

Roma e il gusto per la cucina: boom di nuove tavole e mescite

Il mondo del cibo non sembra sentire crisi: nuove aperture da Monti a Testaccio, Monteverde e Ghetto, i locali da provare



Una serata da «Litro», tempio dei vini

naturali a Monteverde

ROMA - Mai come in queste settimane la Roma «mangereccia» si è dimostrata tanto effervescente. Incoraggiati da una domanda che non sembra sentire la crisi – ricordate l'esternazione dell'allora premier circa i ristoranti sempre pieni? – diversi imprenditori hanno deciso di investire nel settore, inaugurando tantissimi nuovi locali dalle filosofie più variegate. In un ideale viaggio all'interno della Città Eterna, partiamo da un rione molto dinamico, Monti, in cui il 13 novembre è nato **Temakinho**. Sorto sulle ceneri di F.I.S.H., ristorante fusion che aveva ottenuto un buon seguito, questo nuovo indirizzo si propone il fine di trovare una sintesi fra la cucina giapponese e quella brasiliana con esiti che lasciano insoddisfatti i puristi, ma che possono incontrare i gusti di un pubblico giovane e meno esigente.

CARNIVORI KOSHER - Opposta la filosofia di un'altra apertura novembrina nello stesso quartiere, **Dall'Antò**, una gastronomia in cui gustare preparazioni molto semplici della tradizione di Liguria, Toscana, Lazio e Sardegna, quindi farinata di ceci, testarolo della Lunigiana, neccio di castagne, focaccia al formaggio e pane bruscato. Il nome, **BellaCarne**, dice molto dell'offerta di questo nuovo ristorante – ci siamo spostati al Ghetto – che promette di essere un paradiso per carnivori, ma non solo. La proposta è totalmente kosher, con la continua supervisione in cucina di un esperto di religione ebraica a garantire la corretta applicazione dei precetti della kasherut; il ruolo principale lo ha la carne proveniente dalla macellerie facenti capo alla stessa proprietà, Alberto e Alessandra Ouazana, ma non mancano diversi piatti a base di verdure.



SULL'ISOLA - Nei paraggi, precisamente nell'Isola Tiberina, in uno degli unici due appartamenti abitati dell'Isola, in cui alloggiarono tante celebrities (da Marlon Brando a Louis Malle) è nata la **Club House Isola Tiberina**, uno spazio gestito da Fabio Bongianini (all'epoca ideatore del T-Bone Station e proprietario del ristorante «That's amore» di Roma), adibito di giorno a cooking classes e di sera ad eventi privati. A pochi metri dalle passeggiate dello shopping per antonomasia, via Condotti e via Frattina, precisamente a Via dei Due Macelli, il primo piano dell'Illy Shop ha ora il suo ristorante. Si tratta di **Molto libreria con cucina**, locale gemello del *Molto* dei Parioli, che si presenta al pubblico con una carta ricca di prodotti di qualità e al contempo con un ambiente ricercato con pochi tavoli a sedere, dominato dal lampadario chandelier composto da 640 tazzine cromate.



EATALY IN CENTRO - Spostandosi di poche centinaia di metri per arrivare nel set della Dolce Vita, via Veneto, troviamo la nuova creatura di Oscar Farinetti, l'**Hamburgeria di Eataly**, un locale di 300mq che garantirà 100 coperti e panini farciti con carne del Consorzio La Granda. Il boom di nuovi locali ha ovviamente interessato pure le zone della movida capitolina: San Lorenzo, Pigneto, Ponte Milvio, Testaccio e Ostiense. Nel quartiere studentesco, ha aperto **Kenko**, locale giapponese che va a sostituire l'apprezzatissimo *Sushi Ko* chiuso da alcuni mesi: un primo test ha mostrato una cucina più fusion che tradizionale e un servizio ancora in fase di rodaggio.

