

## Cacio e pepe festival per due weekend di gennaio da Eataly Roma Ostiense

13 Gennaio 2025



ROMA - Eataly Roma Ostiense celebra uno dei piatti iconici della romanità con la sesta edizione di Cacio & Pepe Festival, l'occasione per vivere due interi week end all'insegna dei sapori della tradizione. Precisamente nelle date del 17, 18, 19 e 24, 25, 26 gennaio le più eccellenti realtà della ristorazione romana metteranno in campo materie prime di altissima qualità e la loro grande esperienza, per offrire un'ampia e gustosa varietà di assaggi.

Ad insaporire ogni ricetta sarà la creatività dei singoli chef, dalle versioni tradizionali a quelle più innovative, ognuno potrà farsi stuzzicare dal proprio piatto del cuore.

Il gusto dei fritti "di una volta" con contaminazioni moderne e autentiche si farà spazio a Eataly Roma con Santì tradizione contadina: dal carciofo alla giudia, fonduta di pecorino gran riserva Monti Lattari, pepe del Sichuan e menta, alla crocchetta di patate arrostiti e caciocavallo affumicato dell'azienda Ammano con besciamella al pepe.

Tutta l'esperienza della cucina romana avrà il sapore dei tonnarelli conditi con un grande classico, la salsa alla cacio e pepe di Felice a Testaccio. Se la tradizione si conferma nei mezzi

paccheri artigianali acqua e farina cacio e pepe con pecorino romano Dop, pepe Sarawak, limoni e carciofi romaneschi del ristorante Angelina, Il Pescatorio – Street food sdogana la cacio e pepe in versione gourmet attraverso la cucina marinara con il tortello ripieno di cacio&pepe con scampi e lime e anche il supplì al ragù di polpo ubriaco con salsa cacio e pepe.

Polpetta Gluten Free propone le polpette di porchetta di Ariccia fritte con crema di carciofi e pecorino Dop fresco e pepe, quelle alla gricia, la versione di ricotta e pecorino Dop e fritta con confettura di pomodori rossi e infine una polpetta dolce con ricotta, cocco e crema di nocciola.

Tradizione, qualità e arte della pasta fresca all'uovo artigianale dal 1985 fa rima con Pastificio Secondi che per l'occasione mette in menu la mattonella di lasagna fritta cacio e pepe, i ravioli cacio e pepe con guanciale croccante e il raviolo assoluto di topinambur con crema cacio e pepe e nocciole tostate.

Ceralli, lo storico forno a legna dal 1920 dei Castelli Romani, approda al Festival di Eataly Roma con le sue proposte salate e dolci. Imperdibile il carciofo in crosta di pane cacio e pepe con lievito madre del 1950, cotto a legna con fascine di castagno, pepe nero penja, pecorino romano Dop Fulvi. Non mancano i dolci con assaggi di biscotteria secca e crostate.

Da non perdere la selezione di vini e birre artigianali, accuratamente realizzata dalla Grande Enoteca di Eataly, per rendere l'esperienza ancora più unica. Gli amanti della birra si delizieranno con le proposte del Birrifico Artigianale Oxiana, mentre per gli appassionati di cocktail ci sarà JAS, il liquorificio specializzato nella creazione di cocktail alla spina artigianali, naturali e biologici.

Durante il Festival si terranno interessanti show cooking ad accesso gratuito. Si comincia sabato 18 gennaio alle ore 21,00 con "Cibaria e la Cacio e pepe", un'esperienza gastronomica unica che permetterà di assistere alla gustosa mantecatura della pasta nella forma di Pecorino Romano. L'evento svelerà tutti i segreti di una delle ricette più apprezzate della tradizione italiana e del Pecorino Romano Dop selezione Cibaria, realizzato con un latte pregiato da pascoli estensivi naturali, con oltre 200 tipi di erbe e fiori spontanei, naturalmente privo di lattosio.

Sabato 25 gennaio alle ore 21,00 sarà la volta del raviolo Assoluto del Pastificio Secondi, la linea di ravioli del Pastificio Secondi, nata nel 2019 e che ha come ripieno una sola materia prima, che viene così valorizzata al massimo.

Domenica 26 gennaio alle ore 15,00 il Festival chiuderà in dolcezza con **Eugenio Ceralli** del celebre Forno Ceralli dei Castelli Romani, che illustrerà le fasi di produzione delle frappe, dolce simbolo del Carnevale.

Per tutta la durata del Festival, inoltre, dalle ore 10,00 alle ore 18,00 nel reparto Salumi e Formaggi, sarà in programma anche una degustazione gratuita di Pecorino Romano Dop selezione Cibaria con possibilità di acquisto.

Il festival è a ingresso gratuito, tutte le proposte enogastronomiche potranno essere acquistate tramite gettoni, presso le casse dedicate. Sono in vendita carnet speciali, per assaggiare i piatti.

Per maggiori informazioni e per prenotare il proprio carnet: [www.eataly.it/roma](http://www.eataly.it/roma).