

Due giorni di festa per i primi tre anni del ristorante romano Carter Oblio

28 Novembre 2023

di Redazione



ROMA – Sabato 2 e mercoledì 6 dicembre, il ristorante Carter Oblio propone al suo pubblico più affezionato due serate evento celebrative dei suoi primi tre anni di vita in via Belli a Roma.

Si inizia sabato sera, quando i piatti del talentuoso chef **Ciro Alberto Cucciniello** (nella foto di copertina) duetteranno con i vini del professore **Giancarlo Moschetti**, conterraneo e graditissimo ospite dello chef, docente universitario nonché produttore del magnifico 2vite.

Non a caso la serata si intitolerà “3 anni. Due vite”, tanto in omaggio al vino ospite, tanto al nuovo corso del ristorante, che sempre più sta investendo in un profilo di cura e ricercatezza dell’esperienza gastronomica.

Il menù degustazione pensato dallo chef irpino, in esclusiva per la prima serata di festeggiamento, sarà infatti calibrato per accompagnare la verticale del Taurasi di Moschetti, rosso coraggioso e spettacolare, camaleontico e materico, vicino per poliedricità e autenticità all’anima di Carter. Si tratterà di un menù dalle profonde radici nell’entroterra irpino, quantomai agricolo e sostenibile, condividendo appieno lo spirito di Moschetti, il suo Taurasi nasce infatti da un innovativo metodo che predilige il benessere delle piante e della biodiversità. La proposta prevede una predominanza della carne, ferma restante l’alternativa vegetariana per chi la richiedesse.

Tuttavia, lo chef Cucciniello ha abituato il suo pubblico alla variegata matrice dei suoi piatti, che si distinguono per il mix eterogeneo degli ingredienti, delle note territoriali e delle tecniche di cottura adoperate. Non sorprende, dunque, che questi giorni di festa facciano anche da ponte tra terre lontanissime.

Se la cena del sabato attinge infatti alla pancia feconda del sottobosco irpino, all’infanzia e al ricordo dello chef, il sodalizio del mercoledì con la rinomata chef brasiliana **Morena Leite** rinforza la dichiarata passione dello chef per il viaggio libero dei sapori.

Carter Oblío ospiterà con grande entusiasmo la serata evento “take over”, voluta e patrocinata dall’Ambasciata brasiliana nell’ambito del progetto “Brasil em Sabores” (Brasile in Saperi) del governo brasiliano, frutto della collaborazione tra l’Istituto Guimarães Rosa e l’Istituto Capim Santo. Una serata carica di aspettativa e di ricchezza gastronomica, anch’essa all’insegna del valore della sostenibilità condiviso dai due chef.

A brevissimo saranno pubblicati nei profili social del ristorante costi e dettagli dei due menù evento, le prenotazioni sono già aperte.