

ROMA
VIA PORTICO D'OTTAVIA N° 51

per prenotare chiama

TEL. +39 06 68 33 104

BELLACARNE
KOSHER GRILL
CUCINA EBRAICA



OPENING BELLACARNE

PRESS RELEASE

DOVE SIAMO

Via portico D'Ottavia, 51
00186 - Roma
Tel. +39 06 68 33 104
E-mail: info@bellacarne.it
Website: www.bellacarne.it

ORARI

Orari di Apertura:
12.00 - 01.00

**Chiuso il Venerdì a Cena,
il Sabato a pranzo e
durante le festività ebraiche.**

Il Nostro Staff

Il Direttore: Sandro Di Castro
Lo Chef: Alessandro Dalla Valle
Il Direttore di Sala: Emanuele D'Urso
Pastry Chef: Micol Perugia
Se vuoi lavorare con Noi scrivici a
staff@bellacarne.it



E I L E a tavola

TENDENZA
LA PIZZA
È SEMPRE PIÙ
CREATIVA

www.sila.it/cucina

N. 13 APRILE/MAGGIO 2014

SOLUZIONI

indirizzi segreti



Nel cuore del ghetto

È un locale particolare, l'esatto opposto della classica trattoria di Trastevere: qui potete ordinare i carciofi alla giudia, le pizzarelle di pane azzimo con miele, i fish & chips di baccalà e tanti piatti della tradizione kosher. Se preferite, puntate sul take away: mini sandwich, kebab e dolci come i cannoli con mousse di nocciola. **Bellacarne**, via Portico d'Ottavia 51, Roma, 06 6833104, bellacarne.it



Francesco Orini



Francesco Orini



Francesco Orini

Quattrocento, quasi sempre chiuso (ma telefonando allo 06.58.12.416 talvolta si riesce a strappare una visita). Sembra campagna il **Parco Massimi**, oasi di verde e relax a dieci minuti da San Pietro, dove a breve sorgeranno pure le terme: durante i lavori è stata scoperta una vena di acqua sorgiva dalle proprietà benefiche. A pranzo, complice il primo sole, si mangia sotto il pergolato di limoni, e la seconda e quarta domenica del mese si curiosa tra i banchi del mercato di Campagna Amica, per verdure e pecorino. A Roma tutto è possibile, persino che una coppia ristrutturò un attico con vista strepitosa sull'Anfiteatro Flavio – sembra casa Gambardella – per farne una piccola maison di charme: il **Relais Terme di Tito**. Mobili d'epoca, vasche da bagno in ghisa, poltrone della nonna, tendaggi, le sei stanze prendono nome dal panorama che si ammira da ciascuna finestra. E dalla *Colosseo* sembra di toccare le cele-

bri pietre con un dito. La colazione, tempo permettendo, è in terrazzo, sopra i pini del Colle Oppio, e con una ripida scala si arriva a un'altra piccola terrazza che ricorda la tolda di una nave, da dove il Colosseo è ancora più vicino. Il pranzo, da **Bellacarne**, tempio della carne kosher di nuova generazione al Portico d'Ottavia. È rimasto solo un giorno per esplorare tutta, ma proprio tutta la Roma bella e segreta? Meglio affidarsi a Gaia Battaglioli, filosofa e storica dell'arte, un passato nelle grandi gallerie internazionali, che da qualche anno vive nella capitale e organizza minitour guidati a tema con la sua **Tailor Two** (cell. 338.38.24.209, www.tailortwo.com). La capitale romana, littoria, papalina... Con lei è garantita la miglior visuale sul Foro Romano o sulla Colonna Traiana. O la passeggiata verso la Salita del Grillo – vicolo che dal Foro ascende a Villa Aldobrandi fra rovine e casine medievali – e l'incantevole via di

richiesta) ☺ (su richiesta)

cell.
ona.

Dove mangiare

8 De Bellis Pasticceria

Millefoglie bar per veri golosi.

Indirizzo: piazza del Paradiso
56-57, tel. 06.68.80.50.72,
www.pasticceriadebellis.com.

Orari: 9-20 (chiuso lun.). **Prezzi:**
da 4,50 €. **C/credito:** Mc, Visa.

9 Lo Zozzone

L'amatriciana, il cacio e pepe e
la pizza a pranzo e a cena.

Indirizzo: via del Teatro Pace
32, tel. 06.68.80.85.75. **Orari:**
9.30-24 (mai chiuso). **Prezzi:**
da 8 €.

C/credito: Mc, Visa.

10 Vivi Bistrot Palazzo Braschi

Colazioni, lunch, aperitivi
vista piazza Navona.

Indirizzo: piazza Navona 2, tel.
06.68.33.779. www.vvibistrot

Indirizzo: via del Balduina
300, tel. 06.35.40.47.78,
www.parcocomassimi.it.

Orari: 12.30-14.30, 19.30-
22.30 (chiuso lun.).

Prezzi: da 25 €.

C/credito: Mc, Visa.

14 Bellacarne

Risto kosher per carnivori.

Indirizzo: via Portico
d'Ottavia 51,
tel. 06.68.33.104,
www.bellacarne.it.

Orari: 12.30-14, 19.30-22.30;
ven, 12.30-14; sab, 19.30-
22.30 (mai chiuso).

Prezzi: da 30 €.

C/credito: Mc, Visa.

15

Club per drink a notte fonda.

Indirizzo: vicolo della Campana
5, cell. 345.04.77.535.

Orari: 2-8 (chiuso lun.-mer.
e dom.).

C/credito: Mc, Visa.

a San Lorenzo.

Indirizzo: via del Sabelli 32,
tel. 06.44.60.002. **Orari:** 12.30-
0.30 (mai chiuso).

Prezzi: da 15 €.

C/credito: Mc, Visa.

Dove comprare

20 Lucia Odescalchi

Gioielli singolari e chic.

Indirizzo: vicolo del Piombo
7b, tel. 06.69.92.55.06,
www.luciaodescalchi.com.

Orari: 10-20; sab. aperto solo
su appuntamento (chiuso dom.).

C/credito: Ae, Mc, Visa.

21 Patrick Gallagher Tessuti

Tessuti da arredamento esclusivi.

Indirizzo: Palazzo Taverna, via di
Monte Giordano 36.

Orari: su appuntamento
scrivendo a pg@
patrickgallaghertessuti.it.

22 Istituto Melodia

HEARST

home

↓ **LA GIUDEA
A TAVOLA**

Il nome anticipa l'atmosfera, perché nella comunità giudaica di Roma l'affettuoso buffetto sul viso che i grandi davano ai bambini era seguito proprio dall'espressione Bellacarne. E questo è il nome di un ristorante kosher dall'ambiente familiare, da poco aperto nella capitale. Al 51 di via Portico di Ottavia.

bellacarne.it



Anteprime

Amarone 2010
la freschezza
della prima Docg

Tendenze

La nuova
golosa vita
delle polpette

Roma

Alla scoperta
degli street food
per gourmet

Mascognaz

Isolarsi nel lusso
tra design
e gusto alpino

FOOD & BEVERAGE



Giovanni Busi

**Chianti
un vino
che sorride**



FOOD&BEVERAGE online

www.febeditoriale.com

www.foodandbev.it

Seguitemi su



Redazione
via Simone d'Orsenigo 5
20135 Milano
Tel. 02 47787201
Fax 02 47787237

M A R Z O 2 0 1 4



DEBUTTI

Chianti Classico Gran Selezione

Stefano Masin

ANTEPRIME

L'Amarone 2010 è Docg

Barbara Amati

ANNIVERSARI

La terra e il vino di Gino Veronelli

Clementina Palese

AZIENDE

La ricetta di Zorzettig

Federica Belvedere

FORMAGGI

Dite... cheese

Stefano Masin

VERNACCIA

Un calice di valori

Barbara Amati

PERSONAGGI

Mario Peserico, gourmet giramondo

Barbara Amati

COLLEZIONISMO

La storia della cucina da sfogliare

Beba Marsano

ITINERARI

Roma caput... cibi

Laura Ruggieri

SFIZIOFOOD

In punta di... asparagi

Jenny Maggioni

QUARTIERI ALTI

Mascognaz, isolarsi nel lusso

Stefano Masin



ATTUALITÀ

Uomini e Vigne pag. 8
Novità da stappare pag. 14
Food Valley pag. 20
Lodge & Spa pag. 26
Business News pag. 28
Il mondo in pentola pag. 30
Cultura & Gusto pag. 94

RUBRICHE

Scelte di gusto pag. 6
Chez... pag. 32
Spiritbarman pag. 88
Buona lettura pag. 96
Pillole di storia pag. 97
Stelle a tavola pag. 98



ITINERARI



MODAIOLA E COSMOPOLITA, LA CITTÀ ETERNA LANCIA LE NUOVE TENDENZE DEL GUSTO, MA TENENDO FEDE ALLA SUA STORIA MILLENARIA E AI QUEI PIATTI CHE HANNO FATTO LA FAMA DELLA ROMA GOURMET. COSÌ, ECCO IN TAVOLA E NEGLI STREET FOOD LA RIVISITAZIONE DELLA CODA ALLA VACCINARA E DEL CACIO E PEPE

Roma caput... cibi

Laura Ruggieri



Tutti i quartieri regalano prelibatezze interessanti, sia che si tratti di street food, sia di piatti stellati

IN CERTO NOMADISMO PER ROMA SEMBRA CONGENITO: un po' ibrida e meticcia, aulica e monumentale, e al tempo stesso fascinosamente *négligé*. Stratificata nel tempo, ma non solo nell'arco dei secoli. Anche attraverso le ore di un solo giorno cambiano i volti, si mescolano i flussi sulla scena metropolitana, tanto più quella dei locali, in continuo fermento, mantenendo sempre vivace il *turn over* tra quelli che scendono o che salgono nella graduatoria. E se c'è una costante negli "I like" sono i grandi spazi, le ampie metrature. Anche gastronomicamente un certo nomadismo sembra sempre più spiccato. Aperta, e per questo dal respiro internazionale, ma anche così ancorata alla tradizione da tornarci su tutte le volte che apre un nuovo locale che, per quanto di tendenza e modaiolo, non può non strizzare

l'occhio ai piatti della nonna, a quel *comfort food* a cui non si può più rinunciare. Anche quando la mano è sapiente, la firma griffata. E allora sono variazioni di coda alla vaccinara, rivisitazioni di cacio e pepe, gusto ormai *evergreen* perfino di una delle pizze più blasonate in città. Quando invece è lo *street food* a registrare alcune delle novità più interessanti sulla scena capitolina, la tradizione si fa moderna nella forma, ma resta una garanzia nei contenuti. E allora sono trapizzini farciti di trippa o rosette *mignon* con le polpette al sugo. Mentre le polpette fritte di bollito *pret à manger* sono una grande prova, insieme alla ciabatta con l'ossobuco, per una delle *new entry* più interessanti in termini di *format* (*take away*, ma anche ristorante *gourmet*) e di qualità sulla scena capitolina: *Epiro* con tre giovani dal *curriculum* di tutto rispetto e ora di casa quasi dentro uno storico mercato rionale a San Giovanni.

E, proprio a proposito di rioni e quartieri, si registrano alcune novità interessanti, anche se pur sempre in una città che tutto metabolizza e fa suo. Quasi nessun quartiere, infatti, sparisce dalla scena, ma piuttosto i nuovi avanzano, si aggiungono delineando una topografia gastronomica sempre più aperta. Tanto



Da La Zanzara, lo chef Alessandro Cecere, coadiuvato da Salvatore Testagrossa, offre una cucina giocosa con piatti ispirati alla tradizione come le Alici fritte. Sotto, i Mini burger Soho del Rec 23 a Testaccio



da spostare sempre più in là i confini di una periferia che non è più tale per quanto riguarda la tavola. E se fino a poco tempo fa era il *boulevard* di Pietralata uno dei margini più spinti per *foodies* attenti a declinare sapori e stili, ora i più curiosi si muovono tra il Mandrione e Centocelle dove brillano ad esempio tanto

Proloco Dol che *Rebbio*. Anche se è Prati che sta diventando sempre più *smart* e al calar del sole sta perdendo quell'aria soporosa e un po' *agée*. Il nuovo corso del quartiere umbertino era già cominciato l'anno scorso con molti locali nuovi di zecca. Da un *Splendor Parthenopes*, dove l'accento partenopeo ha stili e forme internazionali, a un *Romeo* dove *food* e *wine* esi-

biscono il loro lato più *fashion*. Ma è a due passi da *Sorpasso*, gettonatissimo dalle 7.30 del mattino fino a notte fonda con un'offerta che parte dal *breakfast*, passa dalla prosciutteria, si sofferma sul ristorante e spazia sui *cocktail*, che si registra la novità più sostanziosa. Si tratta de *La Zanzara*, il secondogenito di Izhak Nemni già proprietario di *Baccano*, a due passi da Fontana di Trevi. *Executive* chef il bravo Alessandro Cecere, che trasmette anche al cliente lo spirito di una cucina gioiosa, un gioco sapiente di piaceri, coadiuvato da Salvatore Testagrossa. Dietro il bel bancone bar, *atout* indispensabile ormai per un locale *à la page*, col piano in marmo che campeggia all'entrata, c'è Cristiana Brunetti, *bartender* dal tocco molto personale. La direzione del locale è affidata a Paolo De Angelis, esperienza consolidata nel mondo del vino, ma anche una bella apertura sulle birre che si guadagnano qui un posto di tutto rispetto con una carta di 20 etichette artigianali in bottiglia più 5 servite alla spina. Spazi molto ampi, oltre 300 metri quadrati, molte vetrate di ferro, pareti con mattonelle bianche, graniglia a terra, grandi specchi in giro.

