



GIANFRANCO PECCHIOLI È IL NUOVO CHEF MAMA SHELTER ROMA

Mama Shelter Roma rinnova l'offerta dei suoi bar, ristoranti e pizzeria puntando sulla creatività e tecnica del nuovo capo brigata



Roma, 7 novembre 2024 - [Mama Shelter Roma](#) rinnova la sua generosa offerta F&B con la nomina del nuovo chef Gianfranco Pecchioli, che guiderà la brigata di cucina Mama nella capitale. Con una decennale esperienza in alcuni dei ristoranti più blasonati di Roma e indirizzi stellati, Gianfranco rimodulerà i menù con un approccio rigoroso, inclusivo e creativo insieme, richiamandosi alla classica tradizione gastronomica italiana rivisitata in chiave moderna e particolarmente attenta alla filiera e alla provenienza eccellente degli ingredienti.

Con i suoi ambienti colorati e di design e le proposte culinarie versatili de *Il Giardino d'Inverno*, *Il Giardino d'Estate*, *il Rooftop* e *La Pizzeria*, Mama Shelter Roma si è posizionato con successo fra i ristoranti romani come destinazione di scelta per le cene fra amici e con musica live, DJ e per gli aperitivi in terrazza, i pranzi di lavoro e i memorabili brunch.

Il romano Gianfranco Pecchioli, che ha conseguito un Master in Food&Beverage Management presso l'Università LUISS, ha costruito la sua carriera lavorando in cucine importanti, tra le quali quella di Heinz Beck, *La Pergola*, di Albert Adrià, *Enigma Concept* e di Anthony Genovese, *Il Pagliaccio*. Gianfranco è stato anche chef de cuisine presso il ristorante *Pastificio San Lorenzo* e, prima di approdare da Mama Shelter Roma, sous chef executive presso Anantara Palazzo Naiadi.

"Dopo aver lavorato per tanti anni nella ristorazione ed aver accumulato esperienze di spessore, mi sento ora pronto per questa nuova avventura. La mia idea di cucina si sposa perfettamente con la filosofia Mama di una gastronomia divertente e appagante, dove ogni piatto è preparato da me e dai ragazzi della mia brigata come per essere servito ai nostri amici e alla nostra famiglia. D'altra parte, se non si cucina con amore, è meglio non cucinare!" dice Gianfranco Pecchioli.

Il menù autunnale studiato dal nuovo chef è variegato e inclusivo, con proposte che comprendono anche piatti vegetariani, vegani e gluten-free, e privilegia la filiera corta e l'utilizzo completo di ogni parte dell'alimento, in una ricerca di sapori che vuole evitare, per quanto possibile, ogni spreco.

Tra gli antipasti e snack, la classica cucina romana strizza l'occhio all'altrove, con il maritozzo ripieno di baccalà mantecato con cipolla rossa in agrodolce o le crocchette di hamon e maionese al pimenton. I primi vedono una generosa varietà di paste fresche – come le orecchiette alla crema di cime di rapa, alici, stracciatella e crumble di pane piccante o le fettucelle con ragù bianco di vitello e castagne affumicate – ma anche il flan di zucca con amaretto e cremoso al parmigiano o la zuppa di fagioli e legumi con salvia e rosmarino. Tra i secondi, vicino al pescato del giorno accompagnato da salsa bernese e al classico hamburger o al manzo BBQ, non mancano la crema di patate con uovo pochet, funghi e castagne saltate e il trancio di bacca sedano rapa e pane agli agrumi, con fondo di pesce. E per concludere in dolcezza ci sono i classici tiramisù e gelati fatti in casa Mama, ma anche, ad esempio, la Tarte

Tatin alle pere e la cheese cake alla vaniglia e pompelmo rosa, a cura del pastry chef Tommaso Gallo.

Le proposte de *La Pizzeria*, infine, guidata da Luca Vessecchia, riprendono il filone del menù di cucina e giocano con la tradizione romana, come con *La Carbonara*, con base bianca, pepe, guanciale e dressing carbonara e pecorino grattugiato, senza naturalmente dimenticare le pizze classiche, preparate con ingredienti di prima qualità.

