Ciao Checca, uno street-food di cultura nel centro di Roma

att3365d-091ab0bb

[caption id="attachment_22064" align="alignleft" width="300"]



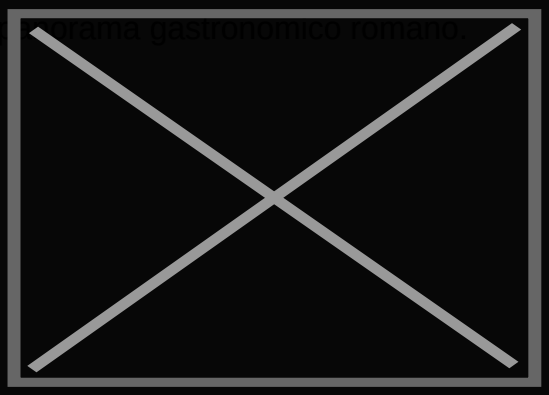
©costagroup.net[/caption]

A Roma nasce Ciao Checca, innovativo format street-food che guarda al futuro ispirandosi alla tradizione culinaria italiana. Nei suoi pochi mesi di attività, il locale ha riscosso un grande successo di pubblico e critica, dimostrando che il cibo di strada può essere sano, buono, nutriente, digeribile e ben presentato. Il nome è un omaggio alla mitica Pasta alla Checca: ditaloni di grano duro a lenta lavorazione conditi a crudo con pomodori a grappolo, mozzarella di bufala DOP, olio biologico, sale, basilico, serviti caldi e mangiati con il cucchiaio come dall'antica ricetta di famiglia di uno dei fondatori.

Il menù di Ciao Checca rappresenta la quintessenza dell'italianità a tavola, ma il format si ispira agli street-food etnici visitati dai giovani soci durante le rispettive esperienze di vita all'estero. Le proposte di Ciao Checca, preparate senza mai farsi prendere dalla fretta in cucina ma somministrate con tempi di attesa dai 2 ai 10 minuti, hanno quindi il giusto equilibrio di carboidrati, proteine e fibre con un menù rispettoso dell'ambiente, dei cicli produttivi e del territorio, completo di variazioni gluten-free per gli intolleranti al glutine.

Ciao Checca porta in tavola i sapori di una volta e il progetto è strutturato sulla salvaguardia dell'ambiente, della biodiversità e del benessere dei clienti, perché eco-sostenibilità e salute passano

anche e soprattutto attraverso l'alimentazione. La selezione degli ingredienti è stata lunga, meticolosa, accurata, e accoglie il meglio di molte regioni italiane, comprendendo numerosi Presidi Slow Food a filiera controllata. Recupera prodotti semplici, buoni, sani e in parte dimenticati, come per esempio la Cicerchia di Serra dè Conti, il Fagiolo Rossi di Lucca ed il Lonzino di Fico servito con noci, miele di castagno bio e Castelmagno d'Alpeggio. Ciao Checca è per la genuinità delle cose semplici, prezzi equi, preparazioni al momento, e per gli ingredienti che raccontano storie di cultura, rispetto e tradizione; tutti aspetti che rendono il format un originale e intelligente punto di riferimento nel panorama gastronomico romano.



La cucina è a vista, sia dall'interno del locale che da Piazza di Firenze, e il design sofisticato, contemporaneo e curato, utilizza materiali e legni di recupero. La progettazione di CostaGroup, che ha brillantemente captato l'essenza del progetto, è dunque in assoluta sintonia con lo spirito di Ciao Checca; particolari ricercati, attenzione ai dettagli, trame bianco-verdi e nulla di superfluo. Bancone bianco all'ingresso e un ambiente accogliente e luminoso. Nella sala interna il tavolo sociale è circondato da piante e libri mentre, varcato l'ingresso, una bella vetrata divide la cucina con pavimento di parquet e mosaici dalla sala principale. E così, nella breve attesa, gli avventori possono osservare gli Chef all'opera. Le sedute, colorate e informali per chi sceglie di mangiare in loco, riflettono l'impostazione street-food del progetto. Se invece si ha voglia di gustare la Pasta alla Checca e le altre ricette di casa del menù passeggiando nel centro storico di Roma, il cibo viene servito in confezioni - comode, funzionali e, ça va sans dire, completamente compostabili - perfette per il "taste away".

Ciao Checca è stato inserito tra i 10 migliori posti dove mangiare a Roma dal Corriere della Sera Cronaca Nazionale con Articolo a cura di Roberto Perrone, ed il 30 marzo sarà in onda sulla trasmissione Rai "Sereno Variabile" dedicato a dove mangiare bene e spendere poco nel centro di Roma.