

2003-2013

La festa dei dieci anni



info@viasettebrini.com · www.viasettebrini.com





SETTEMBRE 2003

Al numero 25 di via Luigi Settembrini succede qualcosa: in un noto ristorante di Prati compaiono sedie e tavoli di legno naturale, un bancone sociale, libri da sfogliare, stampe e foto alle pareti. Soprattutto, compare un'idea di ristorazione come accoglienza, cura, dettaglio. Passano gli anni. Settembrini cambia, cresce.

SETTEMBRE 2013

Al numero 25 di via Luigi Settembrini succede qualcosa: si fa festa. Perché dieci anni sono trascorsi da quel lontano settembre. Dieci anni di Settembrini ristorante. Dieci anni di storie e persone, di momenti felici e patemi, di grandi speranze e piccole emergenze. Tremilaseicentocinquanta giorni di piatti e bottiglie, di fatiche e sorrisi. Dieci anni di noi e di voi. Per festeggiare quest'anniversario, Settembrini, che intanto si è moltiplicato e ora è anche un bistrot, una libreria e una birreria, ha selezionato dieci regioni e per ogni regione invitato produttori, cuochi, laboratori e botteghe che oggi in Italia legano il loro nome alla qualità e alla ricerca. Una festa che sia uno scambio di piatti e ricette ma anche e soprattutto di storie ed esperienze. Tanti appuntamenti per assaggiare, degustare, scoprire. Al Settembrini Café si comincia tra di noi, già dai primi giorni di settembre. Al ristorante, i festeggiamenti si consumeranno in cucina dove cuochi amici affiancheranno Luigi Nastri nella preparazione di cene speciali. In libreria, un carosello di presentazioni, brunch, aperitivi, libri e musica.

PROGRAMMA CAFÉ

10 ANNI IN 10 REGIONI

VENERDÌ 6 SETTEMBRE

IL PRIMO APPUNTAMENTO

Aperitivo con SPF, Settembrini Pollo fritto, la risposta made in Italy al fried chicken born in the Usa.

CAMPANIA

SABATO 7

Colazione con prodotti tipici: sfogliatelle e pastierine di Vivadolce, S. Gennarello di Ottaviano (NA), succhi di frutta della Masseria GiòSole di Capua (CE). Degustazione comparata tra succhi di frutta artigianali e industriali.

Aperitivo-cena con i formaggi e i salumi de La Tradizione di Vico Equense e con la giardiniera, i sott'olio e i paté della Masseria GiòSole di Capua (CE).

DOMENICA 8

Colazione con prodotti tipici: sfogliatelle e pastierine di Vivadolce, S. Gennarello di Ottaviano (NA), succhi di frutta della Masseria GiòSole di Capua (CE). Degustazione comparata tra succhi di frutta artigianali e industriali.

Aperitivo-cena con l'Antico Pastificio di Gragnano di Napoli.

I piatti saranno accompagnati dall'olio extravergine d'oliva bio Azienda AlmaMaterBio di Meta (NA).

LUNEDÌ 9

Una giornata con Eataly Roma: Sergio Capaldo e La Granda.

INAUGURAZIONE

MARTEDÌ 10

Tutto il giorno: pizza, fichi e champagne.
Cena-degustazione di tre portate, il dolce e Moët&Chandon.

ABRUZZO

MERCOLEDÌ 11

Aperitivo-cena con salumi e carni di maiale della tradizione abruzzese.

LIGURIA

GIOVEDÌ 12

Aperitivo-cena con panissa e frittelle di farina di ceci di Zena Group di Arenzano (GE).

VENERDÌ 13

Aperitivo-cena con acciughe al cartoccio della cooperativa Pescatori di Camogli, pasta con il vero pesto genovese Rossi e pànera (semifreddo al caffè).

VENETO

SABATO 14

Colazione con i dolci di Lucca Cantarin della pasticceria Marisa di Arsego (PD).

FUORI PROGRAMMA

Aperitivo "A Tutto Tonno" con Carmelo Chiaramonte.

DOMENICA 15

Colazione con i dolci di Lucca Cantarin della pasticceria Marisa di Arsego (PD) e con i succhi di frutta di Zolla 14, Pezzan di Carbonera (TV).

Aperitivo con le variazioni di hamburger della macelleria Damini di Arzignano (VI).

Cena con la battuta al coltello in carpione della macelleria Damini di Arzignano (VI).

MARCHE

MARTEDÌ 17

Aperitivo-cena a base di salumi e formaggi marchigiani (formaggio di Cartoceto e salame di Fabriano presidio Slow Food).