E se il *mood* è internazionale, con quel sapore *retro* da *bistrot* parigino che però non sottovaluta il fascino industriale di un ambiente newyorchese, entrambi ormai sempre più dilaganti a Roma, la cucina fa della tradizione un cavallo da battaglia. A cominciare dall'amore per il "pranzo della domenica" dichiarato con tanto di scritte che campeggiano sugli specchi a parete, e piatti come lasagne e cannelloni o pollo con le patate all'insegna del più puro *vintage* gastronomico. "Una cucina improntata alle più recenti tendenze →





Da Industrial Eat, in un ambiente moderno e di design, il menu varia dai piatti della tradizione ai risotti, dalla pizza ai fritti, dalla carne al pesce. A destra, la tradizionalissima Coda alla vaccinara. Sotto, carne kasher al Bella Carne nel ghetto in cui assaggiare i Carciofi alla giudia e l'Asado di manzo marinato alle spezie e rosmarino

→ nel campo della ristorazione -racconta Alessandro Cecere- Qualità della materia prima, semplicità, accessibilità di prezzo e varietà nella scelta con un menu ricco di ricette ispirate alla tradizione, soprattutto romanesca. Anche se si va molto oltre, a cominciare dagli antipasti, dove troviamo il pesce crudo: ostriche Gillardeau e Fines de Claire, ma pure *tartare* in diverse varianti. I primi vedono protagoniste le nostre paste fatte in casa, preparate con 30 rossi d'uovo per ogni chilo di farina. Tra i secondi, l'ossobuco, ma anche il filetto di tonno in crosta di agrumi". Riflettori puntati sulla scenografica griglia a legna e carbone a vista dalla quale escono carni succulente: merita l'assaggio l'*Hot Dog La Zanzara*, salsiccia rimacinata, preparata con finissime carni suine laziali e accompagnata da cicoria ripassata, patate e verza. E non mancano i *cicchetti* che a Roma piacciono e hanno ormai introdotto l'abitudine di non rinunciare a nulla ma con parsimonia. Il menu *cocktail* articolato in due categorie: *Retrogusto... è l'ora, drink* che meglio raccontano lo stile del Belpaese. Quindi *Spritz, Negroni, Campari shakerato*. La seconda tipologia è *Miscele di spirito*: reinterpretazioni personali di grandi classici, dal nome parzialmente reinventato. Non ci sarà il *Perfect Martini* ma il *Perfect Marsala*, il *Bloody Mary* lascerà il posto al *Bloody Med*, il *Gin*

Fizz al *Calimera Fizz*, tanto per non prendersi troppo sul serio.

Cambiamo rapidamente quartiere, non senza aver prima anticipato che è a breve l'apertura di *Eat's, store* di prodotti *gourmet* all'interno di Coin Excelsior in via Cola di Rienzo con tanto di *food hall* per consumare in *loco*. E non senza aver segnalato che un'altra novità in zona è *Frizzo*, aperto da qualche mese da Alessandro Tudini, proprietario di *Gusto*: anche qui grandi spazi e un *format* molto giovane per quanto all'insegna della qualità della materia prima. Assai azzeccata la *location* su piazza Cavour, dirimpettaio di uno dei multisala più affollati della capitale, meno azzeccate alcune soluzioni di arredo e l'illuminazione. Si ordina su *tablet* da una lista che va dai fritti ai *bagel* o ai *club sandwich*





passando dalle insalate, con una bella proposta di uova secondo uno stile internazionale e senza dimenticare le pizze. Ma, soprattutto, gli *hamburger*, ormai un vero e proprio *must*, insieme alle birre artigianali, declinati ovunque in versione *mignon* o *normal size*, "alleggeriti", si fa per dire, da abbinamenti vegetariani, ma pur sempre accompagnati da caloriche sfoglie di patatine. Tra i migliori assaggiati ultimamente quelli di *Rec 23* a Testaccio che, per quanto non nuovo, lancia la formula dello *sharing* dallo spazio al tavolo, ma, soprattutto, nel menu con piatti da condividere, e di *Ferro-vecchio* nel quartiere San Lorenzo. Anche questa è un'apertura recente in un ex spazio industriale vero (un vecchio magazzino del ferro) dove è sottolineato il riciclo nell'allestimento. E sullo stesso filone è anche *Industrial Eat*, a piazza Alessandria, firmato da Matteo Giannini, architetto non nuovo alla ristorazione. Grandi lampade industriali originali olandesi che dialogano con la cucina a vista e il lungo bancone realizzato in legno di rovere e marmo di Carrara che rende immediato il rapporto con le selezioni gastronomiche e con le birre artigianali, tutte alla spina. Un'offerta gastronomica che nulla esclude: dai primi di tradizione ai risotti, dalla pizza ai fritti, dalle proposte di pesce alla carne.

Carne che trova il suo trionfo da *Bella Carne*, nel ghetto, con un bel *grill old style* all'ingresso e un'ampia griglia. Rigorosamente *kasher* la tavola, *stlish*



INDIRIZZI GOURMET

I ristoranti di tendenza

Epiro

piazza Epiro 25-27

tel. +39 06.69317603

www.facebook.com/trattoriaepiro

La Zanzara

via Crescenzo 84

tel. +39 06.68392227

www.lazanzararoma.com

Frizzo

piazza Cavour 19/21

tel. +39 06.6832077

www.frizzo-roma.com

Industrial Eat

piazza Alessandria 11

tel. +39 06.44231862

www.industrialeat.it

Bella Carne Kosher Grill

via del Portico d'Ottavia 51

tel. +39 06.6833104

www.bellacarne.it

La Dogana

via del Porto Fluviale 67 B

tel. +39 06.5740260

www.ladoganafood.com

Bibere Bistrot

via Antonio Pacinotti 83

tel. +39 06.5562738

www.biberebistrot.it

La Moderna

via Galvani 89

tel. +39 06.5750123

www.lamodernatestaccio.com

Dall'Antò

via Madonna dei Monti 16

tel. +39 06.6780712

www.dallanto.com

l'ambiente: *parquet* invecchiato, *boiserie* sui toni del grigio alle pareti, pietra lasciata a vista, luce studiata, pareti a mattoncini sbiancati, rame nel bancone e nelle lampade. Nel menu antipasti di tradizione: oltre 20 primi, 15 secondi, contorni. Degustazione di salse con bruschette e *pita* (pomodori, *hummus*, *babaganush*, *harissa* e peperoni, cime di broccoli), vermicelli con polpettine di abbacchio, carciofi e menta, brodo di manzo *kneidlach*, *asado* di manzo marinato alle spezie e rosmarino, concia di zucchine, pizzarelle di pane azzimo con miele. Tra le curiosità, il menu *Glass Kasher* servito con stoviglie apposite e che necessita della supervisione durante tutto il servizio.

E, se da *Bella Carne* ci si va anche per entrare dentro altre culture, altre storie, la curiosità era tanta anche per l'apertura del quartier generale della cucina →

Alla birreria gastronomica *Bibere Bistrot* il consulente per la cucina è Anthony Genovese. In carta proposte *street food* come i mini *hamburger*

ITINERARI

Da La Moderna, 300 metri quadrati progettati dallo archirestaurant Roberto Liorni, gli hot dog sono lo street food più gettonato. A destra, gli Spaghetti cacio e pepe oggi rivisitati anche in formato pizza. Sotto, Dall'Antò offre le specialità comprese tra Sardegna, Toscana e Liguria



→ orientale e *fusion*: 500 coperti su 1.600 metri quadrati quasi di fronte a *Porto Fluviale*, all'Ostiense, de *La Dogana*, cineserie in chiave *minimal* industriale nell'arredo. Per quanto intrighi nel *format* (prezzo fisso e *buffet* illimitato una delle formule) non convince nella proposta gastronomica, soprattutto se non ci si dirige verso il preparato al momento delle grandi isole del *food* dove si spazia dalla Cina alla Thailandia, dal Giappone al Sud America. *Sushi* e *sashimi* senza limiti, area griglia e vapore.

Poco più in là c'è *Bibere Bistrot*, una birreria gastronomica. Dieci spine, sia italiane che straniere, e una vasta scelta in bottiglia. Consulente per la cucina è addirittura Anthony Genovese, e due suoi giovani allievi sono ai fornelli. Attenzione alla presentazione dei piatti, tra cui alcune proposte di *street food*



come il *Fish and chips* servito con sciroppo di scalogno. *Street food* ormai non solo sdoganato dall'accezione *popular*, ma introdotto in menu e divenuto a Roma, a tutti gli effetti, una delle proposte più *cool*. È il caso anche de *La Moderna*, non troppo distante, ma nel cuore di Testaccio *district*. L'ultimo nato di Roberto Liorni, *archirestaurant* tra i più connotati sulla piazza romana. Al centro di uno spazio di oltre 300 metri quadrati campeggia un enorme banco bar in ferro e rame dove oltre che bere si cena sul largo piano di marmo bianco. Tra le curiosità dello *street food* che esce dall'"officina" i "cani caldi" molto più gettonati dalla clientela che se fossero semplici *hot dog*.

Un fenomeno definitivamente consolidatosi, quindi, lo *street food*, insieme a quello sempre più rilevante delle paninerie/friggitorie di qualità, anzi, spesso *gourmet*, come nel caso della recentissima apertura firmata da uno chef che ha fatto e continua a fare "la storia" della romanità di qualità a Roma, Arcangelo Dandini e il suo *Supplizio Ad* a due passi da Campo de' Fiori. Ma è il rione Monti che registra un concentrato esorbitante di indirizzi *foodies*. Qui si segnala l'apertura più originale degli ultimi mesi, quella di *Dall'Antò* con una proposta al momento unica a Roma: specialità di quella zona d'Italia che sta tra Sardegna, Toscana e Liguria. Farinata di ceci con stracchino o formaggio erborinato; neccio di castagne farcito con ricotta oppure lardo o coppa di Piacenza e piegato in quattro; il testarolo della Lunigiana al pecorino, olio e basilico; la focaccia di Recco al formaggio. E poi 6/8 pani artigianali, di piccolissimi forni a rischio estinzione con i quali si fa una bruschetta tanto "talebana" quanto filologica. Già, perché qui si fa una "cucina del toglì" come la definiscono i due Antò dietro il bancone, tanto frugale quanto rara. E chissà, allora, che *less is more* non sia una nuova direzione da esplorare, anche in una Roma barocca. **F&B**



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.

