







## Aventina, il successo del nuovo locale Romanooa

“Ha aperto solo lo scorso luglio e sono bastati pochissimi affinché Aventina entrasse nel cuore dei romani, e non solo. Aperta da Andrea Ceccarelli, imprenditore nel settore immobiliare, questa macelleria con bottega invita le persone al ritorno a una spesa di prossimità più lenta e accurata. Suo fiore all'occhiello sono i pregiati tagli di carne attentamente frollati, come una costata di Sashifinlandese o una di Rubia gallega, insieme a una personale selezione di cacciagione e selvaggina cui si aggiungono tanti prodotti freschi e a scaffale, vere eccellenze italiane. La quadra perfetta di questa insegna si trova però nel ristorante dove tutto ruota intorno al concetto “dal banco al piatto”. Orchestrata con passione e competenza dallo chef Matteo Militello, la cucina di Aventina attinge dalle materie prime del negozio a misura di gourmand per realizzare i suoi piatti, tutte vere specialità di tradizione.

Una duplice scommessa vinta in soli quattro mesi dall'inaugurazione che oggi viene premiata dal Gambero Rosso come Novità dell'anno 2022 nella nuova Guida “Roma e il Meglio del Lazio”.

“Siamo entusiasti di questo riconoscimento ottenuto in così poco tempo – afferma Andrea Ceccarelli -. Il primo traguardo che premia il nostro team come pure i nostri fornitori che ci permettono di fare bella figura con i nostri clienti. La parte più bella è la comprensione del lavoro che stiamo facendo da parte della clientela che si sta formando in questi mesi: sono tutte persone che, trovando ciò che cercano, tornano sempre più spesso”.

“Fin da subito mi sono sentito nel posto giusto, come se fosse stato cucito su di me – racconta Matteo Militello. Questo progetto mi rispecchia totalmente e mi permette di esprimermi liberamente, a 360 gradi. Fin da quando ho iniziato ad andare a caccia, ho capito cosa significa rispettare veramente l'animale e l'ambiente: una filosofia che tutti i giorni riporto nelle mie preparazioni carniche per fare apprezzare anche in città sapori più audaci e saporiti. Questo bel risultato lo condivido con la proprietà e con tutti i produttori italiani che abbiamo scelto e che, soprattutto, ci hanno scelto”.

### Biografia Matteo Militello – Chef

Cucina semplice, ingredienti di qualità e amore per i prodotti che hanno una storia da raccontare: sono questi i pilastri di Matteo Militello, chef romano classe 1988 con origini umbre che ha cominciato ad amare la cucina tra le mura di casa, quando da piccolo si incantava a osservare la nonna mentre tirava la pasta. Proprio con lei inizia a cucinare e a scoprire i primi sapori, fino a muovere i primi passi verso quella che diventerà la passione della sua vita. Il suo viaggio gastronomico è cominciato abbastanza presto ed è già stato costellato da tappe di tutto rispetto, nonostante la giovane età. La prima esperienza in cucina arriva presso l'Hotel Quirinale di Roma, poi la partenza per Londra dove è rimasto due anni. Qui conosce e approfondisce la cucina thai, un tassello importante della sua formazione che segna anche un primo approccio all'aspetto gestionale della ristorazione. Rientrato in Italia, ha lavorato all' fianco di Guido Boemi a Castel Gandolfo, poi nelle cucine di Apuleius e Boccondivino, poi La Pariolina dove è stato sous chef di Andrea Di Raimo, divenuto suo mentore. Successivamente Matteo viene chiamato a curare l'apertura di Brado, un vero angolo di montagna in città in cui le sue ricette a base di selvaggina hanno conquistato Roma: è stato il trionfo della grande cucina rurale, dei sapori autentici e genuini, highlights che da sempre guidano la sua ricerca culinaria. Oggi Matteo ha focalizzato i propri obiettivi professionali su Aventina, la bottega con cucina dove i prodotti di eccellenza – italiani e internazionali – sposano un'arte culinaria semplice ed essenziale, proprio come piace a lui”. Lo riferisce l'area comunicazione di Aventina