MERCOLEDÌ 18

Aperitivo-cena a base di zuppa di cicerchie e lonzino di fico presidii Slow Food della cooperativa La Bona Usanza di Serra de' Conti (AN).

EMILIA ROMAGNA

GIOVEDÌ 19

Colazione con i nostri dolci e i succhi di frutta dell'azienda Pizzavacca di Villanova sull'Arda (PC) (anche da asporto).

Aperitivo-cena con culatello e tigelle del salumificio Squisito di Soragna (PR).

VENERDÌ 20

Aperitivo con assaggi di crema di formaggio di fossa di Sogliano, prosciutto crudo di Mora brada, friggione bolognese, lingua della trattoria da Amerigo di Savigno (BO).

Cena con la lasagna tradizionale bolognese della trattoria da Amerigo di Savigno (BO).

TRENTINO - ALTO ADIGE

SABATO 21

Colazione con i nostri dolci e i succhi di frutta dell'azienda Alpe Pragas di Braies (BZ).

Aperitivo-cena con prodotti tipici regionali (pancetta stufata, cavolo cappuccio e pane di segale) della trattoria Maso Cantanghel di Civezzano (TN).

DOMENICA 22

Colazione con i nostri dolci e i succhi di frutta dell'azienda Alpe Pragas di Braies (BZ).

Aperitivo-cena con degustazione di prodotti tipici.

LAZIO

MARTEDÌ 24

Aperitivo-cena con il cannellone di Sora Maria del ristorante Sora Maria e Arcangelo di Olevano Romano (RM). Cocktail di Stefano Ripiccini.

MERCOLEDÌ 25

Aperitivo-cena "solobufala": stracciata di latte di bufala con confettura di peperone giallo e battuta di carpaccio di bufala leggermente affumicato de La Polledrara di Paliano (FR).

FUORI PROGRAMMA

Una giornata dedicata al caffè Mondì, il caffè di Settembrini.

TOSCANA

GIOVEDÌ 26

Aperitivo-cena con prodotti tipici, presidii Slow Food.

VENERDÌ 27

Aperitivo-cena con un piatto di prodotti tipici dell'osteria Mangiando Mangiando di Greve in Chianti (FI).

PIEMONTE

SABATO 28

Colazione con i dolci tipici.

Aperitivo-cena a cura del ristorante Consorzio di Torino: guancia di maiale con calamari e insalatina di erbe, accompagnati da vermouth artigianale.

Pomeriggio e dopocena: il gelato artigianale di Alberto Marchetti (TO).

DOMENICA 29

Colazione con i dolci della pasticceria Converso di Bra (CN).

Aperitivo-cena a cura della macelleria Brarda di Cavour (TO): "Piemonte tre in uno".

Pomeriggio e dopocena: il gelato artigianale della gelateria Ottimo (TO).

PROGRAMMA RISTORANTE IN CUCINA CON LUIGI NASTRI

LUNEDÌ 9

Cena con Gianluca Esposito, chef del ristorante Italia di Eataly Roma.

MERCOLEDÌ 11

Cena con Pier Giorgio Parini, chef del ristorante Povero Diavolo, Torriana (RN).

SABATO 14

Cena con Carmelo Chiaramonte. Ospite d'onore: Bob Noto.

LUNEDÌ 16

Settembrini Sala e cantina: una sera con Marco Reitano sommelier de La Pergola (Roma), Gianni Sinesi sommelier del Reale (Castel di Sangro), Matteo Zappile sommelier de Il Pagliaccio (Roma), Davide Merlini maître sommelier de Le Jardin de Russie restaurant (Roma). Vino, cucina e... servizio incluso.

MERCOLEDÌ 18

Cena con Ilario Vinciguerra, chef dell'omonimo ristorante di Gallarate (VA).

LUNEDÌ 23

Settembrini Sala e cantina: una sera insieme a Giuseppe Palmieri maître sommelier dell'Osteria francescana (Modena), Rudy Travagli maître sommelier de La Torre (Roma), Alessandro Pipero maître sommelier e patron di Pipero al Rex (Roma), Marco Amato maître sommelier dell'Imago - Hotel Hassler (Roma). Vino, cucina e... servizio incluso.

MARTEDÌ 24

Cena con Pino Cuttaia, chef del ristorante La madia, Licata (AG) e Rafa Penya, chef del ristorante Gresca, Barcellona.

DOMENICA 29

Cena con Niko Romito, chef del ristorante Reale, Contrada Santa Liberata, Castel di Sangro (AQ).

LUNEDÌ 30

Cena con Gennaro Esposito, chef del ristorante La Torre del Saracino, Marina d'Aequa, Vico Equense (NA).

Dessert a cura di Raffaele Del Verme della gelateria Di Matteo di Torchiarà (SA).