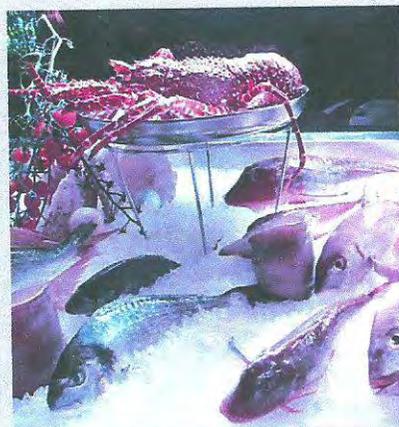
Il menu è ampio e articolato secondo i vari momenti della giornata. Si va dalle proposte del pranzo con formule veloci ed economiche a quelle del pomeriggio, con spuntini, spiedini, kebab (shawarma), oppure dolci da accompagnare al tè. La carta della cena è

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

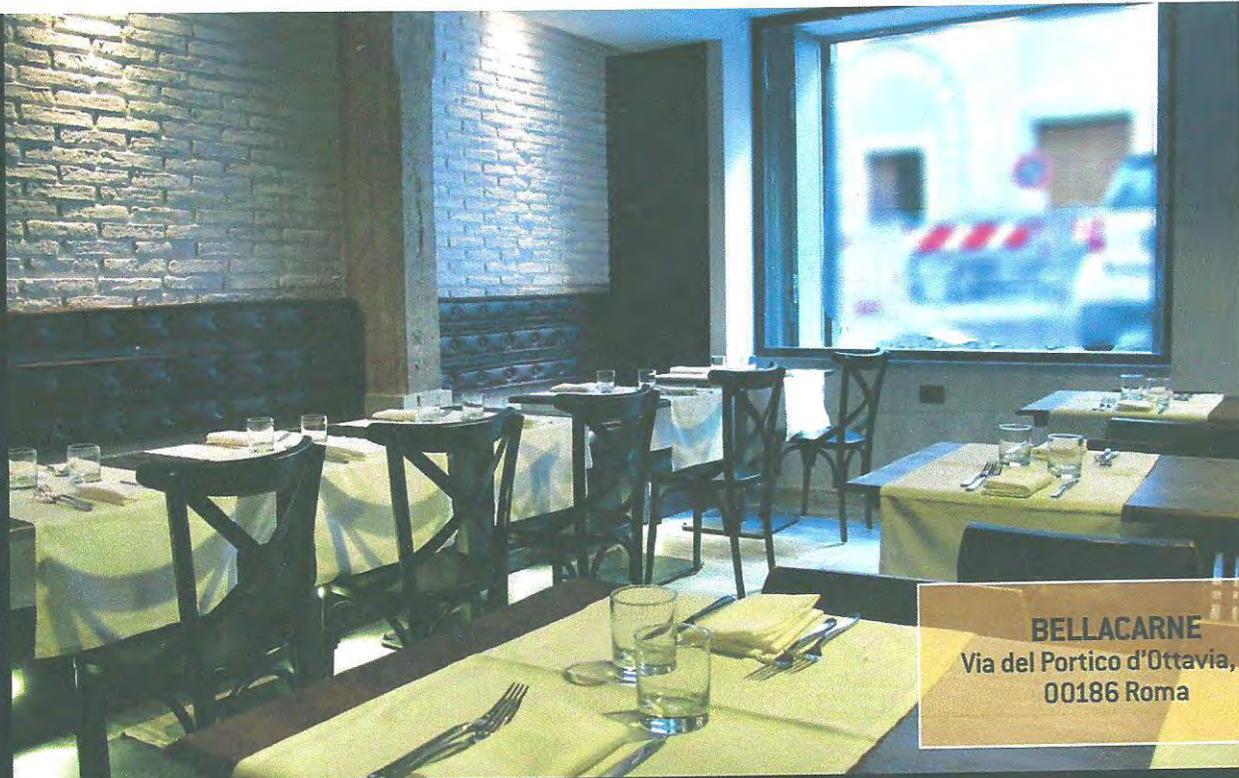


"Le Stagioni", un successo lungo 45 anni, specialità di pesce tutte da provare

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



BELLACARNE
Via del Portico d'Ottavia, 53
00186 Roma

BELLACARNE

Ultima creatura firmata Dario Laurenzi, Bellacarne è un Kosher Grill in pieno Ghetto, a Roma, in Via del Portico D'Ottavia, culla della cultura e della cucina ebraica. "Nella comunità ebraica, l'atto del mangiare, se compiuto secondo le regole diventa un atto altamente spirituale. Un atto determinato da numerosi fattori esterni: editti, leggi restrittive, rituali. Alle regole dell'alimentazione, in ebraico *kasheruth*, oggi bisogna aggiungere le limitazioni economiche. Questa – sostiene Laurenzi – è stata la sfida. Non perdere di vista l'osservanza delle più pure direttive *kasher*, assicurare alti requisiti di cucina e di servizio, garantire prezzi concorrenziali senza abbassare la qualità delle materie prime." Alberto Ouazana, affermato professionista nel settore della carne e dei salumi *kosher*, si è tuffato insieme alla moglie Alessandra in una nuova avventura che vede protagoniste carni di prestigio, scelte e trattate senza alterazioni e cucinate nel rispetto della più antica tradizione ebraica, e tante verdure, sempre

attenti al mondo dei vegetariani. Circa 90 coperti distribuiti in 200 mq divisi in due spazi, la sala del bancone in ferro e rame e quella dei tavoli, *parquet* invecchiato grigio, mattoncini e *boiserie* cinerino che si alterna alla pietra originale, a vista, della parete. Una saletta più piccola, 10 coperti e carta da parati con finitura in vernice, si apre da una bottigliera scorrevole con esposizione di vini. In cucina la consulenza è targata Laurenzi Consulting e Marco Milani, in collaborazione con l'*executive chef*, il giovane italo brasiliano Alessandro Della Valle, si è dedicato alla realizzazione di un menu ricco per *kasher addicted* fatto di griglia, girarrosto e cucina. Dalla degustazione di salse con bruschette e pita (pomodori, *hummus*, *babaganush*, pomodori a mezzo con il pesto di basilico, zucchine alla menta, harissa e peperoni, cime di broccoli, carote crude, melanzane al pomodoro) si prosegue con Carciofo alla giudia, *falafel*, alette di pollo marinate e speziate con salsa bbq 4, *fish & chips* di baccalà. Incuriosiscono gli Spaghetti alla carbonara (singolare variazione con

guancia di manzo) e il Kebab di vitello e tacchino (*shawarma*) con insalata israeliana e salsa tahina. Bellacarne non è solo pranzo e cena, ma *take away* o ristorazione veloce con *mini sandwich*, *kebab*, spiedini e tante altre referenze. Oltre alla normale certificazione *kasher*, sarà disponibile il *Glatt Kasher*, un particolare menu che si serve con stoviglie apposite e differenti da quelle utilizzate per il resto del servizio, e che necessita della supervisione diretta del Direttore durante tutto il suo servizio. Altra curiosità, Bellacarne sarà l'unico posto del Ghetto ebraico ad applicare totalmente il *Bishul Israel* - לויש-בשול, ossia la cottura di tutti i piatti sempre assistita da un supervisore di religione ebraica. Il locale si trova infatti sotto il diretto controllo del Rabbinate di Roma che ha il compito di vigilare e garantire al consumatore la *kasherut* del cibo. A coordinare questo lavoro di grande responsabilità sarà Sandro Di Castro, profondo conoscitore delle radici dell'ebraismo, a cui è stato affidato il ruolo di Direttore e ambasciatore del patrimonio culinario giudaico romanesco.

ROMA

DI LAURA RUGGIERI



BELLACARNE

*via del Portico d'Ottavia, 51**06-6833104**chiuso venerdì sera e sabato a pranzo*

In un locale come questo ci si va perché è bello e perché si mangia bene, ma in più c'è la voglia di entrare dentro altre culture, altre storie, a cominciare dalla gastronomia: mai "folklorica" ma kasher, vera e simbolica. Quella delle vecchie famiglie del ghetto. L'aria è vagamente retrò e newyorchese. Appena si entra un bancone in ferro e rame lascia guardare sul laboratorio delle carni, un bellissimo grill old style. Nella sala una porta/bottigliera scorrevole si apre su una saletta privé dove la cena diventa un'esperienza. In sala c'è Sandro Di Castro, ospite di rara affabilità e ambasciatore del patrimonio culinario giudaico romanesco. E allora ecco il menu: antipasti di tradizione, oltre 20 primi, 15 secondi, contorni. Degustazione di salse con bruschette e pita (pomodori, hummus, babaganush, harissa e peperoni, cime di broccoli), fish&chips di baccala, vermicelli con polpettine di abbacchio, carciofi e menta, brodo di manzo kneidlach, asado di manzo marinato alle spezie e rosmarino, stracotto di manzo agli odori e pomodoro, concia di zucchine, pizzarelle di pane azzimo con miele, semifreddo di cioccolato alle scorzette di arancia caramellate. La lista dei vini si divide tra Italia e Israele con oltre 50 etichette. La spesa supera raramente i 35 euro. Bellacarne apre anche fuori orario quando offre mini sandwich, hamburger, carne secca, kebab, spiedini, panini con affettati e salumi, fritti misti e dolci.

Consigliato per

il menu Glass Kasher, servito con stoviglie apposite e che necessita della supervisione durante tutto il servizio

GRAZIA • 24 GENNAIO 2014

GRAZIA • IL PIATTO RIDE

4 Il design dentro e fuori dal piatto. **Andrea Berton**, ha scelto la zona Porta Nuova Varesine, all'ombra dei grattacieli per il suo nuovo locale milanese. Da provare: merluzzo nero con brodo di prosciutto, www.ristoranteberton.com

5 L'invasione dei ramen giapponesi. Arrivano anche a Milano da **Zazà Ramen**. Pasta lunga, brodo e ingredienti tra i più vari: pesce, carne, soia, ortaggi. Da assaggiare con liquori giapponesi, sake, birre e tè verdi bio. www.zazaramen.it



6 Rame, lamiera, pietra, per il più "crudo" degli alimenti: la carne. Nel ghetto ebraico di Roma è arrivato **BellaCarne** (a sinistra), kosher rigoroso. Asado di manzo marinato alle spezie, polpettine. www.bellocarne.it

LA STAMPA

CUCINA

22/01/2014 - BELLACARNE RISTORANTE ROMA

Se la carne è "bella"...

Bellacarne è il locale nel cuore del ghetto ebraico di Roma che propone menù rigorosamente kosher, ma con un occhio attento ai vegetariani



Carne di manzo

ARIANNA CURCIO (NEXTA)

ROMA

Negli usi della comunità giudaico-romanesca l'affettuoso gesto del buffetto, che gli adulti riservavano ai più piccoli, era accompagnato dalla frase "Bellacarne". E **Bellacarne** è il nome del ristorante romano in via Portico d'Ottavia 53 in cui elementi culturali e religiosi si uniscono a un'attenta tradizione gastronomica kosher.

Le caratteristiche di questa cucina sono da attribuire al sistema delle regole religiose e al calendario delle feste (il sabato gli osservanti non accendono nemmeno il fuoco).

Per gli ebrei cibarsi è un atto sacro e il modo di preparare il cibo è regolato da un codice severo di leggi d'ordine igienico, psicologico, estetico, religioso. Secondo la precettistica ebraica un cibo può essere consumato dall'uomo solo se è permesso, cioè dichiarato "kasher o kosher", ossia **conforme alla legge dalla Torah**, composta di cinque libri dove si raccoglie ben 613 precetti, molti dei quali riguardano il comportamento alimentare.

La normativa ebraica riferita all'alimentazione riguarda soprattutto i **cibi d'origine animale** che vengono suddivisi in leciti oppure vietati; **frutta e ortaggi** sono tutti quanti permessi. Rigorose le leggi che regolano la **macellazione rituale**, effettuata solo da uno "shochet" che ha seguito un cammino specifico ottenendo il permesso a macellare dal rabbino. Quest'atto consiste nella recisione istantanea della trachea e dell'esofago dell'animale, assieme alle vene giugulari, allo scopo di limitarne la sofferenza, ed eliminare quanto più sangue possibile, il cui consumo è vietato poiché simbolo di vita. Per accertare che ogni residuo di sangue sia eliminato si ricorre alla **lavatura e salatura**. Gli animali definiti leciti sono quelli che hanno lo zoccolo diviso e appartengono ai **ruminanti**.

L'atmosfera che Alberto e Alessandra Ouazana hanno voluto ricreare nel loro locale, è quella familiare che si riflette nelle scelte architettoniche, nel servizio, fino alla realizzazione del menu.

Al centro di questo progetto ristorativo, che prende forma nel cuore del ghetto ebraico, una proposta di cucina rigorosamente kosher. Ricette della cucina ebraica, tramandate nel corso dei secoli, con particolare competenza verso **salumi, affettati** e piatti a base di

carne, le cui materie prime sono scrupolosamente selezionate da una filiera artigianale seguita e gestita dalla stessa proprietà, ma anche **tante verdure** come i tipici **carciofi alla giudia**. Nella pasticceria i sapori più contemporanei si alternano a quelli delle vecchie (e buone) ricette, come le **crostate** e le **pizzarelle di pane azzimo con miele**.

Un menu ricco, che mette in moto **griglia, girarrosto e cucina**, composto da **oltre 20 primi, 15 secondi piatti**, tanti **antipasti di tradizione, contorni e insalate**. Un menu sicuramente rivolto agli estimatori della cucina kasher, ma anche a chi vuole scoprire o approfondire il gusto della carne, nelle sue parti prelibate, scelte e trattate **senza alterazioni**. La consulenza di cucina è di Marco Milani (Laurenzi Consulting), l'executive chef il giovane italo brasiliano **Alessandro Dalla Valle**.

Tra i piatti proposti, la degustazione di **salse con bruschette e pita** (pomodori, hummus, babaganush, pomodori a mezzo con il pesto di basilico, zucchine alla menta, harissa e peperoni, cime di broccoli, carote crude, melanzane al pomodoro).

