

Metamorfofi



Via Giovanni Antonelli, 30/32

00197 Roma

Tel.: (+39) 06 8076839

www.metamorfofiroma.it

info@metamorfofiroma.it

Metamorfofi nasce dalla voglia di comunicare emozioni attraverso il cibo.

Comunicare emozioni attraverso il cibo: è la filosofia di Metamorfofi, ristorante insignito nel 2012 della Stella Michelin e nato dall'incontro tra la progettualità del gruppo Terra Distesa e lo stile dello chef Roy Caceres. Situato nel cuore del Quartiere Parioli a Roma, a pochi passi dall'Auditorium Parco della Musica, Metamorfofi ha in breve tempo raggiunto una riconosciuta identità d'eccellenza, grazie alla sua capacità di proporre esperienze gastronomiche di altissima qualità, modernità ed eleganza.



Roy Salomon Caceres

Nasce a Bogotà (Colombia) il 29 aprile 1977 è il terzo di cinque figli, rimane molto legato a suo nonno paterno Salomon; di origine Siriane, che con i suoi racconti ed esperienze fa scaturire in lui grande curiosità e voglia di conoscere, al nonno Salomon piace molto la cucina e si cimenta a cucinare piatti provati in giro per il mondo soprattutto in Siria che piacciono molto a Roy e lasciano un bellissimo

ricordo gustativo con sapori che nel suo paese non erano molto conosciuti.

Frequenta le scuole alternando lo studio con la sua grande passione la pallacanestro, fa parte della squadra di pallacanestro di Bogotà disputando dei tornei nazionali nella sua categoria, all'età di sedici anni deve prendere una decisione che sicuramente cambierà la sua vita, sua madre per motivi di lavoro decide di trasferirsi in Italia, lui dovrà scegliere se rimanere in Colombia con il padre finire gli studi e continuare a praticare la pallacanestro o andare in Italia dove era tutto nuovo e da scoprire, sceglie la seconda e vola assieme a suo fratello Diego il 15 dicembre del 1993

per raggiungere sua madre e i suoi fratelli.

Roy l'approccio con l'Italia

Una volta in Italia non è facile l'inserimento, la lingua, la lontananza dei suoi amici, il non riuscire a praticare la pallacanestro, rendono tutto molto difficile ma con il tempo questi problemi si risolvono si scoprono sempre cose nuove e piacevoli , come la sua cucina, e l'Italia comincia a piacere sempre più.

Nell'estate del 1996 trova un lavoro come aiuto manutentore in un posto favoloso un isola privata al sudovest della Sardegna, l'Isola piana, anche qui fare delle conoscenze che cambieranno la sua vita in futuro.

Roy l'aspirante cuoco

Dopo la esperienza in Sardegna gli offrono di fare il lavapiatti in un'altra località spettacolare il lago di Misurina e qui inizia il suo percorso in cucina partendo dal gradino più basso, dove conosce Rinaldo Zolli che accende in lui la voglia di scoprire il meraviglioso mestiere del cuoco.

Quella stessa voglia di crescere che lo porta in giro per l'Italia lavorando in località note come Forte dei Marmi , Cortina d'Ampezzo, Bormio, Arcidosso sul monte Amiata dove rimane per un anno e mezzo prima ed ha l'opportunità di frequentare dei corsi di aggiornamento che apporteranno tecnica al suo percorso.

Nel 2001 arriva a porto ercole al Relais & Chateaux " il Pellicano" dove conosce lo chef Stefano di Salvo che con la sua cucina inserisce Roy il lavoro di gruppo di una grande brigata.

Nel 2002 alla Locanda Solarola lavora sviluppando le basi gustative con le quali costruisce quello che è il suo stile di cucina.

Nel 2010 si trasferisce a ad albano laziale al ristorante piperò dove continua nel suo intento di emozionare gli ospiti che provano la sua cucina, in oltre conosce e si fa conoscere dai gourmet romani.

Nel ottobre 2010 nasce Metamorfosi il nuovo ristorante" punto di partenza" dove Roy continua nel suo intento di emozionare con il cibo.

Nel 2012 Roy Caceres con il suo ristorante metamorfosi viene riconosciuto dalle guide gastronomiche come una meta irrinunciabile è una delle migliori cucine del Lazio e non solo.

Roy il marito e padre

Ecco qua la conoscenza che a cambiato la sua vita Alessandra che nell'estate 1996 lavora insieme a Roy in Sardegna. scaturisce un lui quello che tutti chiamano "colpo di fulmine" , un sentimento particolare che per via del "destino" va avanti e sboccia in amore.

Lavorano insieme per alcuni periodi ma purtroppo il lavoro di Roy lo porta in posti lontani da lei. Il vero amore vince le distanze ed è così che si ritrovano a lavorare insieme alla Locanda Solarola e in seguito decidono di sposarsi. Da questa promessa d'amore nascono Nicolas Antonio nel 2003 e Ricardo Salomon nel 2007 e Gabriel Luis tre bellissimi bambini che completano la sua vita e la riempiono di gioie.

Roy Chef oggi

La mia visione di cucina non si ferma ai fornelli ma parte dall'Ospite.

Nella mia mente c'è il pensiero costante su come provocare emozioni nelle persone che degustano i miei piatti ed è così che dentro di me, ed insieme ai miei collaboratori, scaturiscono idee, concetti e ricordi che si trasformano in emozioni attraverso il cibo con un coinvolgimento dei sensi totale. Qui entrano in gioco piatti con cui gli Ospiti interagiscono, a volte sono i piatti a scaturire delle domande o semplicemente a richiamare l'attenzione verso se stessi.

Voglia di raccontare Emozioni attraverso i piatti!

Da questo principio nasce la nostra cucina che viaggia insieme alle stagioni, cogliendo i suoi migliori prodotti trasformandoli con rispetto ed esaltandone l'identità. In questo modo diamo vita ai nostri piatti

Da questo principio nasce la nostra cucina che viaggia insieme alle stagioni, cogliendo i suoi migliori prodotti trasformandoli con rispetto ed esaltandone l'identità.

Nell'intento di raccontarVi la nostra passione ci spingiamo a trovare dentro di noi ricordi, sensazioni, concetti ed idee che possono dare vita ai nostri piatti.