**Cene su prenotazione*

PROGRAMMA LIBRERIA LIBRI E CUCINA

VENERDÌ 6

Aperitivo con Fermentazioni - birre artigianali e panini della nostra cucina.

SABATO 7

Brunch Settembrini.

LUNEDÌ 9

Una giornata con Eataly Roma.

MARTEDÌ 10

Aperitivo con “suppli di baccalà e ricci di mare con burrata” di Oliver Glowig, chef del ristorante Oliver Glowig - Aldrovandi Villa Borghese (Roma).

GIOVEDÌ 12

Presentazione della collana “Piccola biblioteca di cucina letteraria” di Slow Food Editore con Sapo Matteucci. Interviene: Stefania Barzini. Modera: Giovanni Nucci.

VENERDÌ 13

Carmelo Chiaramonte presenta “A Tutto Tonno”, Bibliotheca Culinaria.

SABATO 14

Polenta, soppressa e risotto delle sorelle Mirandola da Verona. Dessert a cura di Lucca Cantarin e succhi di frutta di Zolla 14 di Pezzan di Carbonera (TV).

LUNEDÌ 16

Aperitivo con “le alici in panettone” di Cristina Bowerman, chef del ristorante Glass Hostaria (Roma).

MARTEDÌ 17

Aperitivo con “Gagnano e San Marzano” di Oscar e Nicola Farinetti, chef d’eccezione.

GIOVEDÌ 19

Aperitivo con “foglia di grano, gamberi ed erbe aromatiche” di Roy Caceres, chef del ristorante Metamorfosi (Roma).

VENERDÌ 20

Per la “Piccola biblioteca di cucina letteraria” di Slow Food Editore, Matteo Codignola presenta “Un tocco di focaccia”. Interviene: Raethia Corsini. Modera: Giovanni Nucci.

SABATO 21

Brunch Settembrini. Aperitivo con “crudo d’oca mela e senape” di Luciano Monosilio, chef del ristorante Piperò al Rex (Roma).

MARTEDÌ 24

Aperitivo con le birre di Alta Quota di Cittareale (RI) e l’amatriciana.

GIOVEDÌ 26

Aperitivo con “manzo affumicato, ricordi di salsedine: salsa tonno e miso, cannolicchi” di Anthony Genovese, chef del ristorante Il pagliaccio (Roma).

VENERDÌ 27

Per la “Piccola biblioteca di cucina letteraria” di Slow Food Editore, Nicola Lagioia presenta “Spaghetti, cozze e vongole”. Interviene: Marco Bolasco. Modera: Giovanni Nucci.

SABATO 28

Slow Food Roma presenta le comunità di Terra Madre del Lazio: il racconto delle cicoriare di Cori, le comunità dell’olio dell’Itrana, gli osti di Frascati. A seguire, assaggi di pasta cacio e pepe a cura della comunità di Terra Madre degli osti di Frascati.

10 ANNI SETTEMBRINI

info@viasettembrini.com

www.viasettembrini.com / facebook.com/ViaSettembrini

SETTEMBRINI VINO E CUCINA

Via L. Settembrini 25 / 00195 Roma / T. 06 3232617

email: ristorante@viasettembrini.com

SETTEMBRINI CAFÉ

Via L. Settembrini 21 / 00195 Roma / T. 06 97610325

email: info@viasettembrini.com

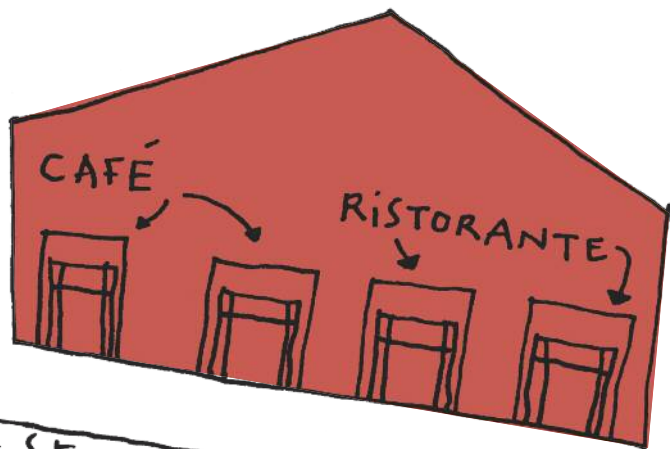
SETTEMBRINI LIBRI E CUCINA

Piazza Martiri di Belfiore 12 / 00195 Roma

email: libreria@viasettembrini.com / T. 06 97277242



P.ZZA DEI
MARTIRI
DI
BELFIORE
12



VIA SETTEMBRINI 21 / 25