Carciofo alla giudia, falafel, alette di pollo marinate e speziate con salsa bbq 4, fish & chips di baccalà, pappardelle con carciofi, salsiccia, carne secca, cime di rapa e arancia, spaghetti alla carbonara (con guancia di manzo), **vermicelli con polpettine di abbacchio, carciofi e menta**, tagliolini con acciughe alle briciole di pane croccanti, **brodo di manzo kneidlach, asado di manzo marinato alle spezie e rosmarino, controfiletto di manzo** (posteriore), **spiedini di manzo marinato al rosmarino e aceto di mele, petto di pollo con salsa bernese al dragoncello, kebab di vitelloe tacchino (shawarma)** con insalata israeliana e salsa tahina, **stracotto di manzo agli odori e pomodoro, spinaci con uvetta e pinoli, concia di zucchine, semifreddo di cioccolato alle scorzette di arancia caramellate**.

E al di fuori del pranzo e della cena, Bellacarne offre la possibilità di consumare un'offerta più ristretta e rapida, **al tavolo o take away**, che include mini sandwich, hamburger, carne secca, kebab, spiedini, panini con affettati e salumi, fritti misti e dolci monoporzione dalla vetrina.

Bellacarne, oltre alla normale certificazione kasher, sarà fornito di un **menu Glatt Kasher**. Si tratta di un menu particolare che si serve con stoviglie apposite e differenti da quelle utilizzate per il resto del servizio, e che necessita della supervisione diretta del direttore durante tutto il suo servizio.

Inoltre, il ristorante sarà l'unico del Ghetto ebraico ad applicare totalmente il **Bishul Israel**, ossia la cottura di tutti i piatti sempre assistita da un supervisore di religione ebraica. Il locale si trova sotto il diretto controllo del Rabbinato di Roma, che ha il compito di vigilare e garantire al consumatore la kasherut del cibo.

CARNE

Vivibistrot

All-in-one: tra colazione, brunch, merende, aperitivi, una Carta di sfizi salati e dolci. Anche per i più piccoli.

Palazzo Braschi, piazza Navona, 066833779

Costo da 5 euro
sempre aperto

Rec 23

Lasagna, sfornati di verdura, pizze rustiche farcite, donut: l'offerta è articolata, compresi gli appetitosi brunch.

P.za dell'Emporio 1, 0687462147

Costo 20 euro
sempre aperto

Marcolino

Porchetta, salsicce, coppiette e vino dei Castelli sono alcune delle specialità da frascetteria. Nel cuore di San Lorenzo.

Via de' Messapi 10, 064453625

Costo 20 euro
chiuso lunedì

PESCE

Bistrot del mare

Materie prime di alta qualità, ricette semplici che esaltano il sapore degli ingredienti e ricercata selezione di etichette.

Via Banchi Nuovi 51, 0668192228

Costo 90 euro
chiuso domenica

Cabiria

Cucina mediterranea per il roof del Marriot grand hotel Flora. A dominare è la tradizione napoletana.

Via Sardegna 8; 0648992719

Costo 60 euro
sempre aperto

Pani e Pesci

Il croccante di gamberi e mozzarella è una delle specialità del ristorante, incentrato sulla tradizione mediterranea. In particolare sarda.

Via Alessandria 22, 0644249729

Costo 40 euro
sempre aperto

IL RISTORANTE

Valeria Arnaldi

Bellacarne Kosher
la cultura del cibo

Storia, religione e gusto secondo chef Milani

Cultura, storia, religione, gusto. Questi gli elementi chiave della filosofia che ha portato alla nascita del ristorante, nuovo indirizzo kosher teso a garantire carni di prestigio ma anche ad aprirsi a chi abbia diversi regimi alimentari, vegetariani inclusi. Le materie prime sono altamente selezionate da una filiera artigianale gestita dalla proprietà. Le ricette sono quelle tipiche della cucina ebraica tramandate nei secoli. L'atmosfera è old style

ma con laboratorio a vista per chi voglia assistere a manipolazione e cottura della carne. La cucina è l'unica del Ghetto ad applicare il Bishu Israel, ossia la cottura di ogni piatto assistita da un supervisore religioso. Obiettivo, fare cultura del cibo e delle sue tradizioni. Il risultato è una Carta che spazia da carciofi alla giudia a spaghetti alla carbonara con guancia di manzo, fino alle pizzarelle di pane azzimo con miele. Anche servizio take away.

riproduzione riservata ®

**Bellacarne Kosher**

Lo chef è Marco Milani (in foto)
Via del Portico d'Ottavia 51
telefono 063221031

Costo 35 euro

chiuso venerdì a cena e sabato a pranzo

La Pizza Fuoco e Farina

Impasto lievitato settantadue ore e tanti condimenti, dai classici ai creativi, nell'offerta di questo locale consacrato alla pizza. Da non trascurare, i dolci.

Via Valsavaranche 7, 0688642135

Costo 15/20 euro
sempre aperto

L'Enoteca Vini e oli Pastorelli

Viaggio indietro nel tempo per questa enoteca che ha mantenuto estetica e atmosfere del tradizionale Vini e Oli romano, vero e proprio salotto consacrato al bere bene.

Via degli Scipioni 185, 063243550

Costo da 8 euro
chiuso domenica

LA NOVITA'

**Il Pellicano bistrò**

Antonio Guida, chef pluristellato dell'hotel Il Pellicano di Porto Ercole e il suo staff saranno impegnati, fino al 26 gennaio, ai fornelli del ristorante delle Osterie romane di Eataly. **Piazzale XII ottobre 1492, info 0690279201, pellicanohotel.com**

ETNICO

Elleniko

Moussaka, keftedes, le classiche polpette, pita e baklava. Tradizione greca tra dolce e salato: viaggiare stando seduti a tavola.

Viale Aventino 109, 0664420648

Costo 15/20 euro
sempre aperto

Fashion Wok

Cucina cinese e giapponese di tradizione, a buffet, in ambiente di design e arredamento hi-tech.

Via Tuscolana 1259, 0672632687

Costo 35 euro
sempre aperto

Taberna persiana

Lo stufato di vitello bademjan con pomodorini è una delle specialità insieme al pollo con riso e mandorle.

Via Ostiense 36h, 0681109052

Costo 20 euro
sempre aperto

GOURMET

PaninArt

Speck, gorgonzola, taleggio e crema di noci compongono la farcitura del Picasso, uno dei tanti panini di questo indirizzo del gusto.

Via Sicilia 32, 3937052550

Costo da 4 euro
chiuso domenica

W il gelato

Coni, coppette e vaschette di creme e sorbetti perfetti anche per intolleranze alimentari.

Via Gallia 168, 0677201192

Costo da 3 euro
sempre aperto

Madame Baguette

Il classico pane alla francese si arricchisce di ingredienti all'italiana per creare il panino perfetto.

Via Boncompagni 81, 0642013072

Costo da 4 euro
chiuso sabato e domenica



L'arredamento più bello per la tua casa

FAVOLOSI SCONTI E FINANZIAMENTO fino a 36 MESI TASSO 0!

V. CASSIA km 93,8 MONTEFIASCONE (VT) tel. 0761827011

www.nardiniarredamenti.it info@nardiniarredamenti.it facebook.com/nardiniarredamenti

www.cucinaevini.it

Gusto, tradizione e cultura. BellaCarne è l'innovativo palco della cucina kosher a Roma

Di *venturato* – 14 gennaio 2014

Ottime carni kosher, ma anche ricche proposte per vegetariani, gustose ricette della cucina ebraica tradizionale con approfondimenti culturali e spirituali per chi ne volesse sapere di più. Il tutto con occhio attento al portafoglio.



Il vezzeggiativo “bellacarne” nella tradizione della comunità giudaico romanesca viene rivolto ai bambini di famiglia, accompagnandolo con un buffetto sulla guancia; suona un po’ come “gioia mia...dolcezza della casa” , profuma di buono, di affetto e di familiarità. Proprio quello che nella vecchia Roma del ghetto **BellaCarne**, grill e ristorante kosher, intende offrire. Roma è una piazza gastronomica sempre più vivace e gourmand, nonostante la crisi il piacere della buona tavola riesce a coinvolgere un pubblico eterogeneo e curioso, attento alla qualità e alla particolarità delle proposte. Non si va più a mangiar fuori in modo distratto o scontato, piuttosto si cerca qualcosa in più, qualcosa che abbia a che fare con sapori e saperi autentici e originali. E’ questo uno dei motivi del successo di **Bellacarne**, di Alberto e Alessandra Ouazana, noti titolari della Kosher Delight che distribuisce specialità alimentari ebraiche, ottimi professionisti nel settore delle carni e dei salumi kosher, punto di riferimento per tutta la comunità ebraica e non solo.

Rigorosamente kosher Quanto ne sapete di cucina kosher? Se poco o niente, da BellaCarne avrete modo di assaggiare e scoprire tradizioni tramandate nei secoli, gustosamente intrecciate alla cucina romana. A dirigere il lavoro del locale c’è l’ottimo Sandro Di Castro, esperto di comunicazione e profondo conoscitore delle radici dell’ebraismo, che come ambasciatore del patrimonio gastronomico giudaico romanesco si mette a disposizione dei clienti con spiegazioni e approfondimenti che aprono le porte di un mondo antico e misterioso. Se invece siete esperti di cucina e tradizioni kosher , qui troverete piena soddisfazione, il ristorante fornisce anche un menu “glatt kasher”, che si serve con stoviglie apposite e necessita della supervisione del direttore durante tutto il servizio. BellaCarne, che è sotto il diretto controllo del Rabbinato di Roma, per vigilare e garantire al consumatore la “kasherut “, il rispetto della normativa ebraica sul cibo, è l’unico ristorante del ghetto ad applicare totalmente il “Bishul Israel” ossia la cottura di tutti i piatti assistita da un supervisore di religione ebraica. Da BellaCarne non troverete mai maiale, cavallo, coniglio, frutti di mare e pesci senza squame, come non è consentito mescolare carne e latticini nello stesso pasto, dunque niente parmigiano o pecorino sulla pasta.... E tutto ha un motivo... le leggi

alimentari ebraiche sono antichissime e molto particolari, affondano le radici nella Bibbia ed è davvero interessante scoprire l'origine delle diverse tradizioni dalle parole di Sandro Di Castro o del competente personale .



Ambiente In linea con il progetto l'ambiente, confortevole, chic e contemporaneo anche nelle citazioni retrò. Circa 90 coperti per 200 mq divisi in due sale, la prima dominata dal bancone in ferro e rame e l'altra riservata ai tavoli, con una bottigliera scorrevole con esposizione di bottiglie come porta. Parquet invecchiato grigio, mattoncini e boiserie cinerino, pareti in pietra originale e sedie molto originali. Dalla vetrata del laboratorio a vista si può seguire la manipolazione e cottura della carne. La firma della strategia del locale è del noto Dario Laurenzi (Laurenzi Consulting), che dice: "Nella comunità ebraica, l'atto del mangiare, se compiuto secondo le regole diventa un atto altamente spirituale, un atto determinato da numerosi fattori esterni: editti, leggi restrittive, rituali. Alle regole dell'alimentazione, oggi bisogna aggiungere le limitazioni economiche. Questa è stata la sfida. Non perdere di vista l'osservanza delle più pure direttive kasher, assicurare alti requisiti di cucina e di servizio, garantire prezzi concorrenziali senza abbassare la qualità delle materie prime."



Piatti e sfizi Le proposte sono tante e accompagnano tutto l'arco della giornata. Pane e paste sono fatti in casa. La carne la fa da padrone, griglia e girarrosto sono sempre in funzione, e oltre ad una carta invitante per il pranzo e ancora più ricca per la cena, si può optare per formule veloci (anche take away) fino alla sera, come spiedini, kebab di vitello o tacchino (shawarma), panini, burger, hot dog, fish&chips di baccalà, pizzarelle di pane azzimo con miele, dolci e pasticcini da gustare con il the. Da provare carciofi alla giudia, carne secca, alici fritte, spuntature di vitello, fritti misti, vegetale o del pecoraro (con cervello zucchine, abbacchio e carciofi), tagliata, abbacchio a scottadito, alette di pollo marinate, crocchette di ceci, tagliere di salumi kosher, pappardelle con carciofi, vermicelli con polpettine di abbacchio, zuppe, simpatiche provocazioni come spaghetti alla carbonara o all'amatriciana fatti con guancia di manzo, cous cous, stracotto di manzo, spiedini marinati al rosmarino e miele, asado di vitello, tartare, concia di zucchine, pastrami... Un plauso ai sorprendenti vini kosher, altro mondo tutto da scoprire (presto ne riparleremo). Per concludere,

prezzi volutamente contenuti, 30 euro o poco più (eccetto i vini), una bella sfida per un locale di qualità, che porta in scena gusto, cultura e tradizione in chiave contemporanea, affettuosamente. E i simpatizzanti già sono numerosi!

di Rossella Gargiulo

Bellacarne

Via Portico d'Ottavia,51

Tel 06.6833104

www.bellacarne.it

chiuso venerdì a cena

sabato a pranzo

e festività ebraiche





Carciofo (e carni) alla giudia

di Fabrizia Fedele

APPENA APERTO nel cuore del Ghetto di Roma, concepito da Alberto Ouazana, professionista della carne e dei salumi kosher, Bellacarne è un microcosmo vivace, dove si custodiscono tradizioni e sapori della cultura ebraica.

