

UNFORKETABLE: NIKO ROMITO-PASTIFICIO GAROFALO INSIEME PER ENCICLOPEDIA VIDEO DEL GUSTO

28 Novembre 2013

L'AQUILA - Guarda. Cucina. Assaggia.

Sono queste le tre parole che descrivono *Unforketable*, primo progetto di Mani e Materia, società nata dall'incontro fra Niko Romito e il Pastificio Garofalo. *Unforketable* è la prima enciclopedia video del gusto nata per divulgare la tradizione culinaria italiana rinnovandola secondo la visione di Niko Romito.

“Non abbiamo scelto di sostenere uno Chef ma di realizzare con lui un progetto, in cui siamo soci al 50 per cento, che si fonda - ha dichiarato Massimo Menna, amministratore delegato Pasta Garofalo e di Mani e Materia - su una coincidenza assoluta del nostro approccio al cibo e, non meno importante, dei nostri valori personali: la passione per il proprio lavoro, il legame con il territorio e la valorizzazione di materie prime eccellenti. *Unforketable* è la condivisione di tutto questo, un nuovo, a mio avviso straordinario, modo di stare in cucina alla portata di tutti. Presentiamo oggi il percorso iniziato con Niko poco più di due anni fa che ci permette già oggi di offrire una vera e propria video guida per realizzare a casa propria le ricette che fanno parte della nostra storia con i consigli e i suggerimenti di uno Chef dal talento unico”.

“La cucina italiana vista da me a casa tua: questo è *Unforketable*. Tutte le ricette - spiega Romito, presidente di Mani e Materia - hanno come filo conduttore il gusto e la semplicità. Il gusto perché in tutti i piatti che ho realizzato è fondamentale la centralità del prodotto, del singolo ingrediente e soprattutto l'alleggerimento dei grassi, filosofia da sempre alla base della mia cucina, e semplicità perché tutte le preparazioni possono essere realizzate con strumenti che si trovano nelle case di tutti. Ho scelto di raccontare queste ricette attraverso il linguaggio più attuale, dei video in cui ci sono solo tre elementi: le mani, la materia e la tecnica con tutti i miei segreti”.

Cinquantadue video, diretti da Elisia Menduni, in cui le mani e le materie prime utilizzate sono gli unici veri protagonisti del rinascimento in ogni casa della più classiche ricette che, tramandate di generazione in generazione, rappresentano oggi la base della cultura gastronomica del nostro Paese.

Il catalogo *Unforketable*, curato da Romito e Menna, rappresenta perfettamente la ricca varietà di specialità regionali che solo la cucina italiana sa offrire. Su www.unforketable.com, così come sulle applicazioni per smartphone, i piatti sono classificati in base alle materie prime utilizzate. Per cominciare, a partire da oggi online e nelle app iOS e Android per tablet e smartphone, sono disponibili 52 ricette, perfetti regali di Natale, e ogni mese *Unforketable* si arricchirà di 10 nuovi video per aggiornare costantemente la propria collezione.

La collaborazione fra Niko Romito e Garofalo nasce all'inizio del 2011 per poi essere rafforzata nel 2012 con l'accordo siglato per sostenere la Niko Romito Formazione, progetto fortemente voluto dallo Chef del Ristorante Reale, nato con l'obiettivo di formare giovani professionisti che, attraverso il loro lavoro, contribuiranno a diffondere la cultura italiana del buon cibo nel mondo.

Tutte le video ricette di *Unforketable* sono disponibili in streaming su un massimo di tre computer o dispositivi mobile, in italiano ed in inglese, su www.unforketable.com e, sugli store di Apple e Google, è possibile scaricare l'applicazione che permette di accedere ai video attraverso il proprio tablet o smartphone.

Il costo del singolo video è di 3 euro sul sito e 3.59 Euro sugli store Apple e Google e, per tutti, sono disponibili pacchetti che consentono l'acquisto di più ricette a partire da 10 euro.