



## Company Profile & biografia dello Chef

### UOVO À POIS – Dolce Alternativo

via Pellegrino Matteucci, 62 – Roma  
Zona Ostiense / Porto Fluviale

#### **Mission aziendale**

*Proporre una nuova linea di pasticceria gourmet che reinterpreti con gusto e creatività la pasticceria classica, selezionando **ingredienti di primissima qualità** e usando solo **zuccheri e farine integrali, naturali e non raffinati, evitando l'uso di latte e latticini.***

Un traguardo non facile, visto l'obiettivo di esporre nel ricco bancone solo dolci invitanti, appetitosi e che non abbiano nulla da invidiare all'offerta dolciaria più tradizionale.

Accanto a queste regole auree, il laboratorio artigianale svilupperà linee specifiche, realizzate con **alternative naturali allo zucchero** (sciropo d'agave, frutta essiccata, succo di mela concentrato, malto di riso, miele) e **soluzioni vegane.**

Laboratorio e punto vendita si affacciano sull'area urbana del **porto fluviale**, da molti definita il **nuovo quadrilatero gourmet romano.** Un contesto vivace e propositivo, che negli ultimi anni ha visto nascere un numero crescente di realtà gastronomiche innovative e di successo, con grande attenzione alla qualità e alla ricerca creativa.

Anima e timoniere della pasticceria è il **giovane chef Alberto Paciaroni**, un nome nuovo per la scena romana, che però ha già al suo arco molte frecce che non tarderà a scoccare. Classe 1986, marchigiano d'origine ma ormai adottato dalla capitale, ha all'attivo una Laurea in Chimica con tesi in chimica degli alimenti e anni di esperienza e passione in cucina. Dalla pizzeria della zia ai fornelli internazionali di **Shinjuku a Tokio**, dal ristorante stellato **La Parolina** in provincia di Viterbo fino alla corte di **Chef Heinz Beck** presso **La Pergola del Rome Cavalieri.**

*“A questo progetto lavoro da più di un anno”, commenta chef Paciaroni, “e sono felice di darlo alla luce proprio mentre rilevo un grande ritorno dell'opinione pubblica sulle tematiche alimentari, sul buon cibo e sui vantaggi dell'integrale”. Ma se dietro l'etichetta integrale dei prodotti in commercio spesso c'è meno del 30% di materie prime non raffinate, la grande sfida dell'Uovo à pois è **arrivare al 100%.** Cosa non semplice, avendo bandito i prodotti chimici per facilitare la lievitazione e senza grassi idrogenati per sostituire il burro. “Per ottenere il risultato che avevo in mente, ho passato mesi a fare prove ed esperimenti. Spero che i miei dolci conquistino anche i palati più sofisticati”, dichiara lo chef emozionato.*

UOVO À POIS DI ALBERTO PACIARONI  
VIA PELLEGRINO MATTEUCCI, 62  
00154 - ROMA

TEL. 342 9448443  
WWW.UOVOAPOIS.IT - INFO@UOVOAPOIS.IT  
P. IVA 01895450433



Unica eccezione concessa alla regola dell'integrale: **lo zucchero raffinato e i colori del cake design**, *“che intendo adoperare solo quando necessari e con grande attenzione a dosaggi e prodotti usati”*, spiega lo chef, *“partendo dal presupposto che la decorazione deve restare una piccola percentuale del dolce, mentre il contenuto pretendo che sia sempre sano e autentico”*.

Originale e innovativo è **il pacchetto riservato agli sposi**: dalla torta monumentale, alle partecipazioni in stile, dai segnaposto ai menu, dalle scatoline di origami o intagliate, alle idee più divertenti e inaspettate. Con l'offerta dell'Uovo à pois il **wedding look** si fa completo.

Il locale di via Matteucci è quindi molto più di una pasticceria. Il format, in linea con le tendenze in voga nelle principali capitali europee, nasce come un **concept store** a tutto tondo, con **il cibo** a fare da comun denominatore. Il tema culinario si sviluppa in più direzioni e, accanto a torte, pasticcini, crostate e monoporzioni, gli scaffali del locale propongono una ricercata selezione di **articoli di design per la cucina e la tavola**, mug, teiere, pirofile, tovaglie e tovagliette da colazione, tisane artigianali e tante **idee regalo** originali e divertenti, come le teglie in ceramica da regalare complete di torta appena sfornata e i pacchetti monoporzioni + tisana + mug.