Ambiente: due sale con parquet e boiserie sui toni del grigio, mattoncini bianchi e arredi scuri a contrasto. Il bancone della gastronomia con girarrosto e cucina a vista dominano la prima sala, mentre una bottigliera scorrevole che funge da porta introduce nell'altra saletta.

Il tavolo migliore: quello tondo all'angolo, vicino alla cucina, con sedie comode come poltrone.

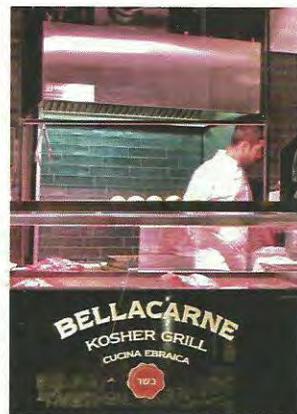
Menu Kosher: c'è tutto il repertorio della cucina giudaica romanesca, con un'attenzione speciale a carni e salumi. Da non perdere: il pastrami, il carciofo

alla giudia e il fritto misto, una vera prelibatezza; ottimi gli agnolotti all'arrabbiata e i vermicelli con polpettine di abbacchio. Tra i dolci, le pizzarelle di pane azzimo e miele e la crème brûlée senza latte.

Menu Glatt Kosher: è un menu particolare, le cui pietanze soddisfano requisiti ancora più rigorosi di quelli kosher e vengono servite con stoviglie apposite. Il ristorante applica il Bishul Israel: la cottura dei piatti assistita da un supervisore di religione ebraica.

Eat-in o Take away: oltre al pranzo e alla cena, c'è un menu con mini sandwich, hamburger, kebab e spiedini da mangiare sul posto o da portar via a ogni ora del giorno.

Per incipriarsi il naso: a dispetto delle apparenze, gli spazi sono abbastanza ampi, con la giusta divisione per generi. ●



Bellacarne
via del Portico di Ottavia
51, Roma, tel. 06.6833104
bellacarne.it

Chiuso il venerdì a cena
e il sabato.
Carciofo alla giudia 5 euro;
Gran burger di manzo
o kebab con insalata
israeliana 13,50 euro.

IO
DONNA

NON SAI DOVE
PORTARLO A CENA?
FATTI AIUTARE DA NOI
IODONNA.IT/LOCALI

elizabeth minchilli in rome

WRITING ABOUT THE GOOD STUFF IN ITALY

THURSDAY, JANUARY 9, 2014

BellaCarne Kosher + Rome

Just before the holidays I had the chance to eat at one of Rome's newest restaurants, [Bellacarne](#). I'd been hearing about it way before it even opened from Sophie. "Mom, I had the most amazing pastrami today!" Yes, you heard me right. Pastrami in Rome.

And yes, tasting things like pastrami, pizza bianca and various other goodies is now part of Sophie's daily routine (was it never?) since she has been working for [Dario Laurenzi Consulting](#) for the last few months. Laurenzi, a Rome-based consultancy firm, is the name behind some of Rome's newest [restaurants](#). And this is their latest.

If you speak even a smidgen of Italian then you've already figured out that Bellacarne means, literally, Beautiful Meat. But even if you are Italian, unless you are part of the Roman Jewish community then you probably didn't know that 'bellacarne' is also a term of endearment, usually made while grabbing the cheeks of a particularly cute little boy or girl and giving them a good pinch while saying 'bellacarne!' (Jewish aunts are the same round the world I guess)

In this case, the restaurant name is a play on words, focusing on the meat part. It is the newest Kosher restaurant to open in Rome's Jewish Ghetto. Since being Kosher means you can't mix dairy and meat, this means strictly Kosher restaurants have to focus on one or the other. Bellacarne....well, you probably understood by now that they are into meat in a big way. In fact the owner is from one of Rome's best known Kosher butcher families, the Ouazanas.

I've only been once so far, since they've only just opened. But I can report back in that Sophie is right. The pastrami is indeed fantastic. We had tiny pastrami sliders, served with a dollop of mustard and a sliced gherkin. While the bun had unfortunately been cut open earlier in the day and was a bit dry (it was a press dinner, hard to organize I know) the pastrami itself was outstanding. And not just because we are pastrami starved in Rome. It was perfectly cured, not too salty and just juicy and fatty enough.

And cured meats are something you should definitely head here for, since this is Ouazana's speciality. Since pork is prohibited, everything is beef. I loved the thinly sliced bresaola, served over a bed of arugula and topped with sliced almonds. If you've only had industrially produced bresaola, then you're in for a treat.

Tender, pink and beefy tasting, it was one of the best I've ever tasted.

We all devoured the mixed plate of various cured meats, which included *carne secca*, a Roman dried beef specialty, as well as three different types of salami and cured meats, all beef based, and all perfectly spiced. One of Ouazana's 'inventions' is curing beef cheek, to make a sort of kosher *guanciale*. This was used to make one of the first Kosher amatricianas that I've had that is as good as the original porky thing. A deeply flavored tomato sauce that was flecked and flavored with big chunks of fatty, cured beef.

Since the owners are butchers, meat is the main star here, and in fact when you walk in there is a large open rotisserie to your left, spinning away with various cuts. They also do a few middle eastern inspired dishes like cous cous and hummus. One of my favorite dishes of the dinner were the roasted potatoes that spring to life beneath the rotating rotisserie and so are just about the most decadent, meat juice and fat soaked potatoes you can imagine.

We finished with a trio of desserts including small sour cherry jam filled tartlets that looked boring but were anything but.

I loved the interior design, which is relaxed with brick exposed walls and low lighting. Very low key and hugely sophisticated for this neighborhood.

Now it's January, and of course I'm trying to cut back and undo the recent over eating which happened during the holidays. This year I've decided to eliminate carbs for the month. Which means that Bellacarne, with meat, meat and more meat, may be my newest bestest friend.





Italia a Tavola.net

04 gennaio 2014

Il gusto e la tradizione del cibo kosher al ristorante “Bellacarne” a Roma

Al centro di questo progetto ristorativo, che prende forma nel cuore del ghetto ebraico di Roma, una proposta di cucina rigorosamente kosher. Ricette nate per lo più in ambito familiare e tramandate nel corso dei secoli.

Bellacarne, ristorante kosher appena aperto nella vecchia Roma del Ghetto, vuole riproporre i piatti della vera cucina ebraica, quella nata nelle famiglie e consolidatasi nel corso dei secoli. Il nome del locale indica le specialità a base di carni fresche e conservate, ma “bellacarne” era anche l’appellativo affettuoso con cui ci si rivolgeva ai bambini, magari accompagnandolo da un pizzicotto sulla guancia. 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.



A dirigerlo è Sandro Di Castro, esperto di gastronomia e di solida cultura religiosa - è stato presidente della comunità ebraica - mentre il responsabile di sala è Emanuele Quintino. La pasticceria è curata da Micol Perugia che giornalmente prepara torte, crostate, biscotti, dolci al cucchiaio e pizzarelle di pane azzimo al miele.

Il menu è ampio e articolato secondo i vari momenti della giornata, con prodotti sempre freschi e fatti in casa, a cominciare dal pane e dalle paste. Si va dalle proposte del pranzo con formule veloci ed economiche a quelle del pomeriggio, dalle 16 alle 18, con spuntini, spiedini, kebab (shawarma), hot dog, burger, fish & chips di baccalà, oppure dolci da accompagnare al tè. La carta della cena è la più ricca. La scelta è tra gli antipasti, come fritti croccanti, verdure e falafel, crocchette di ceci al coriandolo e taglieri di salumi di carni kosher, quindi non a base di suino.

Molti i primi, come zuppe e paste. Si va dalle Pappardelle con carciofi, carne secca e cime di rapa agli Spaghetti alla carbonara con guancia di manzo, dagli Spaghetti con polpettine di abbacchio e menta ai Tagliolini con acciughe e briciole di pane e alla classica Amatriciana. Per secondo, se non si viene irresistibilmente attratti dalla griglia e dal girarrosto sempre in funzione, si possono provare il Petto di pollo con salsa bernese al dragoncello, lo Stracotto di manzo agli odori con pomodoro, spinaci e uvetta o l'Asado di manzo. Ottimi la Concia di zucchini e i Carciofi alla giudia. Inoltre vengono proposte specialità del giorno della più autentica tradizione ebraica. La cantina offre una buona selezione di vini italiani ed israeliani.

Tutte le materie prime rispondono ai requisiti di kasheruth, per la purezza degli alimenti imposta

dalla religione ebraica. Per questo da Bellacarne non entrano formaggi o derivati dal latte («Non cuocerai l'agnello nel latte di sua madre...»), secondo la Torah) e alle paste qui è vietata la classica spolverata di pecorino o parmigiano. Ed è proprio la purezza degli alimenti, oltre che la curiosità di nuovi percorsi gastronomici, a suscitare sempre più interesse per questa cucina.



Per chi osserva invece i precetti religiosi, Bellacarne oltre alla normale certificazione può offrirne anche una superiore, il Glatt Kosher, con una speciale supervisione del servizio e piatti cucinati e serviti in apposite stoviglie. Molte le regole che accompagnano il complesso mondo della kasherut, e conoscerle significa compiere un atto spirituale e culturale che va molto oltre il gusto del cibo. Anche l'apertura di alcuni tipi di vino, elemento fondamentale della ritualistica ebraica, può essere speciale, eseguita solo da un ebreo praticante. Sandro Di Castro è sempre disponibile a raccontarlo. 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. La struttura architettonica è a firma di Dario Laurenzi.

Bellacarne

Ristorante kosher, gastronomia, bar & grill
via Portico d'Ottavia 51 - 00186 Roma
Tel 06 6833104

Gazzetta dello Sport.it

03 Gennaio 2014

Maiale no, agnello sì: i segreti della cucina kosher. E i migliori indirizzi in cui trovarla

di [GazzaGolosa](#)



Il Ghetto ebraico di Roma è tra i più antichi del mondo. Lo istituì nel 1555 papa Paolo IV, con la bolla cum nimis absurdum, e comprendeva il rione Santangelo, vicino al Teatro di Marcello. Oggi la via principale è quella del Portico d'Ottavia, dove ci sono quasi tutte le attività commerciali e i luoghi di ristoro. Ma cosa vuol dire cucina kosher? Umberto Pavoncello, appartenente da generazioni alla comunità ebraica romana, è la persona ideale per spiegarlo.



La parola Kosherut indica “le regole alimentari da seguire”, ovvero l’idoneità di cibi e bevande che possono essere consumati secondo la Torah. Non a caso nei ristoranti kosher, o dove si lavorano le materie prime, c’è spesso un sorvegliante che ha il compito di garantire la kosherut del cibo. Per quanto riguarda la carne, si possono mangiare solo gli animali ruminanti e con lo zoccolo spaccato (bovini ed ovini sì, maiali e cavalli no), macellati secondo il rituale dello shechità – il taglio netto della giugulare, trachea ed esofago “con un coltello dalla lama il doppio del collo dell’animale”. Vengono poi dissanguati, sezionati e

puliti totalmente dal grasso (che andava bruciato sull’altare dell’Onnipotente) e dal nervo sciatico. I pesci devono avere le pinne e le squame, ragion per cui vengono esclusi molluschi e crostacei. La carne, il latte ed i suoi derivati non devono mai venire a contatto – per il famoso “non cucinare mai il capretto nel latte di sua madre”. I latticini consentiti sono fatti con caglio vegetale o caglio di un animale kosher. Per questo motivo gli ortodossi hanno, per esempio, due frigoriferi ed utilizzano stoviglie, pentole e spugne per la pulizia diverse. Frutta, verdura - da lavare accuratamente quella a foglia larga – e miele non hanno limitazioni.

