



PPN FOOD - Moma Restaurant, Il Marchese Roma e Milano e la Gelateria Tonka selezionati dalla Fao per la Sustainable Gastronomy Restaurant Week

Roma - 10 giu 2024 (Prima Notizia 24) Dal 17 al 24 giugno, saranno proposti nei locali aderenti interi menu, singoli piatti e gusti di gelato elaborati sui principi della cucina circolare, stagionale, salutare e contro lo spreco alimentare.

Nasce la Settimana della Gastronomia Sostenibile dei Ristoranti o Sustainable Gastronomy Restaurant Week, che si svolgerà dal 17 al 24 giugno a Roma ma anche in altre città e nazioni su iniziativa del World Food Forum, il forum impegnato per promuovere azioni positive e trasformative in campo agroalimentare nato nel 2021 e rivolto ai giovani. La Settimana della Gastronomia Sostenibile dei Ristoranti nata per la volontà dell'Head of culture Lindsey Hook, è un progetto pilota che si svolge nei pressi di un'altra ricorrenza promossa da FAO, UNESCO e Assemblea Generale delle NU nel 2016, la Giornata della Gastronomia Sostenibile o Sustainable Gastronomy Day che si celebra ogni anno il 18 giugno in tutto il mondo. Ma cos'è la gastronomia sostenibile? Il World Food Forum risponde così: "Sustainable gastronomy is the art of mindful eating, considering the origin and cultivation of ingredients and their journey to our plates, while ensuring minimal environmental impact and preservation for the future" principi base anche della ristorazione contemporanea consapevole, tesa sempre di più alla filiera corta, alla stagionalità dei prodotti e alla selezione dei propri fornitori, oltre che, naturalmente, alla riduzione degli sprechi in cucina. I ristoranti, ma anche i forni e le gelaterie che partecipano a questa prima edizione sono chiamati a proporre un menu, un piatto, una carta di mocktails (cioè cocktails analcolici) o anche un gusto di gelato, elaborato in esclusiva per l'occasione della Settimana della Gastronomia Sostenibile dei Ristoranti, seguendo i principi e le indicazioni del WFF. Tutte le informazioni e tutti i partecipanti saranno disponibili online sul sito del World Food Forum mentre nei locali si troverà esposto il menu co-brandizzato con FAO e WFF per tutta la settimana della Sustainable Gastronomy Restaurant Week. A partecipare a questa prima edizione della Sustainable Gastronomy Restaurant Week tra gli altri saranno anche la gelateria Tonka di Aprilia con due gusti esclusivi di gelato (Pane, burro e marmellata e Cappuccino Crunch), il ristorante romano stellato Moma con la sua selezione di amuse bouche e due piatti iconici della sua cucina come il Piccione, rabarbaro, scorzonera e panna cotta al miso e la Trippa di parmigiano e Il Marchese Roma e Milano con il menu circolare dello chef Daniele Roppo e la carta di mocktails del bar manager Fabrizio Valeriani. Tonka Il gelato artigianale come mezzo di divulgazione e sensibilizzazione di grandi temi legati alla consapevolezza alimentare, all'etica del lavoro e alla tutela ambientale: questo è il cardine su cui Valerio Esposito, gelatiere e titolare della gelateria Tonka di Aprilia ha fondato la sua attività imprenditoriale. Nel corso degli ultimi quattro anni attraverso i gusti proposti nella sua vetrina ha parlato di

