



## Get fed in Rome

Da Londra a Roma la cucina innovativa di fed by water.

**fed by water**, l'innovativo ristorante Italiano riconosciuto dal Financial Times, Vogue, Forbes e la BBC come pioniere della cucina Italiana botanica (plant-based) a Londra, arriva a Roma **Mercoledì 18 Dicembre 2019** presso il **Daforma 4.0**.

Una serata speciale organizzata insieme a **Daforma 4.0** all'insegna della degustazione della ricercata cucina vegetale che ha fatto storia nella capitale del Regno Unito : dai "formaggi" vegetali cremosi, a pasta filante e affumicati, fino alla carbonara vegan, cavallo di battaglia di **fed by water**; piatti serviti insieme ad altre prelibatezze crudiste, senza glutine e di ricercata innovazione senza l'utilizzo di prodotti animali; per chiudere con dolci che non hanno nulla da invidiare ai classici tradizionali, anzi deliziosi e salutari. L'evento e' corredato con una soundscape ad hoc "the sound of nature" che completa l'esperienza multi sensoriale.

Durante la serata verrà anche presentato il libro "**get fed at home**" che oltre a raccontare la storia di **fed by water**, raccoglie le ricette chiave che hanno marchiato il "vegan lifestyle" a livello Internazionale.

**fed** infatti e' la realtà che ha guidato la scena etico-sostenibile Inglese già dal luglio 2014 quando ancora lo stile di vita vegan era una nicchia ben ristretta. Nel giro di 5 anni il fenomeno e' diventato di massa, tanto da aver messo in crisi il mercato della ristorazione tradizionale e dei prodotti di largo consumo.

"Una scelta rispettosa per il nostro pianeta" dichiara Fabio Stefano chef e fondatore di **fed**, "che mai come oggi bisogna considerare per una vita sana nel rispetto della natura, degli animali e non in ultimo della nostra salute. Il livello di consumismo sfrenato in cui la nostra società e' sprofondata, ci sta portando a fare i conti e a prenderci delle responsabilità, e parte tutto da quello con cui ci alimentiamo quotidianamente. La cucina botanica e' una esplorazione di nuovi sapori, ricca di ingredienti nutrienti e gustosi, e fundamentalmente sostenibile, tutta da provare".

L'evento **Get fed in Rome** si terrà dalle 18 a mezzanotte presso il locale polifunzionale **DAFORMA 4.0**  
**via Dei Cappellari 38 00186 Roma**

Per maggiori informazioni contattare :  
Zoe Webber  
[press@fedbywater.co.uk](mailto:press@fedbywater.co.uk)  
0044 7552 620776