Le uniche bevande che hanno delle restrizioni sono quelle derivate dall’uva, perché il vino era usato per i riti pagani. Di conseguenza il sorvegliante deve seguire tutte le fasi di lavorazione, dalla pianta all’imbottigliamento, e un non ebreo non può toccare il vino perché diventerebbe inutilizzabile. Per sopperire a questa regola esiste il vino mevushal che è pastorizzato e che chiunque può trattare. Per concludere sulla cucina kosher, non bisogna dimenticare che queste regole sono strettamente religiose, non sono state fatte per migliorare il prodotto (anzi nel caso del vino lo peggiora). Tra i più celebri piatti della tradizione giudaico romanesca troviamo i carciofi alla giudia, lo stracotto di manzo, la “concia” di zucchine, gli aliciotti con l’indivia, i “pezzetti” fritti, le “paste povere” ma anche piatti influenzati dalla tradizione orientale come houmous, cous cous e falafel. Non dobbiamo dimenticare che solitamente i locali e ristoranti ebraici sono chiusi il venerdì sera e il sabato a pranzo, per la festa del riposo, Shabbath.

Ecco alcuni indirizzi dove trovare l’autentica cucina kosher in Italia. **A Roma ...**



Bellacarne kosher grill (Via del Portico D'Ottavia 51, Roma)

Cucina ebraica kosher di carne – griglia, girarrosto e cucina con antipasti, primi, piatti vegetariani e dolci secondo la tradizione.

www.bellacarne.it

Yotvata (Piazza Cenci 70, Roma)

Ristorante di latte e azienda produttrice di formaggi kosher piazza dei Cenci 70

www.yotvata.it

Chagat at 66th (Via di Santa Maria del Pianto 66, Roma)

Ristorante di carne kosher

www.chagat.it

Shilo (Via del Portico D'Ottavia 63, Roma)

Ristorante di carne kosher “american style”.

www.shilo.it



Nonna Betta (Via del Portico D'ottavia 16, Roma)

Ristorante in stile kosher.

www.nonnabetta.it

... e nel resto d'Italia



Re Salomone (Via Sardegna 45, Milano)

Specialità a base di carne come falafel, kebab e cholent (minestra di fagioli e carne). Imperdibile il ghefilte fisch, ovvero la carpa in agrodolce.

www.resalomone.eu

La cucina del ghetto (Via Carnareggio 9, Venezia)

Una scuola di cucina che offre corsi, sia professionali che amatoriali, di cucina ebraica – soprattutto quella delle feste.

www.jewishkitchen.org

Denzel (Via Washington 9, Milano)

Quest'hamburgeria non vi farà rimpiangere la mancanza del formaggio: da provare l'hamburger con l'agnello, accompagnato da patate dolci americane.

www.denzel.it

Tania Mauri

AL GHETTO

Cucina certificata kosher al nuovo «Bellacarne»

■ Carne, soprattutto, ma non solo. È il nuovo ristorante «Bellacarne kosher grill» che ha aperto al Ghetto, in via del Portico di Ottavia 53, da un'idea di Dario Laurenzi. Un menu ricco, che mette in moto griglia, girarrosto e cucina, composto da oltre 20 primi, 15 secondi piatti e antipasti. Ricca anche l'offerta di verdure con carciofi alla giudia e cime di rapa. Per quanto riguarda la pasticceria l'offerta varia dalle crostate e le pizzarelle di pane azzimo con miele al cannolo caramellato con mousse di nocciola gentile, semifreddo di cioccolato alle scorzette di arancia caramellate.

Bellacarne e ci ritorno!



- ~~Sara De Bellis~~ On 22 dicembre 2013 <http://www.salispezianti.it>

Si chiama **BellaCarne** ed è un luogo che parla, che comunica, che racconta una storia, la sua storia. La storia di un popolo articolata e complessa, ricca e tormentata, carica di simboli, di regole e ritualità, che cerca di esprimersi e **vuole raccontarsi anche attraverso la cucina, con profondo rispetto, amore e dedizione**. La stessa che si respira appena varcata la soglia di BellaCarne, ristorante che ha preso da poco forma e sapore nel cuore del ghetto ebraico di Roma.



Scendendo i tre scalini di Via Portico d'Ottavia 53, mentre una bella sala vi accoglie, il grande banco in ferro e rame, realizzato artigianalmente su disegno originale, cede il passo alla vetrata del laboratorio animata da succulenti tagli di carne e chef alle prese con la manipolazione e cotture con metodo Bishul Israel – בישול ישראל, ossia sempre assistita da un supervisore di religione ebraica per vigilare e garantire al consumatore la kasherut del cibo e a quello comune un rigore ed una pulizia da manuale.



E mentre il vostro sguardo si poggia sui cesti che diventano paralumi e sulle originali “sediestampelle” ready made, sulla destra un'altra bella sala vi attende. Una sala che ricorda un vagone ristorante di un treno retrò, con le gli schienali di pelle scura fissati alle

pareti e impunturati, i tavoli piacevolmente distanziati, le sedie con estrosi e funzionali schienali con le maniglie, le luci giuste, la tavola buona e la bella carne. **Un vagone ristorante dal quale non sarà facile scendere e che sul quale avrete voglia di salire nuovamente, e presto.**



Un'atmosfera viva e familiare che Alberto e Alessandra Ouazana, il proprietario e sua moglie, hanno voluto ricreare, riuscendoci, per mettere a proprio agio i clienti, dalle scelte architettoniche e di design, al servizio composto, fino alla realizzazione puntigliosa e scrupolosa del menu ricco di sapore. Qui troverete le ricette della cucina ebraica, nate per lo più in ambito familiare e tramandate nel corso dei secoli, con **particolare competenza verso salumi in tutte le varianti permesse**, affettati e piatti a base di carne kosher, le cui materie prime sono scrupolosamente selezionate da una filiera artigianale seguita e gestita dalla stessa proprietà: **sono proprio sue le migliori carni secche**. Un menu ricco, che mette in moto griglia, girarrosto e cucina, **rivolto agli estimatori della cucina kosher, ma anche a chi la vuole scoprire, approfondire e assaporare una cucina vicina e presente, che offre anche la possibilità di consumare un'offerta più ristretta e rapida, al tavolo o take away**, includendo mini sandwich, hamburger, carne secca, kebab, spiedini, panini con affettati e salumi, fritti misti e dolci monoporzione dalla vetrina.





Dal menu solo alcuni esempi: *Carciofo alla giudia, falafel, fish & chips di baccalà, pappardelle con carciofi, spaghetti alla carbonara (con guancia di manzo), carciofi e menta, tagliolini con acciughe alle briciole di pane croccanti, asado di manzo marinato alle spezie e rosmarino, kebab di vitello e tacchino (shawarma) con insalata israeliana e salsa tahina, stracotto di manzo agli odori e pomodoro, concia di zucchine, pizzarelle di pane azzimo al cacao con miele, cannolo caramellato con mousse di nocciola gentile, semifreddo di cioccolato alle scorzette di arancia caramellate*. Un'offerta varia ed allettante che rimane confinata nella media dei 15€uro a pranzo e 30€ per la cena. Piatti calibrati, ben eseguiti, delicati con carattere. Piatti che riescono a combinare nel loro comune perimetro di bianca ceramica sapore, tradizione, carica simbolica, cura, sostanza, cultura, religione, e perché no, prezzo. E quando un piatto, un qualunque piatto, riesce a combinare tutti questi elementi, penso davvero che quel piatto possa aspirare a raggiungere la sua completezza. Tutto questo per dirvi che sono stata da BellaCarne, sono stata bene, e ci ritorno!



Ristorante Bellacarne

Roma – Via Portico d'Ottavia 53

ORARI DI APERTURA

DAL LUNEDI AL GIOVEDI: 11 – 00.00

VENERDI: 11 – 15

SABATO: 18 – 00.00

DOMENICA: 11 – 00.00

FOOD&FASHION

"Bellacarne", il kosher è nel gesto di un buffetto

Aperto nel cuore del ghetto ebraico il ristorante di Alberto e Alessandra Ouazana. Nello specialissimo menù dominano i salumi, gli affettati e piatti a base di carne



Roma- E' un mix puntiglioso di elementi religiosi, culturali e kosher il nuovo locale della Capitale dedicato alla cucina ebraica. Ricco di una calda atmosfera che accompagna il cliente a riscoprire ricette familiari kosher tramandate nel corso dei secoli, il "**Bellacarne**", nato dalla volontà di **Alberto e Alessandra Ouazana**, è nel cuore del ghetto ebraico. Il locale, che ha preso il nome dall'affettuoso **gesto del buffetto**, che gli adulti riservavano ai più piccoli accompagnandolo dalla frase "Bellacarne", ha la disponibilità di circa 90 coperti nei 200 mq divisi in due spazi, il primo dominato dal bancone e l'altro riservato ai tavoli, caratterizzati dal pavimento di parquet invecchiato grigio, mattoncini e boiserie cinerino. Con una **fascia di prezzo tra i 28-**

40 euro (esclusi i vini), propone un menù ricco, che mette in moto griglia, girarrosto e cucina, composto da oltre 20 primi, 15 secondi piatti, tanti antipasti di tradizione, contorni e insalate con **una particolare competenza verso salumi, affettati e piatti a base di carne**, le cui materie prime sono scrupolosamente selezionate da una filiera artigianale seguita e gestita dalla stessa proprietà. Alberto Ouazana è infatti un professionista nel settore delle carni e dei salumi della tradizione kosher che l'hanno portato a essere un personaggio di spicco nel panorama della produzione e dell'importazione delle carni kosher.

Con la consulenza di cucina di **Marco Milani** si possono **degustare** salse con bruschette e pita (pomodori, hummus, babaganush, pomodori a mezzo con il pesto di basilico, zucchine alla menta, harissa e peperoni, cime di broccoli, carote crude, melanzane al pomodoro). **E ancora carciofo alla giudia**, falafel, alette di pollo marinate e speziate con salsa bbq 4, fish & chips di baccalà, pappardelle con carciofi, salsiccia, carne secca, cime di rapa e arancia, **spaghetti alla carbonara (con guancia di manzo)**, vermicelli con polpettine di abbacchio, carciofi e menta, tagliolini con acciughe alle briciole di pane croccanti, brodo di manzo kneidlach, asado di manzo marinato alle spezie e rosmarino, controfiletto di manzo (posteriore). **Non manca inoltre** la possibilità di mangiare e assaporare spiedini di manzo marinato al rosmarino e aceto di mele, petto di pollo con salsa bernese al dragoncello, kebab di vitello e tacchino (shawarma) con insalata israeliana e salsa tahina, stracotto di manzo agli odori e pomodoro, spinaci con uvetta e pinoli, concia di zucchine, pizzerelle di pane azzimo con miele.

Ricca anche la proposta di pasticceria con i sapori più contemporanei che si alternano a quelli delle vecchie (e buone) ricette, come la crostata con marmellata di visciole e le pizzerelle di pane azzimo con miele. **Non viene infine tralasciato l'aspetto vegetariano** grazie a una buona proposta di fritti.

Va detto inoltre, che al di fuori del pranzo e della cena, **Bellacarne offre la possibilità di consumare un'offerta più ristretta e rapida**, al tavolo o take away, che include mini sandwich, hamburger, carne secca, kebab, spiedini, panini con affettati e salumi, fritti misti e dolci monoporzionati dalla vetrina.

