



CARNI DI PRESTIGIO CON UN OCCHIO ATTENTO AI VEGETARIANI

LA SFIDA DI BELLACARNE E' DI ASSICURARE LA CARNE MIGLIORE SENZA DIMENTICARE IL PUBBLICO CON UN DIVERSO REGIME ALIMENTARE

Il nome – La filosofia

Nelle valutazioni che hanno contribuito alla realizzazione di questo locale partecipano, in maniera evidente, elementi culturali e religiosi ma anche una **puntigliosa tradizione gastronomica kosher**.

Il nome anticipa l'atmosfera. Negli usi della comunità giudaico romanesca, infatti, l'affettuoso **gesto del buffetto**, che gli adulti riservavano ai più piccoli, era accompagnato proprio dalla frase **"Bellacarne"**. Un segno consueto, familiare, proprio come l'atmosfera che **Alberto e Alessandra Ouazana** * – il proprietario e sua moglie - hanno ricreato per i clienti, nelle scelte architettoniche, il servizio, fino alla realizzazione del menu.

Al centro di questo progetto ristorativo, che prende forma **nel cuore del ghetto ebraico**, una proposta di cucina rigorosamente kosher. Ricette della cucina ebraica, nate per lo più in ambito familiare e tramandate nel corso dei secoli, con particolare competenza verso salumi, affettati e piatti a base di carne, le cui materie prime sono scrupolosamente selezionate da una **filiera artigianale seguita e gestita dalla stessa proprietà** ma anche tante verdure come i tipici **carciofi o i fritti vegetariani**. Nella pasticceria i sapori più contemporanei si alternano a quelli delle vecchie (e buone) ricette, come la crostata con marmellata di visciole e **le pizzarelle di pane azzimo con miele**.

*Alberto Ouazana professionista nel settore delle carni e dei salumi della tradizione kosher, trasferisce nel progetto di Bellacarne, tutta la passione e l'esperienza che l'hanno portato a essere un personaggio di spicco nel panorama della produzione e dell'importazione delle carni kosher. Sono sue le migliori carni secche e la bresaola kosher, che fino a 15 anni fa non esisteva e lui l'ha prodotta. E' il primo produttore di carne kosher, con un importante stabilimento (autorizzato CEE), che rifornisce i migliori catering e ristoranti. Attraverso i suoi punti vendita assicura carni lavorate artigianalmente e i migliori tagli che importa da tutta Europa. Alberto Ouazana, e sua moglie Alessandra, attraverso la società Kosher Delight (www.kosherdelight.it), gestisce e supervisiona lo stabilimento, i negozi e l'import, affinché l'assoluta garanzia di prodotti Kasherizzati sia assicurata agli esponenti delle Comunità Ebraiche e quelle Musulmane, ai buongustai di tutto il mondo, e anche a tutti gli intolleranti al latte.

Bellacarne – Kasher Grill
via Portico d'Ottavia, 51
00186 Roma



www.bellacarne.it
info@bellacarne.it
+39 06 6833104



Le architetture

Circa 90 coperti nei 200 mq divisi in due spazi, il primo dominato dal bancone e l'altro riservato ai tavoli, caratterizzati dal pavimento di parquet invecchiato grigio, mattoncini e boiserie cinerino.

Varcata la soglia del ristorante, il cliente entra subito nel vivo del locale. E' il grande banco in ferro e rame realizzato artigianalmente su disegno originale, infatti, ad accogliere il pubblico. Dalla vetrata del laboratorio a vista si può assistere alla manipolazione e cottura della carne. Oltre alla storica affettatrice italiana Macchi, si accenna all'old style con il Girol, elemento connotativo di questa parte del locale, non soltanto per la sua eleganza dall'aria retrò, ma per le caratteristiche tecniche che assicurano a tutti i tagli di carne eccezionali risultati sulle cotture e sui sapori. L'ambiente è volutamente "crudo", con abbondante uso di materiali naturali, rame, lamiera, cemento grezzo a soffitto, mattoni e pietra a vista a dare l'impressione dell'officina della carne, il tutto declinato nelle tonalità di grigio e nero.

Nelle due sale la boiserie grigia si alterna alla pietra originale della parete, recuperata e lasciata a vista e ai mattoni imbiancati. Una bottigliera scorrevole con esposizione di vini fa le veci di una porta nella seconda saletta, con circa 10 coperti, connotata dalla carta da parati con finitura in vernice, e da una specchiera antica.