inquinamento aderendo a Treedom (una piattaforma per la piantumazione di alberi nei diversi continenti), dell'importanza delle api per la sopravvivenza della biodiversità nel nostro pianeta (adottando alcune arnie dell'apificio Ape D'Oro), della salvaguardia dell'ecosistema marino (sostenendo la Onlus Plastic Free). Quest'anno è la volta del tema del riscaldamento globale e dello scioglimento dei ghiacciai tramite un concreto sostegno a Legambiente e a un'attività che lo ha visto portare il suo gelato nelle scuole elementari, per sottoporre queste tematiche all'attenzione delle giovani leve che saranno le future protagoniste di un vivere sostenibile. Con entusiasmo, ha raccolto l'invito a partecipare alla Sustainable Gastronomy Restaurant Week promossa dal World Food Forum e FAO elaborando due gusti che si potranno degustare da Tonka dal 18 al 24 giugno. Il primo è Pane burro e marmellata, un gelato ottenuto con dell'ottimo pane raffermo prodotto con lievito madre da un micro panificio di zona e che nella ricetta di Valerio Esposito trova un doppio utilizzo. Una parte è così unita al burro per ottenere la crema di gelato, mentre l'altra, tostata in forno, viene trasformata in una croccante variegatura grazie all'aggiunta di marmellata di albicocche all'interno della crema. Fondi di caffè e cialde di cono che arrivano rotte nelle scatole di imballaggio, altrimenti non utilizzabili, sono invece gli ingredienti del secondo gusto che Tonka dedica alla giornata che combatte lo spreco alimentare: il Cappuccino Crunch. Il metodo di estrazione a filtro utilizzato per il gusto al Caffè Specialty Tomassi lascia i fondi ricchi di intensa carica aromatica e così, Valerio ne ha realizzato un gelato variegato con cioccolato bianco e inserti croccanti di cialda. Tutto a sostegno del principio - sostenibile - che in cucina come in gelateria nulla si butta ma tutto si trasforma in nuove idee grazie all'ingegno degli artigiani del settore, chef e gelatieri impegnati in prima linea contro lo spreco alimentare. Moma Il principio della sostenibilità in cucina è anche alla base della filosofia gastronomica del ristorante romano Moma dei fratelli Gastone e Romano Pierini, una stella Michelin nei pressi di via Veneto. La cucina di questo indirizzo capitolino, guidata dallo chef Andrea Pasqualucci, è stata infatti per molti versi antesignana rispetto ai temi della sostenibilità alimentare scegliendo già da anni di avere un filiera corta, certa ed etica - attraverso la scoperta e il sostegno dei piccoli produttori locali - e soprattutto adottando una cucina circolare che non ammette sprechi anche grazie alla duplice anima del locale, che ha al suo interno anche un bistrot. Tutto questo si aggiunge poi alla predilezione dello chef Pasqualucci per il quinto quarto, un alimento che fa sì che il ristorante Moma risponda facilmente con tre accattivanti proposte alla chiamata della Sustainable Gastronomy Restaurant Week. Nella costruzione di un piatto di un ristorante fine dining i rigidi criteri estetici possono a fatica andare a braccetto con il criterio del non spreco: ecco allora che la capacità tecnica e l'estro donano nuovi abiti alle materie prime che sono state "accantonate" durante alcune lavorazioni primarie. Proprio attraverso il loro utilizzo è realizzato l'amuse bouche del Moma, che ha il compito di introdurre il commensale a un'esperienza di cucina di grande livello con una sequenza di piccoli gustosissimi gioielli. Una sottile cialda ai semi racchiude un avvolgente semifreddo al pecorino realizzato con i pezzi più grossolani del formaggio giudicati non esteticamente validi per alcune preparazioni, il baccalà risultante dalla rifilatura dei filetti è invece mantecato per comporre il ripieno di un fragrante tacos soffiato, le foglie delle erbe aromatiche meno adatte a essere utilizzate per le decorazioni dei piatti sono essiccate per la creazione di un delizioso burro aromatico servito su crackers ai semi misti guarnito

con aringa affumicata, mentre con la carne che rimane intorno alle lisce di pesci usate per altre preparazioni lo chef realizza una deliziosa salsa tonnata che farcisce un piccolo roll di rapa rossa marinata. Le interiora dei volatili utilizzati nel menu sono invece l'ingrediente del patè che, ricoperto di glassa al peperone richiamo a una tradizionale ricetta romana, e in questo caso sovrasta una tartelletta di brisè da poter mangiare in boccone. Chiude questa carrellata una piccola tartare ottenuta con le rifilature del filetto di manzo, guarnita con una maionese alla senape, cetriolini in giardiniera, tuorlo d'uovo marinato e foglioline di maggiorana. Altro piatto destinato a celebrare la Giornata della Gastronomia Sostenibile dei Ristoranti è il Piccione, rabarbaro, scorzonera e panna cotta al miso, il petto cotto a bassa temperatura e poi scottato, viene servito su un tappeto di rabarbaro infuso in aceto di lamponi e zenzero. Accanto, piccoli spuntoni di crema di scorzonera invitano a intingere la coscia fritta ripiena di spugnone. Satelliti di questo piatto sono una golosa panna cotta di miso bianco ricoperta con il fondo del piccione e piccoli bottoncini farciti con le interiora, serviti in un rinfrescante brodo tiepido di rabarbaro estratto dalle sue bucce. Termina la proposta destinata a questa iniziativa del World Food Forum la Trippa di Parmigiano, un piatto nato da un'idea dello chef per riutilizzare le croste del parmigiano che la maggior parte di noi butta. Dopo averle bollite e rese morbide vengono tagliate a fettucce e servite con un saporito sugo di pomodoro realizzato con le verdure e le erbe aromatiche del più noto piatto romano in un gioco di consistenze e estetica che riproduce il tradizionale piatto in questo caso anche in una versione vegetariana. Il Marchese Il Marchese, locale ideato da Davide Solari e Lorenzo Renzi, parteciperà nelle sue due sedi di Roma (via di Ripetta n°162) e Milano (via dei Bossi n°3) alla Settimana della Gastronomia Sostenibile dei Ristoranti con un menu circolare e una carta di mocktails da abbinare ai piatti. Per l'occasione lo chef Daniele Roppo ha elaborato un menu sostenibile e completamente zero waste, dove tutto ciò che non si utilizza per un piatto finisce in un altro come nuovo ingrediente nel rispetto del principio della sostenibilità. La zuccina per esempio viene utilizzata sia nella parte del fiore per il Fiore di zucca scomposto che come dadolata per il Risotto al profumo di gambero rosso con zuccina romanesca saltata e menta. Da qui si passa poi al gambero, protagonista sia di questo primo piatto, fresco e aromatico ma anche come condimento della Cacio pepe rosa e lime, dove si trova come battuto a crudo. Gli "scarti" del gambero delle due ricette di primo i carapaci e le teste, vengono poi recuperati e utilizzati per una bisque a freddo realizzata da Daniele con il bimby, risparmiando sia gas che acqua, dalla quale si ricava una polvere di gamberi che va a completare la Cacio pepe e lime in chiusura. Per quanto riguarda un altro ingrediente, la ricciola, si usa sia il filetto per il Filetto di ricciola scottato con gel di arancia e fagioli corallo mentre con la parte di carne che rimane in eccesso nasce la Crocchetta di ricciola con pepe rosa, agrumi con mayo al fruit passion, impanata con una panatura che ha al suo interno le bucce essiccate e frullate degli agrumi. Con il pane in eccesso utilizzato per la panatura, la mollica, Daniele realizza poi uno dei piatti di recupero per eccellenza, la Pappa al pomodoro che in questo caso viene arricchita con stracciatella di bufala e olio al basilico. Altri due piatti che nascono per essere complementari e circolari nell'uso degli ingredienti sono la Tagliata di manzo, con patate in due consistenze al rosmarino e la Fettuccina con ragù in bianco e fiori di zucca. La carne di manzo viene lavorata per lasciare il controfiletto da mangiare in purezza accompagnato dalle patate sia in purea, la parte

