

CHIC Style

Fashion Magazine

www.chicstyle.it

testata registrata presso il tribunale di roma numero 2100/19 del 12/11/2015. numero chiuso in stampa dal 1° aprile 2018. Chic primavera 2018



ELECTIVE AFFINITIES

Dove a tavola si resta unpó... e con piacere

Viaggio sensoriale attraverso il gusto senza allontanarsi
troppo dalla tradizione. E dalla città

Una location innovativa, accogliente, curata nei dettagli dall'architetto **Marco Odargi**. L'aspetto della comunicazione e la scelta del nome sono stati affidati all'esperienza creativa di **Salvatore Lala**. L'eccellenza approda a Frosinone con il ristorante 'unpó', inaugurato lo scorso 21 marzo in via Po 9, nel centro della parte bassa di Frosinone. Lo chef è **Livio Rossi**, profondo conoscitore di quella materia prima che conquista gusto, vista e olfatto. Sapori, colori e odori che diventano piatti, accompagnati da vini selezionati del territorio nazionale e internazionale.

"Il nome prende spunto dalla via in cui è posizionato - spiega Lala - ma l'aspetto divertente è che è diventata una parola vera e propria, scritta con l'accento. E poi ha dato vita a un grande gioco di comunicazione. Ne abbiamo fatto la campagna pubblicitaria per l'apertura: tra unpó si apre con una bottiglia di champagne, tra unpó si apre con un'ostrica. Tutto in funzione del nome, tutto è stato l'uno la conseguenza dell'altro. Il logo è estremamente semplice, dal momento che era già complicato far capire che unpó fosse una parola. Sul menù il cliente trova scritto: lo chef oggi consiglia unpó di... Il locale si sviluppa internamente ed esternamente con un bellissimo giardino: all'interno ci sono alcune opere artistiche di Donato Marrocco, un collega dell'Accademia, che consiglio assolutamente di ammirare. Con le sue proposte culinarie, è sicuramente un ristorante che può fare la differenza".

Insomma: siamo davanti a imprenditori coraggiosi che hanno investito a Frosinone portando una ventata di novità.

«Oggi chiunque apre un'attività commerciale è un eroe. In questo momento andrebbero premiati».

Perché hanno deciso di investire in via Po?

«Il posto è bello, comodo, dotato di parcheggio. Ma al tempo stesso è un ambiente raccolto, il giardino è arredato con gusto».



LO CHEF È LIVIO ROSSI, GLI SPAZI SONO FIRMATI DA MARCO ODARGI E LA CREATIVITÀ È TUTTA DI SALVATORE LALA



Foto: Andrea Sellari

Quali sono le specialità della cucina di 'unpó'?

«Prevalentemente pesce. Lo chef Livio Rossi, che ha molta esperienza, propone ogni sera piatti diversi. Il ristorante è aperto dal lunedì alla domenica, pranzo e cena. Nei prossimi mesi sarà installata una griglia esterna per la cucina istantanea, di carne e pesce. Stiamo pensando anche a particolari serate che curerò personalmente. Il ristorante ha una serie di collaborazioni dirette con le due case di champagne più importanti del mondo che organizzano eventi a tema. Si tratta di un progetto estremamente creativo: ci sono dentro con il cuore e sono stato libero di spaziare, divertendomi. Oggi, però a parlare devono essere le ricette ed è giusto lasciare spazio allo chef, protagonista assoluto. La brigata è formata da sette persone: quattro in cucina, tre in sala. Frosinone aveva bisogno di crescere anche in questo settore e questa è davvero una bella realtà. Se vogliamo mangiare qualcosa di particolare, incontrare sapori innovativi ma anche quelli che sposano la tradizione, non resta che fermarsi in via Po». Almeno... unpó!