

TORNA IL CACIO E PEPE FESTIVAL DA EATALY ROMA



24 Gennaio 2022

ROMA - Sembra un primo piatto di facile realizzazione ma in realtà non lo è affatto. La Cacio e Pepe è un must della cucina romana che viene eseguita con pochi ingredienti di qualità e che richiede una grande maestria. Nata nel mondo della pastorizia, è una delle specialità immancabili nei menu dei ristoranti romani.

E così lo store di Roma - informa una nota - ha deciso di chiudere la celebrazione per i

quindici anni di Eataly, con un Festival dedicato allo Cacio e Pepe che si terrà al Terzo Piano dal 28 al 30 gennaio. Alcuni dei più celebri rappresentanti del panorama gastronomico romano porteranno ricette classiche e rivisitate: Felice a Testaccio preparerà i Tonnarelli cacio e pepe, l'Osteria Fratelli Mori farà degustare le Mezze maniche cacio e pepe, Alari i Cannelloni di ricotta con crema cacio e pepe e le Polpettine con crema cacio e pepe. Trattoria Verbanò farà le Fettuccine cacio, pepe e baccalà e le Puntarelle cacio e pepe.

Il Pastificio Secondi realizzerà i Ravioli ripieni di cacio e "pepe rosso Kampot della Cambogia" con guanciale croccante; i Ravioli ai carciofi alla romana con crema di cacio e "pepe Terra, selezione di pepi" e limone; la Mattonella di lasagna fritta cacio e "pepe bianco Muntok dell'Indonesia" e "pepe nero Sarawak della Malesia". La scelta del pepe per la creazione di ogni piatto del Pastificio Secondi è in collaborazione con L'Emporio delle spezie.

Manforte delizierà i presenti al Festival con il Supplì cacio e pepe (gluten free), le Patate fresche maltagliate con salsa fatta in casa cacio e pepe (gluten free), l' Hamburger (di manzo o vegetariano) con rucola, pomodoro e salsa calcio e pepe mentre, la proposta dolce, sarà affidata ad Alari Pasticceria che porterà una golosa offerta di Crostate tra cui quella con Ricotta e cioccolato.

Tutte le specialità saranno abbinare alle birre artigianali proposte da Beer Fellas (Birrificio del Doge, Rebel's Brewery, Birrificio Amerino) e alla selezione di vini e bibite analcoliche al Bar di Eataly.

Oltre a degustare i piatti si potrà prendere parte anche a una serie di interessanti attività e incontri: sabato 29 gennaio dalle ore 19,00 alle 22,00 si potranno mettere le mani in pasta nel corso "La cucina romana: i primi" con **Alessandra Mariani**, chef della didattica di Eataly.

Sempre sabato 29 gennaio alle ore 20,30, **Mauro Secondi**, del Pastificio Secondi e **Fabio Gizzi**, dell'Emporio delle spezie, saranno protagonisti dell'incontro "Cacio e pepe: alla scoperta dei sapori". Un momento formativo durante il quale verrà raccontata la storia delle diverse varietà di pepe e il loro utilizzo in cucina, guidando i presenti in un viaggio sensoriale e antropologico tutto da scoprire.

Ad animare il Cacio e Pepe Festival ci sarà il dj set a cura di Brad Fongusto, venerdì dalle 19,00 alle 21,30 e, a seguire fino alle 24,00, Beat Soup. Sabato la parte musicale sarà a cura di dj set La Reina dalle 19,00 alle 21,30, per poi proseguire con Dj Ascolto. Domenica 30 gennaio dalle 12,45 alle 15,15, dj set con Mister Stereo 8, mentre dalle 19,00 alle 21,30 spazio al sound di **Federico Zanghì**.

L'ingresso al Festival è gratuito ed è consentito solo con Green Pass rafforzato nel rispetto di tutte le misure di sicurezza anti-covid.

Per informazioni https://www.eataly.net/it_it/negozi/roma/news/cacio-pepe-festival-roma.