Street-food all'insegna della tradizione? Arriva Ciao Checca

ciao-checca1-f95e5ad8

Gusto, rispetto, trasparenza, onestà e le migliori materie prime possibile per una cucina rigorosamente espressa. Ecco Ciao Checca, l'innovativo format street-food che guarda al futuro ispirandosi alla tradizione culinaria italiana.

Nei suoi pochi mesi di attività, Ciao Checca 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, pomodori a grappolo, mozzarella di bufala DOP, olio biologico, sale, basilico – tutto condito a crudo, servita calda e mangiata con il cucchiaio come dall'antica ricetta di famiglia di uno dei fondatori.

street-food

Il menù di Ciao Checca rappresenta la quintessenza dell'italianità a tavola, ma il format s'ispira agli street-food etnici visitati dai giovani soci durante le rispettive esperienze di vita all'estero.

Le proposte di Ciao Checca, somministrate con tempi di attesa dai 2 ai 10 minuti, hanno 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 ed il progetto è strutturato sulla salvaguardia dell'ambiente, della biodiversità ed il benessere dei clienti, perché eco-sostenibilità e salute, passano anche e soprattutto attraverso l'alimentazione.

La selezione degli ingredienti è stata lunga, meticolosa, accurata, ed accoglie il meglio di molte regioni italiane, tra cui numerosi Presidi Slow Food a filiera controllata con il recupero di prodotti semplici, buoni, sani e in parte dimenticati.

Ciao Checca è per la genuinità delle cose semplici, prezzi equi, preparazioni al momento, e ingredienti che raccontano storie di cultura, rispetto e tradizione.

street-food

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 deliziose 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".