

UNO CHEF, DUE ANIME



indice

CONCEPT	4
MISSION	6
STORIA E PROGETTO	8
TEAM	10
CONCEPT STORE	12
COMMUNICATION STRATEGY	14
FORMAT: LIVING	16
FORMAT: SLOWLY	18
CONCEPT FOOD: LIVING	20
CONCEPT FOOD: SLOWLY	22
CONCEPT DRINK: MISCELAZIONE	24
CONTATTI	26

follis uno chef, due anime

concept

Genio o follia'?

Tutto nasce da una 'scintilla'.

E le idee geniali arrivano quando si coglie quella intuizione fulminante.

Anche **Follis** nasce da una scintilla, accesa dal **gusto di emozionare a tavola!**

Follis è il ristorante con **uno chef** - il talentuoso **Daniel Celso** - e due 'anime'.

Due sale, due atmosfere - '**Living**' e '**Slowly**' - dove gustare la tradizione e la creatività.

Un lato tipico e un lato innovativo vi aspettano per portarvi in un viaggio nei sapori locali e del mondo, di **mare** e di **terra**, accompagnati dai vini accuratamente selezionati per l'**ampia cantina**.

Da **Follis** vi attende anche l'**american bar**, dove la **miscelazione** è amore puro per la ricerca, con una carta dei drink creata ad hoc per preparare le papille a un **innamoramento... da follis!**

Non perdere il tempo, vivilo da Follis!





follis **uno chef, due anime**

mission

Follis si prefigge di divenire uno dei **punti di riferimento del territorio di Fiumicino** e del litorale romano, dove assaporare la cucina di qualità e vivere momenti di puro piacere e relax, accompagnati da drink esclusivi e centinaia di vini.

L'esaltazione delle **materie prime**, di **mare** e di **terra**, le **ricette tradizionali e gourmet**, un banco miscelazione dal sapore internazionale e originale, un design esclusivo e un servizio curato nei dettagli, esplicano l'obiettivo di **Follis**: farvi vivere il tempo appieno, godendo della tipicità culinaria locale e esplorando le eccellenze che arrivano dal mondo.

Vogliamo portarvi in un viaggio nel gusto Follis!





follis uno chef, due anime

storia e progetto

Follis è un progetto ambizioso, nato dalla passione di tre soci, sognatori ma pragmatici: **Mattia Molica, Francesco Matteucci e Marco Tosti.**

Il primo, **Molica** è giovane ma vanta una grandissima conoscenza nel settore grazie al suo ruolo di maître di uno dei ristoranti più iconici di Roma **'L'Antico Arco'**, un'insegna che ha fatto della cucina gourmet il suo tratto caratteristico.

Francesco e **Marco** sono i creatori di **Con.tro Contemporary Bistrot**, un caso di successo a Roma nord, e hanno deciso di portare la loro expertise nel progetto **Follis**, oltre all'**executive chef, Daniel Celso.**

Nel 2019 i tre professionisti della ristorazione decidono che è tempo di creare un concept che possa unire e fondere le loro attività, dal gourmet al bistrot, dalla cucina immediata a quella ricercata, dal tempo scandito in lenti momenti da assaporare (**Slowly**) a quello più 'veloce' (**Living**).

Così nasce **Follis**, una **scintilla di gusto** che racchiude l'amore dei tre soci per la ristorazione di alta qualità.



follis

uno chef, due anime

team

Nei piatti delle due diverse offerte gastronomiche c'è l'anima dell'**Executive Chef Daniel Celso**. Nei menù si colgono le sue origini, le sue esperienze tra Sicilia, Sardegna, Umbria e Marche, impronte di tradizioni tanto marcate quanto opposte che **Daniel Celso** ha fuso e reinventato. Forte della sua esperienza nella cucina tradizionale lo chef ha scelto di esplorare una cucina più ricercata, affiancando dapprima **Cristina Bowerman** e poi **Lele Usai**.

Da **'Con.tro'** poi ha toccato con mano il concetto di bistro contemporaneo: un percorso che lo ha portato a Fiumicino, dove ha potuto finalmente fondere le sue anime apparentemente così distanti. La sua firma in cucina viene interpretata quotidianamente dal lavoro di **12 cuochi (under 30) e dai 2 Sous Chef**,

Gianluca Cossettini per il Living e **Federico Spalluto** per lo Slowly.

La squadra si avvale anche di un comparto dedicato alla pasticceria e ai dessert: ad addolcire i menù di Follis ci pensano le mani esperte di **Eleonora Ciletti** e **Alice Fiore**. A dirigere lo staff, con attenzione e dedizione,

il **Restaurant Manager, Mauro Di Vilio**.

A dirigere il banco Miscelazione è la **Bar Manager Samantha Parente**,

coadiuvata da un team composto da **4 professionisti barman**

e **bartender**, con i quali è stata studiata

la drink list di Follis: **12 cocktail**,

di cui **2 analcolici**.



