



Aprire a Roma Romeow Cat Bistrot. Cucina vegana e crudista nel bistrot ispirato ai neko café giapponesi. E una piccola colonia felina accoglie i commensali

Arriva anche a Roma, seguendo i precedenti italiani torinesi, la formula del cat café. Il locale nel quartiere Ostiense ospiterà una comunità di sei giovani gatti, liberi di interagire con gli avventori in uno spazio ridisegnato da un intervento di design che tiene conto delle esigenze feline. Aperto nell'arco dell'intera giornata, l'offerta gastronomica sarà incentrata su una proposta vegana e crudista, che trae ispirazione dalle cucine del mondo, mantenendo il piacere per la buona tavola. Inaugurazione prevista per l'inizio di dicembre.

La tendenza, come tutte le esperienze più insolite che in prima battuta strappano qualche sorriso, arriva dal Giappone. Nella terra del Sol Levante i Neko Café sono cosa nota ormai da dieci anni, da quando il primo locale dedicato agli amanti dei gatti aprì a Osaka, riscontrando l'evidente plauso di una folta comunità che non sa rinunciare alla compagnia dei felini. Ma la formula del Cat Café (nella traduzione occidentale), con la sua piccola colonia di gatti che vivono, giocano, si intrattengono con i commensali, ha finito per ricevere l'apprezzamento di un

pubblico molto più eterogeneo e trovato diffusione anche in Europa. In Italia l'esperimento stenta a trovare ampio riscontro, anche se Torino può già vantare qualche esempio.

Dalla prima settimana di dicembre (l'inaugurazione è prevista per il week end dell'Immacolata) anche i romani amanti dei gatti saranno accontentati. Apre nella Capitale Romeow Cat Bistrot, connotato dalla scelta di fornire al locale un taglio su misura per ricreare l'habitat più confortevole per la comunità felina che qui troverà rifugio; sei giovani gatti a fare gli onori di casa: Romeow, Maos, Nino, Frida, Lamù e Irì. Ma non solo cat café.

L'obiettivo di Valentina e Maurizio, la giovane coppia di proprietari, è molto più ambizioso. Entrambi vegani, si parla di ricreare l'atmosfera rilassata di un bistrot di impostazione vegana e crudista sul modello di una realtà come Soul Kitchen, insegna vegana sui generis ancora una volta a Torino. Una sfida nella sfida, con l'intento di evitare ogni tipo di ghettizzazione, estremismo alimentare o cucina punitiva, pur portando in città una proposta gastronomica piuttosto alternativa.

Romeow, che promette nuove soddisfazioni per i frequentatori di un quartiere Ostiense sempre più protagonista sulla scena cittadina, sarà aperto dalle 10.30 alle 23, garantendo un'offerta distribuita nell'arco di tutta la giornata, dalla colazione al dopocena, passando per pranzo e merende. Cucina vegana, quindi, con piatti d'ispirazione internazionale che attingono alle basi del veganesimo o rivisitano con originalità pietanze indiane, thailandesi, ma anche (e perché no) romane. Bombay Biryani con curry e sultanina, Melanzana di melanzane con besciamella di nocciole, Formosa di sedano rapa e chips di verdure, Cappellotto con crema di zucca e ripieno di castagne: queste alcune delle proposte in carta. E pasticceria crudista, con versioni raw di brownies e cheesecake, proposte gluten free, l'utilizzo di materie prime selezionate – attraverso il portale specializzato Cibocrudo - in arrivo dall'Estero (come l'acai brasiliano o il latte di cocco). Una cucina naturale che si avvarrà anche del km0, per una volta non abusato, trattandosi di verdure e farine in arrivo da produttori laziali.

Tutto questo prenderà forma in uno spazio di 120 metri quadri soppalcato, ridisegnato da Tommaso Guerra con attenzione ai materiali naturali; originale l'articolazione degli ambienti: nella sala al piano terra campeggerà un grande albero, mentre tubi e strutture sospese garantiranno un passatempo ideale per i gatti. Nella zona soppalcata un'area lounge per rilassarsi, lavorare al pc, leggere un libro sorseggiando un tè.

<http://www.romeowcatbistrot.com/>

[fonte](#)