

CHIANCHERIA GOURMET ROMA: LA RIVOLUZIONE DELLA CARNE ARRIVA NELLA CAPITALE

7 Febbraio 2019



ROMA – Il “Chianchiere” in lingua napoletana è il macellaio, inteso non solo come mero venditore di carne, ma come un artigiano del gusto che, partendo dalla materia prima, crea prelibatezze. Non a caso prende il nome di Chiancheria Gourmet Roma il nuovo locale dei sogni per tutti gli amanti della carne che apre in via Ostiense 52, al centro del più dinamico quartiere della Capitale, in continuo fermento enogastronomico.

Hamburgeria, Gastronomia e Macelleria sono le tre anime di un format innovativo, capace di offrire al contempo una proposta street food di alta qualità e dei percorsi di degustazione più completi ed elaborati. Ai banchi inoltre, la possibilità di acquistare, in qualsiasi momento della giornata, carne, affettati, latticini, pane, pasta, conserve e tante altre squisitezze, da consumare sul posto o da portare a casa.

L’asso nella manica dei tre soci, **Salvio Passariello, Marco Passariello e Pasquale Di Muccio**, è senza dubbio la filiera unica – si legge in una nota – La maggior parte del prodotto proviene infatti dagli allevamenti di famiglia di Fattoria Carpineto, storica azienda di

Presenzano (in provincia di Caserta), da sempre all'avanguardia nel proprio settore e oggi tra le realtà più importanti dell'intero Centro-Sud. È qui che vengono allevati, nel rispetto del benessere dell'animale, i bovini di razza Podolica e Marchigiana. Alimentazione composta solo da mais, orzo, avena e fieno coltivati in loco e macinati giornalmente (zero medicinali, zero insilati), acqua di fonte, massima attenzione circa la pulizia degli ambienti e l'igiene dell'animale, con un occhio di riguardo per i suoi 'legami sociali': sono questi i segreti per una carne di qualità superiore.

"L'assenza di ogni tipo di intermediari – sottolineano i tre soci – ci permette di offrire un prodotto eccellente a un incredibile rapporto qualità-prezzo. Raccontare e far capire la storia e la tradizione che c'è dietro una materia prima di così alto livello è il nostro obiettivo. Quella di Roma è una sfida stimolante che affrontiamo come sempre determinati e con grande passione. A parlare sarà poi soprattutto la nostra carne."

Oltre alle varietà allevate in quel di Fattoria Carpineto, la proprietà seleziona in maniera rigorosa alcuni partner fornitori. Conoscenza diretta degli allevatori, visita degli allevamenti, studio dell'alimentazione degli animali, del clima e dei terreni sui quali pascolano: questi gli 'esami' da passare. È il caso della realtà di Massimiliano Gatti che alleva in Umbria il Bisonte Americano (nato in Canada), o di altre piccole aziende che allevano allo stato brado o semibrado razze selvagge come il Bufalo e il Maiale Casertano.

A finire nella mani del Chianchiere sono dunque solo prodotti top level. La lista degli hamburger con pane dei Camaldoli è lunga e golosa: si veda l'Hamburger di Vitello Marchigiano 180gr – Fattoria Carpineto con Provola e Friarielli Napoletani, o il Chiancamburger al piatto, in versione Bufalo o Bisonte, rigorosamente battuto al coltello. Tanti i fritti e gli sfizi, dalle Polpette al ragù della nonna al Timballo di Pasta fritto e farcito con carne di Vitello Marchigiano, passando per gli Arrosticini e le Bombette Pugliesi. Il tutto da degustare sul posto o da portar via. Ad arricchire la carta, a pranzo, una proposta giornaliera con primi e secondi piatti in base alla stagionalità e alla fantasia dello chef Raffaele Galasso: non possono mancare la Pasta e Fagioli o una Candela spezzata di Gragnano alla Genovese. Sempre presente una ricca proposta dal mondo vegetale. L'estro dello chef è infine ancor più messo alla prova per chi decide di addentrarsi in suggestivi percorsi degustazione, con pietanze al contempo ricercate e ricche di gusto (sia a pranzo che a cena): ecco il Bun al Vapore con Animella alle Mandorle, Insalata Iceberg e Pomodoro pelato e lo Spaghetto arrostito con spuma d'Uovo e Guancialetto croccante, senza dimenticare le diverse versioni di Tartare, Carpacci e Brasati.

In alternativa si può sempre scegliere il taglio di carne desiderato dal banco Macelleria per succulente tagliate o bistecche. Le stesse che si possono acquistare per il consumo

domestico. Quello della spesa rappresenta infatti un plus importante di Chiancheria, tanto più nell'angolo Gastronomia. Qui si va dal pane caldo di Roscioli alle eccellenze del Salumificio F.lli Billo. Non può mancare la Mozzarella e i formaggi di Bufala Campana del Caseificio Punto Vitale insieme ad altri latticini della tradizione (come il Conciato Romano e il Pecorino Irpino). E poi Pasta di Gragnano del Pastificio Gentile, Lupini Grandi Vairanesi, Peschiole, Papaccelle Napoletane, Colatura di Alici di Cetara e altre golose conserve artigianali (tra le quali figurano diversi presidi Slow Food). Il tutto acquistabile ogni giorno dalle ore 8.00 alle 02.00.

Sul fronte beverage, la scelta è ampia e eterogenea. In primis birre artigianali, sia alla spina che in bottiglia, firmate Baladin, Karma e Cask Beer World Top. Di spessore la lista delle bollicine, italiane e francesi, come gli champagne Louis Roederer, Bruno Paillard e Pierrer – Jouet. Non sono certo da meno altri grandi vini della Penisola, da Allegrini ad Antinori, con un focus campano che vede, tra gli altri, Galardi, Mastroberardino e Vestini Campagnano.

Chiancheria Gourmet Roma è stato realizzato con la consulenza di Vinòforum, azienda leader nella comunicazione e marketing food & beverage, che per l'occasione ha collaborato alla creazione di un format dalle caratteristiche uniche.