Daniel Celso
EXECUTIVE CHEF



Mauro Di Vilio
RESTAURANT MANAGER



Rafael Poter Da Cruz
MANAGER SLOWLY



Samantha Parente
BAR MANAGER



follis

uno chef, due anime

concept store - Costa Group

Costa Group, gestita dai fratelli **Franco** e **Sandro Costa**, si sviluppa in **13.000 metri quadri** immersi nel verde in provincia di La Spezia e **produce circa 20 ristoranti al mese**. Caratteristica fondamentale è la **totale progettazione e realizzazione del locale in sede**: dallo studio del format alla simulazione presso la fabbrica per arrivare al montaggio del locale e all'assistenza successiva al cliente.

FOLLIS, IL LOCALE

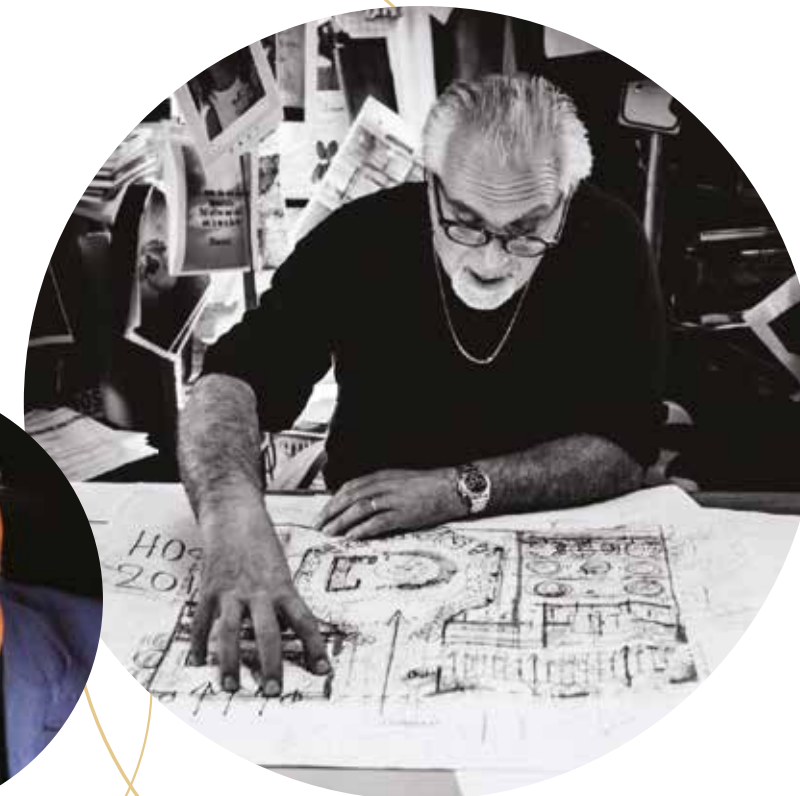
Living (tradizionale), **Slowly** (gourmet) e **Miscelazione**.

Un ristorante, con un banco di miscelazione d'élite, che si dirama in due anime: **Living** e **Slowly**. Due anime in cui tutto si contrappone nelle percezioni ma si ritrova nel ponte che le collega.

Ben 600 metri quadrati per uno spazio di design, curato interamente da **Franco Costa**, presidente di **Costa Group**, azienda leader nel design.



Franco Costa
DESIGNER



follis uno chef, due anime

communication strategy - Adland

Il concept di comunicazione del progetto Follis è stato affidato dai tre soci alla agenzia di comunicazione e marketing **ADland srl**.

La società romana ha studiato e realizzato la brand identity, ideando naming, marchio, format e concept strategico di comunicazione (declinato anche nei menù) e il piano di comunicazione digitale. Il progetto è stato curato

dal **creative director** **Giorgio Raffani** e dal **copy director** **Silvia Tocci**.

Il concept **Follis** ha l'obiettivo di esaltare il territorio, le sue materie prime, la sua storia e la sua cultura gastronomica, contaminata dalle esperienze dello chef Daniel Celso e della sua brigata. Tutto questo è stato sintetizzato dall'agenzia in '**Follis. uno chef, Due anime**', un nome e un messaggio che racchiudono la filosofia della cucina dello chef, che spazia con estro e rispetto tra due menù entusiasmanti.

Follis (il nome latino di una moneta romana) rappresenta quindi le due '**facce**' del ristorante, chiamate appunto '**living**' e '**slowly**'.

Follis è anche la '**scintilla**', la folgorazione, che ha generato l'idea di questo innovativo locale e delle sue ricette: un colpo di luce ben visibile anche nel brand realizzato da **ADland** e che rappresenta il **leit motiv** del concept.