La strategia

Una nuova impresa per Dario Laurenzi, conosciuto nel panorama ristorativo italiano, per le sue poliedriche consulenze. **Laurenzi Consulting firma la strategia di Bellacarne**, con un progetto completo, che prevede la struttura del personale di cucina, di sala, la pianificazione del marketing, il coordinamento dei consulenti della comunicazione e grafica. Qual è la caratteristica di questa esperienza professionale? "Nella comunità ebraica, l'atto del mangiare, se compiuto secondo le regole diventa un atto altamente spirituale. Un atto determinato da numerosi fattori esterni: editti, leggi restrittive, rituali. Alle regole dell'alimentazione, in ebraico "kasheruth", oggi, bisogna aggiungere le limitazioni economiche. Questa è stata la sfida. Non perdere di vista l'osservanza delle più pure direttive kasher, **assicurare alti requisiti di cucina e di servizio, garantire prezzi concorrenziali senza abbassare la qualità delle materie prime.**"

Bellacarne - Kosher Grill
via Portico d'Ottavia, 51
00186 Roma



www.bellacarne.it
info@bellacarne.it
+39 06 6833104



Il Menu

Un menu ricco, che mette in moto griglia, girarrosto e cucina, composto da **oltre 20 primi, 15 secondi piatti, tanti antipasti di tradizione, contorni e insalate**. Un menu sicuramente rivolto agli estimatori della **cucina kasher, ma anche a chi la vuole scoprire, approfondire**. Un menu che soddisferà tutte quelle persone che, della carne, vogliono gustare le parti prelibate, scelte e trattate senza alterazioni. La consulenza di cucina è di **Marco Milani** (Laurenzi Consulting).

Qualche piatto

Degustazione di salse con bruschette e pita (pomodori, hummus, babaganush, pomodori a mezzo con il pesto di basilico, zucchine alla menta, harissa e peperoni, cime di broccoli, carote crude, melanzane al pomodoro).

Carciofo alla giudia, falafel, alette di pollo marinate e speziate con salsa bbq 4, fish & chips di baccalà, pappardelle con carciofi, salsiccia, **carne secca**, cime di rapa e arancia, **spaghetti alla carbonara (con guancia di manzo)**, vermicelli con polpettine di abbacchio, carciofi e menta, **tagliolini con acciughe alle briciole di pane croccanti**, brodo di manzo kneidlach, asado di manzo marinato alle spezie e rosmarino, controfiletto di manzo (posteriore), spiedini di manzo marinato al rosmarino e aceto di mele, petto di pollo con salsa bernese al dragoncello, **kebab di vitello e tacchino (shawarma) con insalata israeliana e salsa tahina**, stracotto di manzo agli odori e pomodoro, spinaci con uvetta e pinoli, concia di zucchine, **pizzarelle di pane azzimo con miele**, cannolo caramellato con mousse di nocciola gentile, semifreddo di cioccolata alle scorzette di arancia caramellate.

Bellacarne e...

Al di fuori del pranzo e della cena, Bellacarne offre la possibilità di consumare un'**offerta più ristretta e rapida, al tavolo o take away**, che include mini sandwich, hamburger, carne secca, kebab, spiedini, panini con affettati e salumi, fritti misti e dolci monoporzione dalla vetrina.

Bellacarne, oltre alla normale **certificazione kasher, sarà fornito di un menu "Glatt Kasher"**. Si tratta di un menu particolare che si serve con stoviglie apposite e differenti da quelle utilizzate per il resto del servizio, e che necessita della supervisione diretta del Direttore durante tutto il suo servizio.

Bellacarne - Kasher Grill
via Portico d'Ottavia, 51
00186 Roma



www.bellacarne.it
info@bellacarne.it
+39 06 6833104



Inoltre, il ristorante **Bella Carne** è l'unico del Ghetto ebraico ad applicare totalmente il **Bishul Israel - בישול ישראל**, ossia la cottura di tutti i piatti sempre assistita da un supervisore di religione ebraica. Il locale si trova sotto il diretto controllo del Rabbinato di Roma, che ha il compito di vigilare e garantire al consumatore la kasherut del cibo. Un professionista, esperto della comunicazione, del marketing e delle tendenze culturali: a coordinare il lavoro di Bellacarne ci sarà **Sandro Di Castro**, profondo conoscitore delle **radici dell'ebraismo**, qui nel ruolo di direttore e ambasciatore del patrimonio culinario giudaico romanesco.

Bellacarne - Kasher Grill
via Portico d'Ottavia, 51
00186 Roma



www.bellacarne.it
info@bellacarne.it
+39 06 6833104