

TUTTO IL BUONO DEL SUPPLÌ IN UN FESTIVAL IMPERDIBILE

Degustare. Dal 15 al 17 luglio Eataly ospita il primo attesissimo evento dedicato al re dello street food romano tra tradizione e nuove tendenze



Che il supplì fosse una delle pietanze street food più amate dai romani lo si era capito già da anni. Il supplì, tra le vie della Capitale, è una vera istituzione, per quanto non antichissima. È probabile che il suo nome derivi dal francese "surprise" proprio per il suo effetto sorpresa con il gustoso ripieno. Per molti è una semplice "palla" di riso, per altri è un simbolo, un'icona.

Un tempo lo si trovava per i vicoli di Roma dentro qualche pentola bollente. Oggi è facile trovarlo anche nei menù dei ristoranti più chic. Di certo il supplì, per sua natura, va mangiato rigorosamente con le mani e possibilmente per strada e in

compagnia. Sempre più metro di giudizio per classificare le pizzerie romane (se non è buono, non sarà buona la pizza) il supplì per i romani è vera poesia, un tesoro per il quale essere orgogliosi tanto da ideare un Festival a lui dedicato con momenti di gloria e celebrazione.

Da venerdì 15 a domenica 17 luglio, per la gioia dei romani e non solo, si terrà il primo Supplì Festival organizzato da Eataly Roma (terzo piano, piazza XII Ottobre 1492, zona Garbatella), in collaborazione con Tastreet. Tre giorni completamente dedicati a sua maestà Supplì rivisitato con nuove e interessanti ricette.

Il terzo piano di Eataly ospiterà dunque le realtà più importanti del mondo del supplì, andando alla ricerca di vecchie tradizioni e nuove tendenze con supplì per ogni palato, anche per vegani e celiaci. Nel corso della manifestazione sono previste degustazioni, corsi, showcooking per un fine settimana da veri appassionati. Un intero weekend che vedrà coinvolti i principali creatori di supplì e buongustai che non rinunceranno alla prima esclusiva commemorazione della palla di riso più ghiotta mai creata dall'uomo. Un appuntamento imperdibile dell'estate romana.

Per il programma completo visitate la pagina Facebook di Eataly Roma. <

ARRIVA IL MARE ALL'EUR

LIVELLO 1. Il ristorante a base di solo pesce curato dallo chef stellato Felice Lo Basso. Il 1° luglio evento a Vinòforum

Quando un gruppo di persone unite da profonda amicizia e stima ha un desiderio in comune e si prodiga per realizzarlo spesso ci riesce. Nasce così Livello 1, aperto da pochi mesi nel quartiere Eur, dall'iniziativa di un gruppo di amici. Emilia Branciani e suo marito hanno pensato al loro vecchio amico Felice Lo Basso, chef stellato, per iniziare la loro nuova avventura. Ristorante elegante dal tocco moderno, da Livello 1 si respira veramente l'aria di mare, un bar fish&cocktail che abbina cocktail e piatti - consigliato il Salmone marinato con Caipirinha Passion fruit - e una pescatoria (adiacente al ristorante in via Duccio di Buoninsegna, 25) dove tutte le mattine arriva il pescato fresco da Anzio, Ponza e Fiumicino.

Lo chef Lo Basso insieme a Mirko Di Mattia propone piatti pregiati, come il risotto cacio e pepe con gambero rosso crudo o le triglie farcite con scarola e provola affumicata.

Il 1° luglio Livello 1 sarà presente a "Con il cuore nel piatto" l'iniziativa benefica che si svolgerà presso la sede di Vinòforum a Roma, dove, per l'occasione, Mirko Di Mattia preparerà, in linea con la filosofia culinaria del ristorante, il maccarello croccante con crema di piselli e caviale d'aceto balsamico. <



Fiore di zucca in farcia di baccalà mantecato, spuma di patate e polvere di olive nere <

«NON UN SEMPLICE RISTORANTE, MA UNO SPAZIO DI INTRATTENIMENTO CULINARIO»



Casa Maestoso
RISTORANTE FARM TO TABLE

VIA FLAMINIA, 508, PONTE MILVIO, ROMA • INFO@CASAMAESTOSO.IT
+39 06 33 22 05 60 - WWW.CASAMAESTOSO.IT

