Fase: apre a Roma il locale di chef Federico Salvucci

20240227172901fase-albertoblasetti14-abbb612a

Ha aperto da un paio di mesi nel cuore del quartiere Prati di Roma il ristorante dello Chef Federico Salvucci. **Fase**, questo il nome, ruota intorno a una cucina moderna e spontanea in un percorso in cui convergono **gusto, tecnica e tradizioni cosmopolite.**

Nato in Belgio nel 1995, Salvucci cresce a Roma e dopo aver completato gli studi tecnici inizia a lavorare in un'osteria in **via Muggia**. Dopo varie esperienze condivise con importanti Chef in Italia, torna lì dove il suo viaggio era iniziato circa dieci anni prima, proprio al 14 di via Muggia, dove apre Fase alla fine del 2023.

Con l'aiuto di una brigata under 35, Salvucci dà vita quindi a una **cucina obliqua**, che incorpora elementi della tradizione ma li declina secondo un linguaggio fusion. **Gusti, tecniche e approcci si sovrappongono** con l'obiettivo di soddisfare il cliente e stupirlo, mediante mescolanze inaspettate come quella tra la **cucina romana e asiatica** ad esempio.
Il menù presenta alternative di carne - bianca, rossa o da selvaggina -, di pesce e vegetale, spesso da erbe spontanee, lasciando spazio a qualsiasi preferenza alimentare o **intolleranza**. I prodotti giungono prevalentemente da aziende agricole locali, frutta e verdura invece vengono selezionate personalmente dallo Chef.

Gli interni infine, curati da SDB Architettura e in particolare dall’architetto Gianmarco Del Tutto, convergono in soluzioni **minimal.**