Gli dèi dell'Olimpo | I nuovi cocktail Mama

E con l'autunno arriva anche la nuova carta invernale dei cocktail Mama firmata dall'F&B Manager Domenico Napolitano: la drink list dei prossimi sei mesi, servita al bar e al ristorante Il Giardino d'Inverno, presenta dieci cocktail alcolici e due proposte alcohol-free e si ispira, nei nomi e nella mixologia di spume e aromi, alle divinità greco-romane. Così Giove, padre di tutti gli dèi, è rappresentato da una composizione di blend risoluti e forti come Montenegro, Jack Daniel's Rye, Peychaud bitter e aria di Laphroig, mentre Venere, dea della bellezza e dell'amore, è associata ai profumi eterei di Gin, Sambuco Flowers, Red Fruits Infusion, lime e stillabunt, e nel drink Nettuno (analcolico) si incontrano lavanda syrup, lemon, ginger bee e sea soda, per evocare le onde del mare.

Mama Shelter Roma

Via Luigi Rizzo, 20
00136 Roma
it.mamashelter.com
Tel: 06 94 53 89 00

Per ulteriori informazioni, visitare:

it.mamashelter.com

it.mamashelter.com/roma

@MamaShelterRoma #MamaShelterRoma

Immagini Mama Shelter Roma possono essere scaricate al link:

<https://www.dropbox.com/sh/vy66pk3qi7etj2n/AACwVmaSoMIFJr5jlm-lampja?dl=0>

- FINE -

Mama Shelter Roma

Situato sulla riva occidentale del Tevere a poca distanza dal Vaticano, Mama Shelter Roma si caratterizza per uno stile colorato, sexy e irriverente, e per un design esuberante, che coniuga lo stile post-razionalista degli esterni con una rivisitazione giocosa dell'arte classica, unita ad atmosfere francesi. Al tempo stesso hotel, animato rifugio urbano e indirizzo gastronomico, offre alla clientela romana e a quella internazionale svariati punti di ritrovo, tra cui il Ristorante, il Bar, la Pizzeria, il Cabana Bar e la spettacolare Rooftop Terrace con vista sul cupolone. Mama Shelter fa parte di Ennismore, un gruppo creativo nel settore dell'hospitality, radicato in culture e destinazioni, con un portafoglio globale di marchi imprenditoriali. Nato nel 2021, Ennismore è una joint venture con Accor, che detiene una quota di maggioranza, ennismore.com

Mama Shelter

Dopo molti gloriosi anni al Club Med (co-fondato dalla famiglia Trigano), nel 2008 Serge Trigano, insieme ai figli Jérémie e Benjamin, ha lanciato Mama Shelter. Fin dall'inizio, i fondatori hanno offerto agli ospiti un mix di divertimento condiviso, servizio eccezionale e prezzi accessibili, portando MAMA solo nelle città che amano, e in quartieri con una storia unica. Concentrandosi esclusivamente su luoghi che sono a loro cari, gli hotel Mama Shelter esprimono l'ideale di uno spazio particolare, eccentrico ed unico dove soggiornare. Molto più che semplicemente una collezione di camere e ristoranti, gli hotel Mama Shelter sono luoghi dinamici e vivaci – veri rifugi urbani che non sono solo belli e moderni, ma anche popolari, friendly e sensuali. Dopo Parigi East, è stata la volta dell'apertura di Marsiglia, e poi Lione, Bordeaux, Los Angeles, Praga, Belgrado, Tolosa, Lille, Londra, Paris West, Lussemburgo, Roma, Lisbona, Paris La Défense, Rennes, Digione e Nizza. Le future aperture includono Dubai, Singapore, Zurigo e molte altre località. Nel 2014 la catena alberghiera internazionale Accor ha siglato una partnership con Mama Shelter per lo sviluppo del suo concetto di ospitalità, con l'obiettivo di dare il benvenuto a viaggiatori di tutto il mondo. Mama Shelter fa parte di Ennismore, un gruppo creativo nel settore dell'hospitality, radicato in culture e destinazioni, con un portafoglio globale di marchi imprenditoriali. Nato nel 2021, Ennismore è una joint venture con Accor, che detiene una quota di maggioranza, ennismore.com

**

CONTATTO STAMPA

ABC PR Consulting

Chiara Bartoli – c.bartoli@abc-prc.com, Mobile: 345 456 97 48

Maria Vittoria Ambrosioni – mv.ambrosioni@abc-prc.com, Mobile: 335 173 84 75

www.abc-prc.com

