



PPN FOOD - Food, Identità Golose 2025: Marita, Mogano e Metis entrano nelle Guide

Milano - 29 gen 2025 (Prima Pagina News) Riconfermati Kohaku, Moma e Il Marchese.

Si è tenuto ieri a Milano il “Guida Day” di Identità Golose, che ha riunito il gotha della gastronomia di qualità per una giornata di presentazioni che ha visto protagonisti chef, ristoratori, pizzaioli e barmanager tra i più autorevoli del panorama nazionale. Nei saloni dell’Excelsior Hotel Gallia, nella mattinata, è stata infatti presentata la 18esima edizione della Guida Ristoranti, mentre nel pomeriggio è stata la volta della Guida Pizza & Cocktail, giunta alla sua seconda edizione. Tra i protagonisti dell’arte bianca chiamati a salire sul prestigioso palco, Roberta Esposito, già nominata da IG Pizzaiola dell’Anno 2023, che ha di recente inaugurato nella Capitale il suo secondo progetto: Marita. A soli pochi mesi dall’apertura, l’insegna romana e la sua chef, hanno ricevuto il premio “Novità dell’anno” per la Guida Pizza & Cocktail 2025, grazie alla sua tonda dall’impasto raffinato, ma molto personale e riconoscibile, con topping d’eccellenza che giocano su tradizione, senza trascurare la golosità. “Sono davvero onorata di questo riconoscimento e grata alla guida Identità Golose, che è sempre stata attenta al mio percorso e alla mia evoluzione. Sono felice che venga apprezzato anche il mio approccio verso un nuovo modo di vivere l’esperienza di gustare la pizza, in pairing non più solamente con bevande come birra o bollicine, ma anche con i cocktail, che esaltano il gusto di ogni tonda”. Conferma inoltre la sua presenza nella guida Pizza&Cocktail 2025 Il Marchese Roma, di Davide Solari e Lorenzo Renzi, con la sua proposta di amari che conta oltre 600 referenze. La descrizione in guida recita “L’Amaro Bar per eccellenza a Roma? Senza dubbio Il Marchese”. Ed è un regno affidato all’esperto bar manager Fabrizio Valeriani, che dirige sia la sede romana che quella milanese, aperta nel 2022. Il bar de Il Marchese offre una drink list originale e divertente - con all’interno anche una sezione interamente dedicata agli “Americani” - riuscendo a far dialogare il mondo della mixology con la cucina romana, magistralmente interpretata in modo concreto e preciso dall’executive chef Daniele Roppo. Tra le oltre novecento insegne incluse nella Guida Ristoranti 2025, inoltre, spiccano ben due nuove realtà capitoline, giovani e innovative, frutto dell’impegno e della visione di altrettanti chef dal talento indiscusso. La prima, MoganoXRitualLab a Formello, cittadina a pochi chilometri a nord di Roma, ha incuriosito gli ispettori di Identità Golose per la cucina fine dining all’insegna dell’originalità dello chef Matteo Faenza, che fonde mondo brassicolo e cucina di ricerca. Punto di forza di Mogano è, infatti, un’idea di cucina che rende possibile l’utilizzo della birra non solo nei pairing dei piatti, ma anche come ingrediente del menu fortemente identitario, capace di unire produzioni e prodotti di prossimità con filosofie di cucina internazionali. La chiave di tutto ciò è l’esistenza nello stesso stabile dell’azienda birreria di famiglia Ritual Lab, vincitrice di tantissimi premi per l’eccellenza delle sue produzioni. Altra new entry in guida è Metis a Mezzocamino, tra Roma e Ostia, ristorante



dove la creatività e il gusto concreto dello chef e patron Fabio Doderò hanno messo radici, dopo diverse esperienze di rilievo, a partire proprio dai primi passi mossi all'Alma. Grazie anche al suo approccio "marchesiano" alla cucina, anche lo chef Doderò ha fatto breccia nelle valutazioni degli ispettori per la tecnica impeccabile con cui riesce a costruire i suoi piatti, ma anche per l'estetica curata degli stessi oltre al perfetto equilibrio di gusto che si riscontra tra gli ingredienti. Se Metis, in greco antico, si può tradurre come "intelligenza pratica", possiamo allora azzardare che in questo progetto, nulla c'è di più vero di quanto recita invece il detto latino "nomen omen". Spazio ai giovani, dunque, ma anche a chi la guida la frequenta da un po'! Tra le grandi conferme di quest'anno ci sono, infatti, due insegne note al palcoscenico gastronomico capitolino, che si impongono, anche per il 2025, grazie alle proposte fortemente originali di una cucina che è espressione di cultura e identità territoriale. Se Kohaku è il primo ristorante giapponese a proporre a Roma la vera cucina Kaiseki, grazie alla visione imprenditoriale della sua giovane patron Sabrina Bai, che nell'onda dell'interesse sempre crescente per questa cultura, ha permesso di scoprirne gli aspetti profondamente legati alla ritualità e alla sacralità portando un angolo di Giappone nella capitale, il ristorante Moma è l'espressione della cucina gastronomica che mette la tecnica al servizio dei sapori e porta in tavola le eccellenze del territorio e la stagionalità. Nato nel 2002 da un'idea dei fratelli Gastone e Franco Pierini, il Moma ha sin da subito mosso i suoi passi lungo una strada le cui pietre miliari sono sempre state coerenza, etica del lavoro e qualità del prodotto offerto. Dal 2017 una vibrante sinergia si è creata tra la proprietà e la giovane squadra guidata dallo chef Andrea Pasqualucci, affiancato dal Restaurant Manager e Sommelier Federico Silvi. Espressione del Moma, stella Michelin dal 2018, continua ad essere la costante ricerca di produttori in grado di garantire una filiera corta, certa ed etica. La sua cucina, attraverso gli ingredienti, testimonia non solo la territorialità ma il principio stesso di artigianalità e identità che il prodotto esprime.

(Prima Pagina News) Mercoledì 29 Gennaio 2025