



Food & Agroalimentare - Pizza, gelato e caffè: a Roma la cena a sei mani che rompe le regole del gusto

Roma - 17 lug 2026 (Prima Notizia 24) Da In Fucina è andato in scena il dialogo tra Edoardo Papa, Marco Radicioni e Gianni Olimpo. Un percorso degustazione che supera i confini della tradizione e trasforma tre simboli della gastronomia italiana in un racconto contemporaneo.

Non è stata una semplice cena, ma un vero laboratorio di idee applicate alla tavola. La serata del 15 luglio, ospitata da In Fucina – Il ristorante che ama la pizza, ha dimostrato come pizza, gelato e caffè possano uscire dai rispettivi ruoli tradizionali per dialogare in un unico percorso gastronomico capace di sorprendere anche i palati più esperti. Protagonisti dell'evento sono stati Edoardo Papa, interprete di una pizza d'autore che da anni guarda alla cucina contemporanea, Marco Radicioni, fondatore di Otaleg e tra i più innovativi maestri gelatieri italiani, e Gianni Olimpo, specialista dello specialty coffee, che ha costruito un itinerario sensoriale in cui il caffè ha assunto il ruolo di ingrediente e non soltanto di bevanda di accompagnamento. Il risultato è stato un percorso degustazione a sei mani nel quale ogni portata ha messo in discussione le convenzioni della gastronomia italiana. Il gelato è diventato elemento strutturale delle preparazioni salate, la pizza si è trasformata nel supporto di ricette di alta cucina e il caffè ha trovato nuove forme espressive attraverso estrazioni, infusioni e cocktail studiati per dialogare con gli ingredienti del piatto. Dall'originale supplì in doppia semisfera al celebre stecco di speck, passando per il "Romanozzo Margherita al Rum", fino alla focaccia con cocktail di gamberi e alla cheesecake finale con gelato ai fiori di caffè e pepe, ogni proposta è stata pensata come un capitolo di un racconto gastronomico coerente, costruito sull'equilibrio tra tecnica, ricerca e memoria. Particolarmente apprezzato anche il contributo della nuova generazione rappresentata da Gabriele e Giordana Papa, che hanno portato una visione giovane e creativa all'interno del progetto, confermando la volontà di In Fucina di interpretare la tradizione senza esserne prigioniera. La serata romana ha confermato una tendenza sempre più evidente nell'alta ristorazione italiana: l'innovazione non passa attraverso l'effetto sorpresa fine a sé stesso, ma dalla capacità di rileggere prodotti profondamente radicati nella cultura gastronomica nazionale. Pizza, gelato e caffè, simboli dell'identità italiana nel mondo, si sono così trasformati in strumenti di sperimentazione, senza perdere il legame con le proprie origini. Più che una degustazione, quella andata in scena il 15 luglio è stata una dichiarazione d'intenti: dimostrare che l'eccellenza nasce quando mestieri diversi si contaminano, mettendo al centro la qualità delle materie prime, la tecnica e il coraggio di immaginare nuovi linguaggi del gusto. Un esperimento riuscito che ha raccolto il consenso dei partecipanti e che potrebbe rappresentare il punto di partenza per nuove collaborazioni tra alcuni dei protagonisti più creativi della scena gastronomica italiana.



di Maurizio Pizzuto Venerdì 17 Luglio 2026

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it