Giorgio Raffani
CREATIVE DIRECTOR



Silvia Tocci
COPY DIRECTOR



follis uno chef, due anime

format: living

Un ristorante dove **gustare la tradizione**, vivendo gli spazi dal gusto retrò, con intarsi e materiali must del 900, dove si mescolano il rispetto e le intuizioni contemporanee dello **chef daniel celso**.

Il **menù living** riporta ai piatti tipici del mare e della terra, preparati con sapienza e arricchiti da innovative influenze contemporanee.

Una sala in cui **gustare il tempo senza perdere tempo**, dove la cucina ricorda la famiglia, il focolare, attorno al quale raccontarsi le storie di ogni giorno. Qui si vivono momenti di gioia e affetto, accompagnati dai sapori ancestrali che richiamano alla mente e al cuore il calore di casa.

Il **menù living** è un viaggio che attraversa le migliori **tipicità Regionali italiane**, con qualche sfumatura internazionale che rende attuali i piatti della tradizione.

Living di Follis propone i seguenti servizi di ristorazione:
food and drink event, degustazioni, private event, convention, corporate event.

'Non perdere il tempo, vivilo da follis.'



follis uno chef, due anime

format: slowly

Genio o follia?

Tutto nasce da una **scintilla**: il tempo, la vita stessa nascono da un'esplosione. E le idee geniali arrivano quando si coglie quella **scintilla**, ci si lascia trascinare nella sua corrente creativa, fino al limite, per poi tornare indietro in uno sciabordio di emozioni.

Slowly di Follis è un ristorante esclusivo e avvolgente. Un ambiente semplicemente lussuoso, un menù con un'identità inconfondibile, sinuoso come le anse del Tevere. I sapori all'avanguardia si fondono alla cucina del territorio, agli ingredienti stagionali, ne colgono le sfumature e le esaltano con tecniche innovative. Qui il tempo si dilata e ci si lascia cullare dall'eccellenza.

Così follis esce dagli schemi e da tutte le costrizioni della forma, inventando nuove **correnti di gusto**.

Slowly di Follis propone i seguenti servizi di ristorazione:
food and drink event, degustazioni, private event, convention,
corporate event.

Follia è perdere il tempo, non il viverlo senza limiti!



follis
uno chef, due anime
concept food - living

Il **menù Living** rappresenta il lato **'tradizionale'** della cucina di Follis. Con le rivisitazioni di piatti tipici e delle origini, Living è un menù che mette in evidenza i prodotti locali, in particolare del **'mare nostrum'**.

Qui si esprime l'esperienza nella cucina della tradizione dello **chef Daniel Celso**: crudi, sauté di cozze, spaghetti alle vongole, frittiture di pesce, grigliate del pescato del giorno, mazzancolle alla catalana, insalata di mare.

I **piatti del giorno** sono **essenzialmente di mare**, si unisce alcune **proposte di 'terra'** per soddisfare tutti i palati. I dolci sono al bicchiere: tiramisù, cheesecake, gelato al limone e altre **prelibatezze create dal comparto pasticceria** della cucina di Follis.



follis
uno chef, due anime
concept food - slowly

Il menù **Slowly** esalta l'**anima gourmet** di **Follis** e del suo chef. Le esperienze di **Daniel Celso** nelle cucine di ristoranti stellati o di alto livello si sentono e si vedono nei piatti del menù **Slowly**, le sue origini si fondono con l'innovazione e la ricerca del gusto perfetto: qui infatti il cannolo siciliano e l'agnello sardo si incontrano ne "**Le mie radici**" (taco di pane carasau con agnello, erbe selvatiche, alici di Sciacca e caciocavallo Ragusano).

"**La nostra carbonara**" **stupisce**, con una versione liquida nell'agnolotto in brodo di guanciale con tartufo nero; i "**Ricordi d'infanzia**", malloreddus in crema di carciofi, liquirizia e ragù di lumache di terra, trasportano in un viaggio tra passato e futuro.

I **dolci del lato Slowly** rappresentano il completamento di un viaggio da fare lentamente: i dessert creativi e la piccola pasticceria stupiscono e **soddisfano i palati più esigenti**.



follis

uno chef, due anime

concept drink - miscelazione

A dirigere il banco Miscelazione è la **Bar Manager Samantha Parente**,
coadiuvata da un team composto da **4 professionisti Barman e Barlady**,
con i quali è stata studiata la drink list di Follis:

12 cocktail, di cui 2 analcolici, suddivisi in **5 categorie**,
tutti ispirati all'amore e alle sue fasi:

Chimica - Desiderio - Passione - Seduzione - Orgasmo.



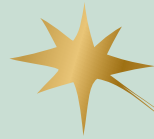
follis
uno chef, due anime

contatti

FOLLIS - Restaurant Living and Slowly
Via della Torre Clementina, 146
00054 Fiumicino (RM)

t 06.39915713
e info@follisristorante.it

www.follisristorante.it  



Folia è perdere
il tempo, non il viverlo
senza limiti!