Il ristorante BellaCarne, **firmato dalla Laurenzi Consulting**, è l'unico del Ghetto ebraico ad applicare totalmente il **Bishul Israel** - בישראל ישראל, ossia la cottura di tutti i piatti sempre assistita da un supervisore di religione ebraica. Il locale si trova sotto **il diretto controllo del Rabbinato di Roma**, che ha il compito di vigilare e garantire al consumatore la kasherut del cibo. A coordinare il lavoro di Bellacarne è **Sandro Di Castro**, profondo conoscitore delle radici dell'ebraismo, qui nel ruolo di direttore e ambasciatore del patrimonio culinario giudaico romanesco.

in data:21/12/2013

[» ARCHIVIO DI FOOD&FASHION](#)

Galleria Fotografica



Lz - Bellacarne, kosher grill nel cuore di Roma



Roma - 19 dic (Prima Pagina News)

Il nome – La filosofia: Nelle valutazioni che hanno contribuito alla realizzazione di questo locale partecipano, in maniera evidente, elementi culturali e religiosi ma anche una puntigliosa tradizione gastronomica kosher. Il nome anticipa l’atmosfera. Negli usi della comunità giudaico romana, infatti, l’affettuoso gesto del buffetto, che gli adulti riservavano ai più piccoli, era

accompagnato proprio dalla frase “Bellacarne”. Un segno consueto, familiare, proprio come l’atmosfera che Alberto e Alessandra Ouazana – il proprietario e sua moglie - hanno ricreato per i clienti, nelle scelte architettoniche, il servizio, fino alla realizzazione del menu. Al centro di questo progetto ristorativo, che prende forma nel cuore del ghetto ebraico, una proposta di cucina rigorosamente kosher. Ricette della cucina ebraica, nate per lo più in ambito familiare e tramandate nel corso dei secoli, con particolare competenza verso salumi, affettati e piatti a base di carne, le cui materie prime sono scrupolosamente selezionate da una filiera artigianale seguita e gestita dalla stessa proprietà, ma anche tante verdure come i tipici carciofi o i fritti vegetariani. Nella pasticceria i sapori più contemporanei si alternano a quelli delle vecchie (e buone) ricette, come la crostata con marmellata di visciole e le pizzarelle di pane azzimo con miele. Le architetture: Circa 90 coperti nei 200 mq divisi in due spazi, il primo dominato dal bancone e l’altro riservato ai tavoli, caratterizzati dal pavimento di parquet invecchiato grigio, mattoncini e boiserie cinerino. Varcata la soglia del ristorante, il cliente entra subito nel vivo del locale. E’ il grande banco in ferro e rame realizzato artigianalmente su disegno originale, infatti, ad accogliere il pubblico. Dalla vetrata del laboratorio a vista si può assistere alla manipolazione e cottura della carne. Oltre alla storica affettatrice italiana Macchi, si accenna all’old style con il Girol, elemento connotativo di questa parte del locale, non soltanto per la sua eleganza dall’aria retrò, ma per le caratteristiche tecniche che assicurano a tutti i tagli di carne eccezionali risultati sulle cotture e sui sapori. L’ambiente è volutamente “crudo”, con abbondante uso di materiali naturali, rame, lamiera, cemento grezzo a soffitto, mattoni e pietra a vista a dare l’impressione dell’officina della carne, il tutto declinato nelle tonalità di grigio e nero. Nelle due sale la boiserie grigia si alterna alla pietra originale della parete, recuperata e lasciata a vista e ai mattoni imbiancati. Una bottigliera scorrevole con esposizione di vini fa le veci di una porta nella seconda saletta, con circa 10 coperti, connotata dalla carta da parati con finitura in vernice, e da una specchiera antica. La strategia: Una nuova impresa per Dario Laurenzi, conosciuto nel panorama ristorativo italiano per le sue poliedriche consulenze. Laurenzi Consulting firma la strategia di Bellacarne, con un progetto completo, che prevede la struttura del personale di cucina, di sala, la pianificazione del marketing, il coordinamento dei consulenti della comunicazione e grafica. Qual è la caratteristica di questa esperienza professionale? “Nella comunità ebraica, l’atto del mangiare, se compiuto secondo le regole diventa un atto altamente spirituale. Un atto determinato da numerosi fattori esterni: editti, leggi restrittive, rituali. Alle regole dell’alimentazione, in ebraico 'kasheruth', oggi, bisogna aggiungere le limitazioni economiche. Questa è stata la sfida. Non perdere di vista l’osservanza delle più pure direttive kosher, assicurare alti requisiti di cucina e di servizio, garantire prezzi concorrenziali senza abbassare la qualità delle materie prime.” Il Menu: Un menu ricco, che mette in moto griglia, girarrosto e cucina, composto da oltre 20 primi, 15 secondi piatti, tanti antipasti di tradizione, contorni e insalate. Un menu sicuramente rivolto agli estimatori della cucina kosher, ma anche a chi la vuole scoprire, approfondire. Un menu che soddisferà tutte quelle persone che, della carne, vogliono gustare le

parti prelibate, scelte e trattate senza alterazioni. La consulenza di cucina è di Marco Milani (Laurenzi Consulting). Qualche piatto: Degustazione di salse con bruschette e pita (pomodori, hummus, babaganush, pomodori a mezzo con il pesto di basilico, zucchine alla menta, harissa e peperoni, cime di broccoli, carote crude, melanzane al pomodoro). Carciofo alla giudia, falafel, alette di pollo marinate e speziate con salsa bbq 4, fish & chips di baccalà, pappardelle con carciofi, salsiccia, carne secca, cime di rapa e arancia, spaghetti alla carbonara (con guancia di manzo), vermicelli con polpettine di abbacchio, carciofi e menta, tagliolini con acciughe alle briciole di pane croccanti, brodo di manzo kneidlach, asado di manzo marinato alle spezie e rosmarino, controfiletto di manzo (posteriore), spiedini di manzo marinato al rosmarino e aceto di mele, petto di pollo con salsa bernese al dragoncello, kebab di vitello e tacchino (shawarma) con insalata israeliana e salsa tahina, stracotto di manzo agli odori e pomodoro, spinaci con uvetta e pinoli, concia di zucchine, pizzarelle di pane azzimo con miele, cannolo caramellato con mousse di nocciola gentile, semifreddo di cioccolata alle scorzette di arancia caramellate. Bellacarne e... Al di fuori del pranzo e della cena, Bellacarne offre la possibilità di consumare un'offerta più ristretta e rapida, al tavolo o take away, che include mini sandwich, hamburger, carne secca, kebab, spiedini, panini con affettati e salumi, fritti misti e dolci monoporzione dalla vetrina. Bellacarne, oltre alla normale certificazione kasher, sarà fornito di un menu "Glatt Kasher". Si tratta di un menu particolare che si serve con stoviglie apposite e differenti da quelle utilizzate per il resto del servizio, e che necessita della supervisione diretta del Direttore durante tutto il suo servizio. Inoltre, il ristorante Bella Carne sarà l'unico del Ghetto ebraico ad applicare totalmente il Bishul Israel - בישול ישראל, ossia la cottura di tutti i piatti sempre assistita da un supervisore di religione ebraica. Il locale si trova sotto il diretto controllo del Rabbinato di Roma, che ha il compito di vigilare e garantire al consumatore la kasherut del cibo. Un professionista, esperto della comunicazione, del marketing e delle tendenze culturali: a coordinare il lavoro di Bellacarne ci sarà Sandro Di Castro, profondo conoscitore delle radici dell'ebraismo, qui nel ruolo di direttore e ambasciatore del patrimonio culinario giudaico romanesco.

(PPN) 19 dic 2013 12:22

Sfida ai puristi. Si può fare una amatriciana kasher con un guanciale di manzo e non di maiale? Nel nuovo ristorante Bellacarne ci provano

Ha aperto da poco e la proposta è tutta orientata sulla carne, ovviamente 'idonea'. Anche i vini sono kosher, così come tutta l'offerta, ma in carta spuntano piatti apparentemente impensabili per una dieta ebraica come la amatriciana, il tiramisù e la panna cotta.

Caldo e accogliente, il ristorante Bellacarne ha da poco aperto a Roma in zona Portico d'Ottavia e offre una proposta alla carta esclusivamente kasher, dall'antipasto al dolce, passando per vini e condimenti. Eppure qualcosa ha attirato l'attenzione degli avventori. La proprietà è di un professionista nel settore delle carni e dei salumi della tradizione kosher, quello, per intendersi, che circa quindici anni fa portò sulle tavole della cucina ebraica la prima bresaola kasher. Stiamo parlando di **Alberto Ouazana**, una garanzia per l'acquirente che per dettami religiosi cerca prodotti dalla filiera e lavorazione selezionatissima. Niente contaminazioni con prodotti non idonei e nemmeno abbinamenti proibiti, come quello tra carne e latte. Eppure in carta, a fianco del cous cous o dell'asado di vitello, ecco spuntare un piatto sì tipico della tradizione romanesca, ma affatto legato a quella ebraica: la amatriciana. E anche tra i dolci sembrano esserci delle incongruenze. Tiramisù e pannacotta sono proposte come se niente fosse. La proprietà garantisce che tutto, all'interno di Bellacarne è kasher, anche i piatti che hanno attirato l'attenzione di chi, purista o no, sa bene che l'ingrediente principale di uno dei piatti che più simboleggia la cucina romana è il guanciale. Di maiale. Alla richiesta di precisazioni, **Marco Milani**, chef e consulente della cucina, risponde con un sorriso. *“La amatriciana non si può fare senza guanciale”*, ci ha risposto, *“ma chi lo dice che il guanciale debba necessariamente essere di maiale?”*. Giusto. Ed è qui che entra in gioco la grande esperienza della proprietà. Non stupirebbe affatto che l'inventore della bresaola kasher abbia rimediato anche a questo problema. Il ristorante, d'altronde vuole soddisfare le richieste di differenti tipi di clientela. Dall'ebreo romano al turista ebreo che cercano garanzie nel menu, ma anche del romano non ebreo che vuole cenare al ghetto e ancora del turista ebreo che voglia assaggiare i sapori della tradizione romanesca. *“È stato semplice”* ha continuato Alberto Ouazana, *“ci è bastato fare un guanciale bovino e nel piatto c'è carne essiccata a dar sapore. Ma non dico altro”*. E per 'altro' si riferisce agli escamotage per i due dolci che, ci assicura, sono assolutamente privi di latte. Assolutamente kasher.

Ristorante Bellacarne | Roma - Via Portico d'Ottavia 53 | 06.6833104



IL LOGO
DEL CUOCO
CARBONARA CLUB
È REGISTRATO.
TUTTI I DIRITTI
RISERVATI
A NORMA
DI LEGGE.



Carbonara Club

Lo chef Alessandro Dalla Valle



LA CARNE NEL PIATTO SAPORI KOSHER TRADIZIONE ROMANA

NEL MENU DEL NUOVO RISTORANTE IN VIA DEL PORTICO
D'OTTAVIA SI INCROCIANO RICETTE CAPITOLINE E GIUDAICHE

La Ricetta 

Tonnarelli alla carbonara "Bellacarne"

Ingredienti per 4 persone.

400 gr di tonnarelli all'uovo

280 gr carne secca kosher

3 tuorli d'uovo

pepe nero tipo Jamaica

4 cucchiai olio extra vergine

di oliva della Sabina

In un tegame con due

cucchiai di olio soffriggere

a croccantezza la carne

secca tagliata a fiammifero.

Tenerne un cucchiaio in

caldo. Tuffare la pasta in

abbondante acqua salata,

scolarla a cottura e

mantecare a fiamma

aiutandosi con l'acqua di

cottura e un filo generoso

di olio. Macinare del pepe

fresco di mulinello e da

aggiungere i tuorli

mantecando ancora.

Servire in una fondina con

la restante carne secca

sopra.

Bellacarne al Ghetto, la carbonara diventa kosher

La **cucina kosher** è quella antichissima della **tradizione ebraica**, che rispetta le regole alimentari dettate dalla Torah. E dato che la gastronomia romana è stata influenzata in modo determinante dalla cultura ebraica, ecco che a Roma i ristoranti kosher non sono mai mancati, anzi.

Quello che però non si era ancora vista è la speciale **Carbonara kosher** presentata oggi dal **TrovaRoma**, l'inserito di **Repubblica** che da 20 anni a questa parte registra tutto quello che c'è di nuovo nella Capitale.

E allora parliamo del ristorante **Bellacarne**, in via del Portico d'Ottavia, cuore del Ghetto romano. Qui troverete i **patron Alberto e Alessandra** con lo **chef Alessandro Dalla Valle**; in sala invece vi accoglierà **Sandro Di Castro**, definito "ambasciatore del patrimonio culinario giudaico-romanesco".

Tante le proposte interessanti in menù, ma la nostra attenzione non può che andare sui **Tonnarelli alla carbonara** di Alessandro Dalla Valle, dove il guanciale - essendo il maiale "impuro" - è sostituito dalla **guancia di manzo**.

Gli ingredienti per quattro persone sono dunque 400 g di tonnarelli all'uovo, 280 g di carne secca kosher, tre tuorli d'uovo, pepe nero tipo Jamaica e olio extravergine della Sabina.

Per la ricetta completa non avete che da acquistare il **TrovaRoma**... o chiederla all'**ambasciatore** Sandro Di Castro!

QUI ROMA

Festa tra i sapori della tradizione

Grande festa, nel quartiere ebraico della Capitale, per l'apertura di un nuovo ristorante kasher che risponde alla crescente domanda di cibo rispondente alla Legge e alla tradizione ebraica. Dopo l'apposizione delle mezuzà sulla porta del locale (nell'immagine il rabbino capo di Roma Riccardo Di Segni) al ristorante Bellacarne è stata la volta di una serata dedicata alla stampa romana. In tavola, annaffiate da un'ampia scelta di vini, alcune portate caratteristiche della tradizione giudaico-romanesca: piatti di carne, concia, carciofi, pizzarelle col miele. A fare gli onori di casa Sandro Di Castro, presidente del Bene Berith, che è intervenuto per illustrare le molte sfide che attendono il mercato del cibo kasher.



