



ROMA EAT&DRINK

Il gusto e la tradizione del cibo kosher al "Bellacarne"



di Mariella Morosi

Bellacarne, ristorante kosher appena aperto nella vecchia Roma del Ghetto, vuole riproporre i piatti della vera cucina ebraica. Alberto e Alessandra Ouazana, titolari della Kosher Delight che distribuisce specialità alimentari ebraiche, hanno voluto realizzare questo ristorante di qualità incentrato sul mondo della carne kosher, riportando nel cuore del quartiere ebraico culture e tradizioni della comunità con i sapori e della cucina giudaico-romanesca.

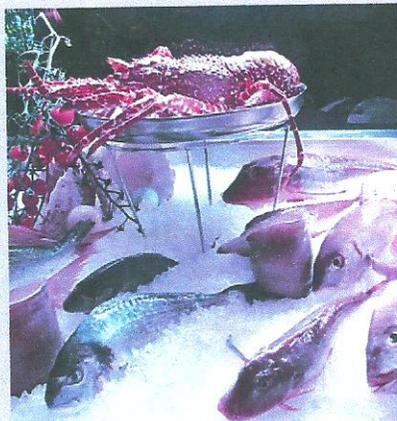
Il menu è ampio e articolato secondo i vari momenti della giornata. Si va dalle proposte del pranzo con formule veloci ed economiche a quelle del pomeriggio, con spuntini, spiedini, kebab (shawarma), oppure dolci da accompagnare al tè. La carta della cena è

la più ricca. La cantina offre una buona selezione di vini italiani ed israeliani. Tutte le materie prime rispondono ai requisiti di kosher, per la purezza degli alimenti imposta dalla religione ebraica.

Ma la sfida di Bellacarne è anche quella di tenere alta la qualità garantendo prezzi accessibili. Un pasto completo può essere contenuto entro i 30 euro. Il locale è ampio, diviso in due ambienti, in cui la boiserie grigia si alterna alla pietra originale della parete. I materiali sono naturali come rame e cemento grezzo.  cod 32913

Bellacarne

via Portico d'Ottavia 51 - 00186 Roma
Tel 06 6833104 - www.bellacarne.it



"Le Stagioni", un successo lungo 45 anni, specialità di pesce tutte da provare
di *Roberto Vitali*

■ Stagione dopo stagione, sempre con l'attenta gestione della famiglia Zanchi, il ristorante "Le Stagioni" di Orio al Serio è arrivato al traguardo, non trascurabile, di 45 anni di attività. Avviato nel 1969 da Gianmaria Zanchi, il locale è nato come piccola pizzeria di periferia, giusto al confine tra Bergamo e Orio al Serio. Oggi, il ristorante "Le Stagioni", sotto l'attenta gestione di Diego Zanchi, è diventato un cult per chi a Bergamo vuole mangiare pesce di primissima qualità a prezzi giusti in un ambiente elegante e riservato. Il mercoledì mattina arrivano le spedizioni direttamente da Marsala e dalla Puglia. Alla grande carta vengono aggiunte le "Proposte del mese", anche questa una attenzione alla freschezza delle materie prime di stagione. Quanto ai vini, la lista comprende oltre cento etichette, tutte scelte saggiamente in collaborazione con la 0,75 Srl del sommelier Valentino Rossi. Dominano i bianchi di zone chiaramente vocate come Friuli e Alto Adige. Giusto spazio anche per Champagne, Franciacorta e Prosecco.  cod 33052