UN LITRO NATURALE - Fra le recenti aperture segnaliamo a Monteverde Vecchio **Litro Vino&Cucina**, vineria dedicata al meglio della produzione del vino naturale e biodinamico italiano aperta tutto il giorno dalla primissima colazione al dopo cena. Litro è anche caffetteria e piccolo bistrot con una gastronomia veloce ma di qualità. Ideato e progettato da Maurizio Bistocchi, da sempre cultore del vino naturale, propone 6 bianchi e 7 rossi, oltre ai vini del giorno in lavagna serviti al calice e in bottiglia, gli orange wines, i vini vivaci, da dessert e meditazione, e le bollicine. Ed ha una singolare passione per il Mezcal (bevanda ricavata dall'agave) proposto in 30 diversi tipi: solo uno dei superalcolici utilizzati dal maestro della miscelazione Pino Mondello che cura l'aperitivo al banco.



BIRRA E FOCACCIA - L'aggettivo riqualificato, va ormai stretto al Pigneto, dato che ormai è un luogo trendy a tutti gli effetti. È stato scelto come location dai proprietari di **Birstrò**, locale aperto da un paio di settimane che farà parlare di sé: birra prodotta nell'impianto a vista e offerta culinaria adatta sia a spuntini veloci che a veri e propri pranzi, con piatti per nulla banali che si avvalgono di materie prime ai massimi livelli.

Per esserne certi basta vedere l'elenco dei fornitori: Liberati, Bonci, Cetrone... Nell'affollato panorama di Roma Nord, non è invece ancora sbarcato, ma lo farà a breve (13 dicembre), Stefano Callegari con il suo **Trapizzino**, prima di una serie di repliche del famoso luogo testaccino 00100 che ha l'ambizione di varcare i confini nazionali: le premesse per un successo ci sono tutte.

PASTA PER DUE - È freschissima di apertura (3 dicembre) nel quartiere del quinto quarto **La Moderna**, locale dall'offerta poliedrica pensata per tutta la giornata. Il menù affidato a Marco Gallotta di *Primo* al Pigneto è una garanzia circa il livello della cucina che rischia, però, di non essere l'elemento di maggior attrattiva: l'ambiente è infatti molto bello, con il grande bancone bar in ferro, rame e marmo al centro ed intorno tanti tavoli a garantire un centinaio di coperti; curiosa la scelta di proporre pasta solamente in porzione per due o suoi multipli. Si rifà allo stile parigino il **Mercat Bistrot & Old Bar** aperto da poco nei pressi del Gazometro, forte soprattutto sul versante «bere», con disponibilità di birra artigianale e ottimi drink.



LOCANDA DELLA SOLIDARIETA' - Da vedere nelle altre zone della città **Epiro** nell'omonima piazza che ospita il mercato, piccolo wine bar in cui bere bene e gustare sfizi golosi, da cui si accede all'attigua trattoria, anch'essa molto piccola, che propone piatti di qualità, e **Pro Loco Dol**, nato per gemmazione dalla gastronomia *Dol* di Vincenzo Mancino di Centocelle integrandone l'offerta con la pizza di Gabriele Bonci e con la possibilità di effettuare in loco pranzo e cena. L'abbiamo lasciata per ultima, ma è sicuramente l'apertura più gradita, o meglio una ri-apertura. Stiamo parlando de **La Locanda dei Girasoli**, ristorante del Quadraro da anni impegnato nell'integrazione di ragazzi affetti dalla sindrome di Down, che aveva chiuso per difficoltà economiche legate alla

crisi. In occasione dell'inaugurazione sono stati presentati due progetti interessanti: il *Progetto Open*, nato con l'obiettivo di promuovere l'inserimento lavorativo di 10 ragazzi Down attraverso un percorso di formazione della durata di 600 ore, e il *Casale dei Girasoli*, un programma di agricoltura sociale per le periferie di Roma.

04 dicembre 2013

0000

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Simone Cargiani