

“Romeow”, il cat bistrot romano che parla di amore per gli animali e il pianeta con la cucina vegana e crudista

26 Giugno 2024

di Redazione



ROMA – I gatti e la città eterna hanno un rapporto millenario, una relazione che trova fondamento già dall’età imperiale, in cui era considerato un animale sacro e che è stata poi raccontata nei versi di due artisti simbolo della romanità, Trilussa e Gioacchino Belli. Se a questo legame tra Roma e i felini si aggiunge un’idea di ispirazione nipponica quali i Neko caffè (neko in giapponese significa ‘gatto’), ecco che nasce il Romeow Cat Bistrot, un ristorante in cui l’amore per gli animali si percepisce dall’arredamento a misura di felino, da ogni oggetto che c’è in sala, ma soprattutto dalla proposta vegana e crudista della cucina.

I cat café, traduzione occidentale del modello del Sol Levante, sono diffusi in tutta Europa, ma quando nel dicembre 2014 Romeow ha aperto a Roma, nella zona Garbatella-Gazometro, in Italia ne esisteva solo un altro esempio, a Torino.

Il successo nella Capitale, però, non ha tardato ad arrivare, grazie alla proposta innovativa e alla filosofia del ristorante romano, che poco tempo dopo l’apertura ha partecipato ad una

puntata della prima edizione del programma *4 Ristoranti* di **Alessandro Borghese**, vincendola.

“Romeow nasce dieci anni fa e la mia idea è stata quella di aprire un ristorante con i gatti per parlare, in modo gentile, di amore verso gli animali – dice a *Virtù Quotidiane* **Valentina De Matteis**, titolare e ideatrice del bistrot -. Io sono vegana ormai da 16 anni e con questo approccio siamo riusciti a far avvicinare le persone con meno paura, con meno ansia e con più entusiasmo a una cucina naturale, cioè che non ha all’interno gli animali. Abbiamo otto gatti che vengono da un gattile, sono cresciuti qua e sono i padroni di casa: hanno incuriosito le persone e si è creata un’atmosfera più fluida perché chi viene qui non dice ‘oddio andiamo al ristorante vegano’, ma ‘si va dal ristorante dei gatti’: questo è il nostro punto di forza rispetto ai cat caffè tradizionali”.

Quando ha aperto il ristorante Valentina voleva stravolgere la sua routine, uscendo dal “recinto dell’ordinarietà”: ha lasciato l’ambito (da molti) posto fisso e insieme al suo fidanzato di allora, **Maurizio**, che poi ha deciso di proseguire per la propria strada, si è buttata in quella che è diventata “l’avventura più bella” della sua vita.

“Lavoravo per la Presidenza dell’Ama, la nettezza urbana di Roma, ma mi sono detta: non posso a 36 anni già essere stanca e il lunedì aspettare che arrivi il venerdì, perché questo vuol dire che ti manca proprio un pezzo della tua storia”, racconta con una cadenza romanesca, appena accennata.

Il nome scelto per il ristorante ricorda il famoso ‘Romeo, er mejo del colosseo’, gatto del celebre cartone Disney, ma si ispira anche al nome del proprietario del ristorante storico che si trovava nei locali in cui ha poi aperto il cat bistrot. Dall’apertura a oggi sono cambiate molte cose, ma non la passione che traspare negli occhi e nelle parole di Valentina.

“Io sono la mente del Romeow, la persona che ha investito, quella che fa sì che le cose vadano bene, ma – tiene a specificare – i bravi sono i miei ragazzi che stanno in cucina. Qui non c’è ‘lo chef’, ma c’è un team di ragazzi giovani, entusiasti e appassionati che stanno qui da 8- 10 anni. Non ho quasi mai cambiato, siamo veramente una squadra, c’è amore anche tra noi e non è un lavoro. Lo dico sempre: senza di loro non avrei fatto tutto questo, perché da sola dove vai, se non hai chi ti sostiene?”.

“I piatti sono preparati da mani di chi veramente ama fare questo mestiere ed è cresciuto qui dentro, con ingredienti di prima scelta, un cibo di qualità sano e naturale. I menù si scelgono insieme, stagione per stagione. Io sono una curiosa: viaggio, annuso e loro creano per me qualcosa che io magari ho solo chiesto”, prosegue.

L'impiattamento è ricco di cura e colori, le preparazioni combinano sapori inusuali, ma anche variazioni vegetali sulla base di ricette classiche e della tradizione e, in base alla stagione, si trovano offerte differenti nel menù, ma sempre con la stessa attenzione nella proposta.

“La nostra cucina, negli anni, è cambiata ed è diventata una cucina anche più gourmet rispetto al passato. Una cucina che, tra l'altro, piace soprattutto agli onnivori perché non si aspettano che si possa mangiare così bene senza far del male al pianeta, al mondo, agli animali, insomma mangiare bene ma in modo semplicemente naturale”, sottolinea la titolare.

Romeow, anche nell'arredamento, è un locale vivace, moderno ma essenziale, pensato per far stare bene sia gli avventori che i gatti, i quali si aggirano nella sala senza dare fastidio a chi mangia. Hanno i loro spazi, le loro mensole sulle pareti, le loro amache e chi è ospite deve seguire delle semplici regole per non disturbare i padroni di casa: non accarezzarli quando dormono, non fargli foto col flash, non prenderli in braccio e non dar loro da mangiare.

Dopo dieci anni di attività Valentina ha deciso di aprire, nei locali adiacenti al ristorante, anche una pasticceria gourmet e vegan, senza gatti, ma dove c'è un laboratorio artigianale nel quale vengono preparati, sviluppando ricette originali, prodotti per offrire alternative vegetali al formaggio.

“Esiste un Romeo(w) senza Giulietta? No, e per questo è arrivata 'Julietta' – spiega la titolare -. Ho deciso di aprire anche la pasticceria qui accanto anche perché da sempre noi siamo più famosi per i dolci che per i gatti. E poi nei laboratori c'è anche tutta la produzione dei nostri formaggi, del seitan, del tempeh, del tofu, di cui si occupano altri ragazzi che lavoravano qui, e che adesso sono passati nel laboratorio di là”.

“Tutto quello che arriva nel piatto di Romeow è fatto da Julietta: c'è uno scambio di collaborazione e amore di una produzione, proprio come scritto sui nostri prodotti, 'made in Roma with love'”, conclude Valentina. **Ilaria Micari**

LE FOTO





















foto Haizea

Mariti