in molteplici lavorazioni. Il marchio romano, "Made in Italy from start to finish", presenterà proprio negli spazi di Gusta la capsule collection Energy Dealer, ispirata al movimento futurista italiano: una collezione dinamica che ben si collega al mondo della velocità e dei motori, vicino a Gusta. Nel corso della giornata saranno lanciate le due t-shirt a maniche lunghe in cotone, nella versione black e white. Insieme a questi capi, saranno presenti nel pop-up allestito da Gusta anche altri pezzi del brand, tra cui dei jeans, un work pant e una felpa, tutti firmati ADOM. Quelle in programma da Gusta per sabato 26 ottobre saranno dodici ore, da mezzogiorno a mezzanotte, con un programma ricco di sorprese, tra moda, cibo, motori, drink, musica e molto altro. Dalle ore 12:00 alle 16:00, spazio ai gustosi piatti dello chef Edoardo Conti, che proporrà due menu speciali per l'occasione, uno per il brunch e l'altro per il lunch. Il brunch (30 euro) prevede: croissant salato con prosciutto di Praga e cheddar; scrambled eggs e tartufo nero uncinato; hummus di ceci con verdure di stagione arrosto e polveri aromatiche. Per il lunch (40 euro), invece, si potranno assaggiare: tartare di midollo e tartufo nero uncinato; porcini arrosto su crema di topinambur e cipolla agrodolce; fettuccine home made e ragù; granita di mandorle e polvere di



capperi. Concluso il servizio, dalle ore 16:00 in poi si svolgerà l'opening dello showroom, con la presentazione esclusiva della capsule collection "Energy Dealer" di ADOM e la possibilità, per tutti i presenti, di acquistare i capi in anteprima nel pop-up allestito da Gusta. Il pomeriggio si arricchirà con musica live a partire dalle ore 18:00, insieme alle proposte del bar per l'aperitivo e lo street food in arrivo dalla cucina, tra supplì, crocchette di baccalà, patate a spicchio crock, pizzelle con pomodorino infornato e basilico, mini pastrami, rosetta con la porchetta, focaccia con zucchine scapece, straciatella e basilico, da gustare sorseggiando i signature cocktail firmati dal bar manager Alessandro Mastrofini per Gusta. Altre sorprese allietteranno gli ospiti fino a sera e il divertimento proseguirà con un djset dalle ore 20 e fino a mezzanotte. L'appuntamento del 26 arriva subito dopo il primo evento che ha lanciato la nuova stagione di Gusta. Lo scorso 18 ottobre, infatti, lo spazio ha dato il benvenuto presso l'atelier di moto attiguo al ristorante allo shop-in-shop dell'iconica Vespa Piaggio, aprendo ufficialmente le sue porte ai veri cultori della bellezza e dello stile italiano a 360 gradi. L'occasione ha visto il lancio dell'aperitivo all'italiana targato Vespa, con una proposta di drink studiati ad hoc dal bar manager Alessandro Mastrofini, impegnato a rivisitare i capisaldi dell'happy hour in stile nostrano: dal Vespa Sprint a base di Campari bitter, rabarbaro, prosecco e soda, passando per il freschissimo Vespa Primavera, con chartreuse gialla, succo di limone, basilico e tonica Amara Baladin; fino al Vespa GTS, con rum ambrato, liquore di carciofo e tonica Fumo Baladin. Accanto alla drink list creata per omaggiare l'iconica due ruote, sono stati proposti i prodotti di Baladin, birrifico agricolo piemontese, nato a Piozzo, un paese rurale affacciato sulle Langhe, il cui fondatore Teo Musso è considerato il "papà" della birra artigianale italiana. L'azienda, che si fa sostenitrice della filiera agricola italiana per la produzione di birra, ha inoltre portato in degustazione la sua "Nazionale", la prima birra 100% italiana della storia del nostro Paese, realizzata da Baladin nel 2011, che utilizza oltre a malto d'orzo e spezie, un luppolo coltivato in Italia, imbottigliata in una caratteristica lattina che all'apertura diventa un bicchiere in cui sorseggiare un prodotto dai profumi erbacei con una nota di malto ben bilanciata con l'amaro del luppolo e i sentori agrumati delle spezie. Insieme a tutto questo, l'aperitivo all'italiana targato Vespa è stato arricchito dai celebri fritti dello chef Edoardo Conti che, dalla cucina a vista, propone le pietanze street food di Gusta: dal croccante e ricco supplì con doppia panatura, alle crocchette di baccalà mantecato, fino al pastrami fatto in casa su base di focaccia e le chips.

(Prima Pagina News) Mercoledì 23 Ottobre 2024