

## “Avanvera”, a Roma la nuova enoteca moderna della chef abruzzese Sarah Cicolini

8 Luglio 2023



ROMA – Una inaugurazione attesa, densa di aspettative e di curiosità c’è stata lo scorso maggio per l’enoteca moderna Avanvera, in via Luigi Tosti a Roma, spin-off della trattoria moderna SantoPalato della chef **Sarah Cicolini**, 35enne originaria di Guardiagrele (Chieti) e che da 17 anni vive a Roma.

Accanto a lei, in questa nuova avventura professionale l’amico storico prima ancora di essere socio **Mattia Bazzurri**, romano di 34 anni, già collega della trattoria.

Un confine di appena 1 chilometro tra i due quartieri romani di San Giovanni e dell’Alberone separa le due attività, accomunate non solo dai protagonisti, ma anche dalle proposte gastronomiche di qualità, dal richiamo dei loro nomi alla cucina futurista, e dall’arredamento estroso con rivisitazioni in chiave moderna, ma che tracciano, al contempo, differenze

sostanziali.

Avanvera, infatti, meglio si adatta all'aperitivo, aprendo dal lunedì al sabato dalle ore 18,00 a mezzanotte, anticipando alle 17,00 nei mesi invernali, ma dal suo menu grandi esclusi sono i primi piatti di pasta, destando stupore soprattutto nei clienti italiani, rimanendo così fedele alla tradizione francese della cave à manger (ovvero una enoteca con cucina), alla quale si ispira.

Nello specifico, si possono trovare piatti che rappresentano i viaggi realizzati e quelli ancora da compiere, e che omaggiano le persone incontrate lungo il percorso, per distanziarsi un po' dalla cucina italiana, come il borek di gallina, i falafel, oltre a prosciutto di cuore, tartare di pecora, fritto romano – solo per dirne alcuni – la cui preparazione è controllata dall'executive chef **Mohamed Desouki**.

“È molto bello fare cucina di ispirazione italiana, bisogna avere moltissima attenzione per la materia prima, utilizzando un ottimo olio extra vergine d'oliva e seguendo la stagionalità, ad esempio, ma non dovendo fare per forza le stesse cose che mangiamo da sempre in questa parte del bacino del Mediterraneo”, afferma Sarah a *Virtù Quotidiane*.

E ancora, la carta dei vini artigianali è intenzionalmente scorrevole, con referenze selezionate – dall'Italia alla Valle della Loira, come con le aziende Rebuli, La Stoppa, Rosi, Guaccione, e Famille Vaillant, tra le altre – che variano spesso, anche in virtù del dinamismo e della giovanissima età del locale. Nell'offerta non mancano birre, vermouth e whisky.

“L'idea è di creare due carte dei vini, la prima verrà consegnata a tutti gli ospiti e conterrà una selezione di piccoli produttori in cui crediamo, che lavora in maniera sana e sostenibile e alla quale prenderanno posto i vini più semplici e schietti. Mentre, nella seconda, da proporre solo ai clienti più interessati, ci saranno una quindicina di produttori con le loro bottiglie più identificative per le quali cercheremo di andare in profondità con le annate”, spiega.

Avanvera ha una capienza di una trentina di posti a sedere e il suo staff è composto da 5 persone, dirette da **Mattia Vita**.

“Se avessi le risorse economiche, aprirei un'attività con ciascuno dei miei collaboratori che mi hanno dimostrato negli anni di avere una visione sul mio progetto e mi hanno aiutata a rendere SantoPalato quello che è oggi”, rivela.

Rapporti fidelizzati con il personale e anche con i fornitori di prodotti, come la macelleria Varvara di Altamura (Bari) e la panetteria romana Zampa forno etico.

Per avere un quadro d'insieme dell'enoteca, si aggiunga poi una grande passione di Sarah per le riviste di design, moda e architettura, ed ecco svilupparsi una collaborazione con Edicola 518, bookshop di Perugia, per ritrovare all'interno di Avanvera una selezione di libri e riviste straniere di case editrici indipendenti con un focus particolare su food e wine, acquistabili o semplicemente consultabili durante il pasto.

“È chiamata la cultura della bella carta perché, oltre a riportare contenuti davvero interessanti, è bello avere quell'oggetto da un punto di vista estetico. Intorno al cibo e al vino si muovono una serie di professionisti, come fumettisti e vignettisti, creando un fermento culturale per il tema”, prosegue Cicolini.

Altra importante sinergia si è avviata con la romana Galleria Varsi Art&Lab di arte contemporanea di **Michele Scrocca**, dando il benvenuto nel locale ad una prima opera dell'artista **Michele Servadio** e lasciando uno spazio dedicato e protetto ad altre esposizioni, che si alterneranno ogni 3 mesi e di cui si potranno avere informazioni dettagliate attraverso la presenza di un QR code accanto.

Per poter degustare l'offerta enogastronomica di Avanvera e godere dell'atmosfera conviviale che contraddistingue i locali di Cicolini e Bazzurri si può prenotare direttamente dal sito, perché tutto è fatto con il cuore e nulla è “Avanvera”.

## LE FOTO



















