interna, che croccante, la buccia mentre con gli scarti del controfiletto ci si fa il ragu della Fettuccina dove si ritrovano anche i fiori di zucca. L'altra anima de Il Marchese, l'Amaro Bar, è il regno del bar manager Fabrizio Valeriani che per questa occasione speciale ha pensato a quattro diversi moktails (drink analcolici) da abbinare ai piatti dello chef. Al centro della filosofia sostenibile e zero waste dei moktails di Fabrizio Valeriani gli agrumi, arancia, pompelmo, limone e lime che vengono utilizzati dal succo (all'interno dei drink) alla buccia (per la garnish), passando poi anche per la parte bianca che è quella amaricante (per le zeste). Si comincia con Zero Americano un twist sull'Americano con bitter e vermouth VOL0 o senza alcool con tè nero, pera e cannella e garnish di buccia di agrumi. Essendo un drink molto fresco e delicato grazie alla soda, Fabrizio ha deciso di abbinarlo a tutti e tre gli antipasti pensati per la Settimana della Gastronomia Sostenibile dei Ristoranti, la Pappa al pomodoro, il Fiore di zucca scomposto e la Crocchetta di ricciola. Due dei primi il Risotto gambero rosso e zucchini romanesca e la Cacio, pepe e lime invece hanno il loro match analcolico con il Virgin Mule un twist sul Moscow Mule ma senza alcool che Fabrizio realizza con Sabatini Gino°, il succo di lime, ginger beer, sciroppo di tè nero, pera e cannella. L'abbinamento dei due primi con questo drink è motivato dalla presenza, in un caso, della parte acidia del lime che si sposa bene con la piccantezza dello zenzero che sostiene i sapori delicati e contrasta quelli forti della cacio e pepe, mentre nel risotto si abbina bene ai toni freschi delle zucchine e della menta. La Fettuccina al ragu bianco è abbinata al Pepper Fizz, un moktail realizzato con soda al pompelmo rosa, bitter 0° gradi, infuso di pepe nero e il succo del limone, mentre i due secondi, sia il Filetto di ricciola che la Tagliata di manzo, chiudono perfettamente in aromaticità con il moktail Zero Negroni, un twist sul Negroni realizzato sempre con Sabatini Gino° di Sabatini, Bitter 0° e Vermouth 0°. Il Bitter ha al suo interno l'arancia rossa che richiama il gel di arancia che è nella ricciola mentre il vermuth con le sue botaniche richiama la macchia Mediterranea in armonia con il rosmarino della tagliata. Nel Negroni si inseriscono poi anche le zeste degli agrumi, in una logica circolare e sostenibile, che danno il tipico sapore amaricante al drink tra i più iconici della mixology, anche nella sua versione 0°! Ultima ma non sicuramente per importanza l'iniziativa dell'Amaro Bar de Il Marchese di utilizzare solo cannuce di vetro realizzate a Murano, con marchio "Vetro Artistico® Murano", un prodotto di design artigianale nato da un'idea di Luca Vincenzini insieme a Effe3. Quello delle Cannuce di Murano è un progetto al 100% sostenibile che ha in sé sia un messaggio contro l'inquinamento dei mari ma che contro l'uso massiccio della plastica. Inoltre le Cannuce di Murano sono un prodotto completamente riciclabile per la possibilità, qual'ora si rompano, di essere riconsegnate per essere fatte rifondere tornando così a nuova vita dopo essere ritornate nel locale, come spiega bene il claim del progetto "Nascono su un'isola e non finiscono nel mare".

(Prima Notizia 24) Lunedì 10 Giugno 2024