

“GASOMETRO VINTAGE”: CIBO, ARTE E MUSICA A OSTIENSE FINO A SETTEMBRE



16 Giugno 2021

ROMA - L'area metropolitana post industriale del quartiere Ostiense di Roma torna ad ospitare la rassegna estiva Gasometro Vintage, un progetto che unisce cibo, arte e musica

all'ombra del Gazometro tra i vicoli che da tempo sono il simbolo della Street Art e del divertimento capitolino.

Dopo il grande successo di pubblico della scorsa estate il progetto ideato da Planet Roma e Eventi Roma si arricchisce della consulenza di Studio Food per quel che concerne la proposta gastronomica, presentandosi ai nastri di partenza con tante novità. Dal menu Street 2.0 alla Drink List passando per la grande attrazione del bellissimo spazio all'aperto di via del Commercio 36, il pop-up restaurant di **Stefano Dominici**, chef dell'apprezzata Hosteria dei Numeri Primi.

Una vera e propria oasi in mezzo alla città - si legge in una nota - ospiterà sino a metà settembre l'edizione 2021 del Gasometro Vintage, un grande perimetro verde caratterizzato dallo stile industriale dell'area metropolitana del quartiere Ostiense, inserito dal *The Guardian* nella classifica dei quartieri più cool d'Europa.

Qui sorge la capiente sala all'aperto situata nello spazio di pertinenza del Planet Roma e che ospita 250 posti a sedere, un dehors aperto 7 giorni su 7 caratterizzato dal connubio tra la ricca offerta food e una programmazione artistica prevalentemente musicale con un programma quotidiano che vedrà alternarsi artisti di rilievo del panorama capitolino e nazionale. Accanto all'area dedicata allo Street Food ed al Cocktail-Bar sorge anche Riva Ostiense, lo spazio gestito da Studio Food che ospita il pop-up restaurant di Hosteria dei numeri primi con la cucina di pesce di Stefano Dominici.

La proposta food del Gasometro Vintage è rappresentata dal menu Street Food 2.0, una serie di proposte realizzate con una grande attenzione alle materie prime e alla qualità dei singoli prodotti, che vengono ordinati quotidianamente garantendone quindi l'estrema freschezza. A guidare le operazioni in cucina c'è Stefano Dominici, volto dell'Hosteria dei Numeri Primi, che ha dato un tocco originale al menu personalizzando alcuni classici per renderli estremamente gustosi! Il "cibo di strada" trova così una nuova veste, accattivante, moderna e intrigante grazie al talento di Dominici e rappresentata da abbinamenti nuovi da provare nel giardino metropolitano del Gasometro Vintage.

Dalla carta è possibile scegliere tra Maritozzi salati, Tacos, Bowls, Burger artigianali e fritti: tutto rigorosamente fatti in casa. Tra i must da non perdere ci sono le Alici Fritte (Alici del Mediterraneo con panatura croccante e salsa rosa piccante home made) e il Tacos Pulled Pork (Tacos con pulled pork home made, lattuga e salsa bbq) senza dimenticare le Pinse (margherita, crostino, diablo e bufala). Molto intrigante anche la sezione dedicata ai Burger con il Gasometro (Bun Elettroforno Frontoni, hamburger di manzo 150 g, lattuga, bacon, pomodoro, cheddar e salsa bbq) e il Testaccio (Bun Elettroforno Frontoni, hamburger di manzo 150 g, bacon, pomodoro confit e salsa guacamole) da provare assolutamente! Un menu che unisce eleganza e sostanza, equilibrio ed intensità dei sapori grazie alla creatività di Stefano Dominici.

Per due volte a settimana (il martedì e la domenica) il Gasometro Vintage si trasforma in una piccola trattoria di mare all'ombra del Gasometro. Un format estivo, agile, identitario, per ritrovare e abbracciare la clientela che da anni frequenta il suo storico locale. Questa la motivazione che ha portato Stefano Dominici a "trasferire" la sua Hosteria dei numeri primi negli spazi all'aperto della rassegna, per proporre l'apprezzata cucina di pesce che tanto successo ha riscosso. Un menu agile con poche e studiate proposte per ogni tipo di portata, con piatti che cambieranno frequentemente per seguire la disponibilità delle materie prime e per assecondare il talento creativo di Dominici.

Nella carta trovano spazio antipasti come il polpo caramellato al vino rosso su vellutata di patate e paprika o la Tartare di tonno, pane croccante e crema di finocchi, primi il Tonnarello gamberi, nduja e stracciatella fatta in casa o il Tagliolino spigola, limone e pistacchi. Intrigante anche la sezione dei secondi dove spiccano il Trancio di ricciola al forno con confettura di cipolla rossa di tropea e friggitelli, i gamberoni alla catalana e la Tataki di tonno, sesamo marinato con soia e pistacchi.

Per completare l'offerta enogastronomica del Gasometro Vintage non poteva mancare la proposta del beverage e mixology, con una carta dei vini ricca e versatile che predilige la presenza di realtà vinicole biodinamiche e una cocktail list che segue la filosofia della rassegna, puntando quindi su una proposta semplice ma di qualità con prezzi accessibili e la

possibilità per i più esigenti di scegliere distillati per avere i drink nella loro versione premium.