Anche l'arredamento rispecchia lo spirito dell'iniziativa. Il bianco predominante è contrastato dal legno naturale e sbiancato, da elementi nei toni del tortora e da pochi divertenti guizzi color pesca e (çà va sans dire) giallo uovo. Gli scaffali sono realizzati **con materiali di recupero**, pallet, bancali e cassette della frutta e accanto all'ingresso, Alberto espone orgoglioso **una vecchia madia** rimessa a nuovo, marchigiana come lui.

Partiranno invece a gennaio i **'Corsi al tegamino'**, divertenti occasioni per mettersi alla prova e imparare le tecniche della pasticceria. Dal cake design, ai comfort food, dai lievitati ai macaron, con una strizzata d'occhio alla clientela vegana e ai bambini.

UOVO À POIS DI ALBERTO PACIARONI  
VIA PELLEGRINO MATTEUCCI, 62  
00154 - ROMA

TEL. 342 9448443  
WWW.UOVOAPOIS.IT - INFO@UOVOAPOIS.IT  
P. IVA 01895450433



## **Biografia dello Chef**

**Alberto Paciaroni, 29 anni. Marchigiano d'origine, ormai romano d'adozione.**

Una Laurea in Chimica con tesi in Chimica degli alimenti sulle contaminazioni da olio minerale e anni di esperienza e passione in cucina. Da quella delle nonne, al ristorante della zia Paola. Dall'istituto alberghiero, alla prima esperienza nell'alta ristorazione, nel premiato ristorante Due Cigni di Montecosaro (MC) diretto dalla Chef Rosaria Morganti.

Fra un libro e una pentola, tra una cena stellata e un corso di specializzazione sulle farine e gli impasti lievitati, il giovane chef si misura con un'escalation di esperienze lavorative.

Prima parte per Tokyo, per sei mesi di lavoro in una brigata di cucina di Shinjuku. Quindi rientra in Italia e si mette alla prova, entrando nello staff del ristorante La Parolina di Trevinano (VT), una stella Michelin, al fianco di Romano Gordini e Iside De Cesare. Probabilmente la più importante e formativa tra le sue sfide lavorative.

Nel 2011 si trasferisce nella capitale per lavorare con lo Chef stellato Noda Kotaro al ristorante Magnolia del Gran Hotel Via Veneto e successivamente alla Pergola del Rome Cavalieri alla corte di Chef Heinz Beck.

La folgorazione per la pasticceria arriva a ottobre 2012, quando Alberto entra nella squadra di Almondart di Marcella Argiropulos, nome storico del cake design capitolino.

Durante un breve ritorno di fiamma per la ristorazione di livello, viene ri-arruolato da Chef Kotaro nella sua nuova avventura al Bistrot 64 al Flaminio.

A fine 2015, arriva per Alberto il momento della svolta.

Il suo più grande sogno si realizza con l'ideazione e l'apertura della prima pasticceria alternativa di Roma, nella zona del porto Fluviale, ormai definita da molti il nuovo quadrilatero gourmet romano.

[www.facebook.com/uovoapois/](http://www.facebook.com/uovoapois/) - [www.twitter.com/uovoapois/](http://www.twitter.com/uovoapois/) - [www.instagram.com/uovoapois](http://www.instagram.com/uovoapois)

**Official hashtag:** #UovoÀPois

**MEDIA KIT** disponibile sul sito [www.uovoapois.it/presshub](http://www.uovoapois.it/presshub)

**Contatto ufficio stampa:** [info@uovoapois.it](mailto:info@uovoapois.it)

UOVO À POIS DI ALBERTO PACIARONI  
VIA PELLEGRINO MATTEUCCI, 62  
00154 - ROMA

TEL. 342 9448443  
WWW.UOVOAPOIS.IT - INFO@UOVOAPOIS.IT  
P. IVA 01895450433