

Nasce a Prati una nuova idea di cucina, elaborata in chiave healthy e gluten free

31 Maggio 2023



ROMA - Nel cuore del quartiere Prati, in Via Germanico 190 a Roma, prende il via un progetto in nome del "Healthy Eating".

Tutto nasce esattamente 10 anni fa, nel 2013, con l'apertura del primo punto vendita targato New Food Gluten Free, una realtà romana specializzata nella vendita di prodotti senza glutine e senza lattosio, tutti di propria produzione, dai panificati alla pasticceria (pane, pizza, ciambelloni, plumcake, panettoni, colombe...). Dieci anni di attività in cui si è saputa imporre sempre più come azienda leader nel settore fino ad avere oggi all'attivo ben 4 punti vendita in città: Monteverde (Piazza Scotti); Ponte Milvio (Via Riano 52); Ponte Sisto (Piazza S.Vincenzo Pallotti 208); Casal Palocco (Via di Casal Palocco 24).

Dieci anni di successi e di traguardi raggiunti grazie ad una clientela sempre più vasta che ha

voluto abbracciare uno stile di vita sano ma senza mai rinunciare al gusto delle cose buone. Nasce così l'idea di festeggiare questo compleanno importante con una squisita novità: il Ristorante di New Food Gluten Free per regalare una vera e propria Experience di gusto anche ai più scettici e dimostrare come la cucina sana e inclusiva possa essere anche raffinata e di altissima qualità. Sdoganare la cucina dedicata agli intolleranti, è questo l'obiettivo.

In cucina c'è chef **Luigi Tursi** che ha studiato un'ampia carta di piatti della tradizione italiana che valorizzano le eccellenti materie prime bio, dalle verdure alle carni, al pesce. Il menu si apre con gli antipasti: Millefoglie di verdure al vapore con le sue salse, origano, semi di canapa e germogli; Flan di pecorino con coulis di pere, noci, fragola e vinaigrette; Frittura leggera alla romana di calamari, alici e baccalà; Polpette di manzo al sugo di spuntature alle spezie; Tartare di pesce del giorno su pompelmo rosa, frutta e vinaigrette. Si passa poi ai primi piatti dove si gioca tra piatti goderecci come il Tonnarello con baccalà e ceci tostati o Ravioli di patata viola alla carbonara fino a piatti light come Quinoa con base di clorofilla di verdura e peperoncino di Sibari e il Riso venere alla marinara. Infine, i secondi con una proposta inclusiva, oltre che per l'assenza di glutine e lattosio anche per la varietà di ingredienti, dalle verdure con la Tartare di avocado e rapa rossa con salsa "non è maionese" alle carni di Abbacchio da pascolo del viterbese, in cotoletta leggera con pompelmo, ananas, verdure e tuberi al Filetto di manzo da pascolo, con verdure e tuberi in due consistenze. Poi il pesce con il Calamaro croccante e il Baccalà in guazzetto di pomodoro fresco, olive, capperi, cipolla di Tropea, origano.

La selezione dei piatti si fonda su elementi salutistici che nascono principalmente dal voler evitare, in maniera del tutto naturale, i principali allergeni o elementi spesso causa di intolleranza. È per questo che si è puntato sull'inserire nelle ricette prodotti biologici del territorio o a km 0, sia sul cibo che sui vini. Il locale poi è essenziale ed elegante, con volte bianche e un muro a secco e ospita fino a 40 coperti interni, tra sedie di legno bianco e tavoli in vetro disposti su un parquet che conferisce calore e prestigio alla sala. All'esterno un piccolo dehors dove cenare nelle serate più calde, immersi in unadelle vie principali del quartiere Prati, a ridosso della splendida Piazza dei Quiriti. Finalmente a Roma la cultura gastronomica di qualità con una cucina esclusivamente gluten and lactose free.