La febbre del sabato sera

Carne kosher, panini e cene gourmet tutti i gusti del Portico D'Ottavia



1 Burger e sandwich da Fonzie

FONZIE - The Burger House in via Santa Maria del Pianto 13, tel. 06.68892029, da prendere al volo o mangiare sugli sgabelli per uno spuntino o una cenetta easy. Da scegliere il 120, il 150 o il 240 secondo il peso della carne, ma ci sono anche veg burger pastrami sandwich o turkey sandwich con tacchino, melanzane e salsa tahin. E come dolce "special Fonzine": palline di pasta dolce fritta con nutella.



2 Beppe e i suoi formaggi

LORO producono formaggi in Piemonte e quindi accanto al banco da **Beppe e i suoi formaggi** in Via Santa Maria del Pianto 9/A, tel. 06.68192210, ci si accomoda al tavolo e si gustano formaggi a latte crudo con salsette speciali, magari accompagnati da un buon calice di Barbaresco. Chi ama poi una cena più corposa può optare per tartare di fassona battuta al coltello, salumi, Pata Negra, salame cotto

STRETTA tra il lungotevere e la sinagoga, Via del Portico d'Ottavia è da sempre il cuore dell'ex ghetto ebraico. Complici le continue aperture di nuovi indirizzi tra ristoranti, street food o locali alla moda, è diventata un lembo di città dove romani e visitatori vengono per trascorrere qualche ora in piacevolezza con tanto di isola pedonale, tra un aperitivo, una mostra, una cenetta. Panini con hamburger gustosi si ordinano da **Fonzie Burger**, dedicato allo street food, mentre chi vuole sedersi a cena e ama la carne kosher sceglie il nuovo **Bellacarne**. Un calice di vino e un tagliere di salumi e formaggi dal mondo? L'indirizzo giusto è **Beppe e i suoi Formaggi** aperto dal mattino alla sera per una pausa di relax. Spuntini informali si fanno da **Chagat** e i piatti gourmet abitano da **Ba' Ghetto** un ristorante con due sedi quasi una di fronte all'altra.



	PER CENARE
	ENOTECA
	BAR
	GALLERIA D'ARTE

A CURA DI ELISA CASTELLUCCI, GIULIA CERASI, MARCO CIAFFONE, CECILIA CIRINEI, LOREDANA TARTAGLIA E SARA VICARELLI ILLUSTRAZIONI DI GIULIANO GRANATI



4 Ristorante Bellacarne

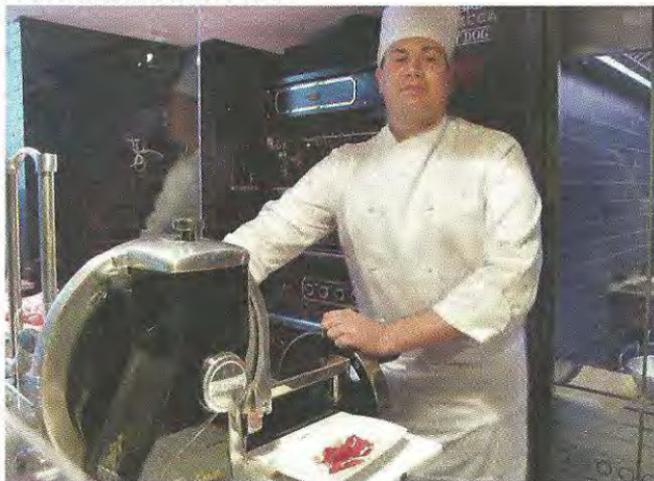
MENU kosher, ambiente dall'aria contemporanea tra pavimenti grigi, cucina e griglia a vista, tavoli dall'aria vintage: è la cifra di **Bellacarne** in via del Portico d'Ottavia 53, tel. 06.6833104, dove si viene per mangiare soprattutto la carne visto che i proprietari sono macellai da generazioni. Per cominciare salumi, concia di zucchine, carciofi alla giudia seguiti da carbonara, hamburger, carne alla griglia.



5 Ba' Ghetto Milky

CON due indirizzi sulla stessa strada questo risto **Ba' Ghetto** prevede due sedi perché come religione ebraica impone non si mescolano latte e carne. Di conseguenza in un risto c'è un menu a base di primi, carne o pesce e nell'altro **Ba' Ghetto Milky** si può mangiare la pizza con la mozzarella. Parola d'ordine di entrambe le sedi freschezza delle materie prime e ambiente friendly (via del Portico

Lo chef Alessandro Dalla Valle



LA CARNE NEL PIATTO SAPORI KOSHER TRADIZIONE ROMANA

NEL MENU DEL NUOVO RISTORANTE IN VIA DEL PORTICO D'OTTAVIA SI INCROCIANO RICETTE CAPITOLINE E GIUDAICHE

di **Loredana Tartaglia**

Vegetariani astenersi visto che in questo nuovo ristorante nel cuore dell'ex ghetto ebraico la carne è in primo piano. A volerlo sono stati Alberto Ouazana con sua moglie Alessandra, già noti per le loro macellerie kosher sparse in città che qui hanno realizzato un locale dall'aria contemporanea tra pavimenti in legno grigi, boiserie, pareti con mattoncini, bottiglie sparse ovunque, cucina e griglia a vista e tavoli tra il design e il vintage. Il menu è rigorosamente kosher con tanto di supervisione del rabbino e c'è addirittura un menu "Glatt Kosher", ulteriormente ristretto e selezionato con una certificazione superiore. In cucina tra pentole e fornelli ecco il giovane italo brasiliano Alessandro Dalla Valle, mentre in sala supervisiona Sandro Di Castro, qui nel ruolo di direttore e ambasciatore del patrimonio culinario giudaico romanesco. Qualche piatto speciale? Quaglie, asado e tortellini kosher, nonché salumi e filetto preparati dal menakker uno speciale

macellaio "chirurgo" che taglia la carne secondo i dettami della religione ebraica. Appena seduti si assaggiano gustose salsette con bruschette o pita, carciofi alla giudia, falafel, concia di zucchine che preludono ad una ottima carbonara dove al posto del guanciale viene usata la guancia di manzo, oppure vermicelli con polpettine di abbacchio o i gustosi tagliolini con acciughe alle briciole di pane croccanti. Si prosegue con hamburger, stracotto di manzo o con carne alla griglia mentre come finale goloso si ordinano i desserts non contaminati dal latte come religione ebraica impone. Al posto del latte vengono usati latte di soia o di mandorla, oppure polveri di origine vegetale provenienti direttamente da Israele che rendono i dolci perfetti anche per chi è semplicemente intollerante.

● **BELLACARNE**, via del Portico d'Ottavia 53. Tel. 06.6833104. Chiuso venerdì sera, sabato a pranzo. Costo: 28 euro.

La Ricetta

Tonnarelli alla carbonara "Bellacarne"

ingredienti per 4 persone,

400 gr di tonnellari all'uovo

280 gr carne secca kosher

3 tuorli d'uovo

pepe nero tipo Jamaica

4 cucchiaini olio extra vergine di oliva della Sabina

In un tegame con due cucchiaini di olio soffriggere a croccantezza la carne secca tagliata a fiammifero. Tenerne un cucchiaino in caldo. Tuffare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla a cottura e mantecare a fiamma aiutandosi con l'acqua di cottura e un filo generoso di olio. Macinare del pepe fresco di mulinello e da aggiungere i tuorli mantecando ancora.

Servire in una fondina con la restante carne secca sopra.



wine & design • cercando posti nuovi

CERCANDO POSTI NUOVI

9 dicembre 2013 – *Bella Carne Roma.*

Ambientazione: una domenica grigia ed uggiosa, verso l'ora di pranzo, 4 amici si incontrano non per caso e si mettono alla ricerca di un posto diverso dal solito dove poter mangiare. Tranquilli non è un thriller, non muore nessuno, la signora Fletcher non c'entra niente. Avevamo solo fame.

Dove siamo capitati quindi? In un locale appena nato; un maschietto con appena una settimana di vita che risponde al nome di **Bellacarne**. Situato vicino al **Portico di Ottavia**, al centro di Roma, questo ristorante Kosher & Grill ha pienamente soddisfatto sia il nostro palato che il nostro senso estetico.

Appena si entra, una pulitissima ed allegra cucina accoglie i clienti esponendo saporiti salumi, succulenti polli alla griglia e dolci assortiti. L'arredamento è assortito con gusto; sobrie tovaglie bianche che coprono tavolini di ferro o di legno grezzo, sedie con lo schienale che termina con simpatiche stampelle in legno si alternano a sedute più cicciotte in pelle, soffitto in cemento armato che guarda con occhio austero un bel pavimento a doghe di legno. In fondo ad una delle due sale principali una griglia in ferro porta-vini cela dietro di sé una porta che nasconde una stanzetta segreta.



Locale in complesso molto piacevole, come altrettanto piacevoli sono stati i piatti da noi ordinati. Consigliatissime le polpette di bollito, i falafel e le mezze maniche con sugo di carne. Anche gli altri piatti che abbiamo visto volare sopra le nostre teste avevano un aspetto interessantissimo, infatti bisognerà tornarci quanto prima.



Unica nota dolente, almeno per me, è stato il vino. Non nascondo la mia grassa ignoranza riguardo ai vini Kosher, e sul menù mi ha creato parecchia confusione mentale la dicitura *mevushal* e *non mevushal*. Una cameriera gentilissima ha cercato di spiegarmi la differenza, però a tutt'oggi ho delle lacune in testa quindi, finché non sarò certa di aver capito, preferisco non cercare di spiegarvelo per evitare gaffe atroci ed irrecuperabili. Quello che però posso dirvi è che il vino da me scelto, **Maryam Fiano di Avellino dell'azienda agricola Feudi di San Gregorio**, non ha incontrato i miei gusti. Spero di essere più fortunata, e più pronta, la prossima volta.

Ultima modifica: 9 dicembre 2013



Roma

Per gli amanti della cucina kosher ha aperto, in via Portico d'Ottavia 53, **Bellacarne**, un ristorante specializzato in cucina ebraica che porta in tavola falafel, carne secca, spiedini di manzo ma anche carciofi alla giudia e gli spaghetti alla carbonara.. con guancia di manzo! (*in foto*)
www.facebook.com/bellacarne

Litro Cibo&Vino è la nuova vineria dedicata al meglio della produzione del vino naturale e biodinamico italiano, ma è anche caffetteria, bar aperitivi e piccolo bistrot con una gastronomia veloce ma di qualità. In via Fratelli Bonnet 5.
Tel. 06 45447639

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

Scatti *di* Gusto

Diversamente carbonara. Sarà amore con il manzo al posto del maiale e senza pecorino?

di [Vincenzo Pagano](#) - In [Scatti di cibo](#) - lunedì, 2 dicembre 2013 | ore 11:08



La carbonara perfetta esiste? Ricette e classifiche imperversano in ogni angolo della rete e ne abbiamo dato conto con quella che ha rivoluzionato la classifica di Roma. Che per gli ortodossi è una di quelle “diversamente carbonara” ma solo per origine spagnola. La declinazione è poi tutta laziale, mentre di quelle “famola strana” ne abbiamo contate 20.

E poi c'è la variante kosher proposta dal giovane chef brasiliano Alessandro Dalla Valle [al neonato ristorante BellaCarne](#) che ha aperto al ghetto ebraico di Roma. Manzo al posto del maiale per rispettare tradizione ebraica e tradizione gastronomica romana. Vediamo come.

Carbonara con manzo

Ingredienti

380 g chitarrini all'uovo
2 tuorli + 1 uovo intero (bio)
Pepe nero fresco di mulinello
Peperoncino
200 g di guancia di manzo kasher

Procedimento

In una padella mettere poche gocce di olio extravergine di oliva e peperoncino fresco. Scottare il guanciales sminuzzato fino a far raggiungere la croccantezza.

Tenere da parte un cucchiaino di guanciales.

Tuffare la pasta in abbondante acqua salata, girarla e scolarla ad affioramento della stessa.

Mantecare la pasta con le uova battute prima fuori dal fuoco.

Poi sul fuoco, a pochi centimetri dalla fiamma, battere per pochi secondi.
Impiattare e servire con il guanciale croccante sopra e una macinata di pepe dal mulinello.



Guardo la foto della carbonara kosher, me ne innamoro e mi sembra diversa da altre interpretazioni, ma sono sicuro che andrò ad assaggiarla. , mi chiedo [confrontandola da quella da fine del mondo fdi Pipero Rex](#) o se a fare la differenza saranno le proporzioni di uova (inclusa la pasta) o la mancanza di pecorino e parmigiano. Sarà buona lo stesso questa di Bellacarne, secondo voi?

CentoPresine emozioni di gusto

2 dicembre 2013

[Apri a Roma il ristorante BellaCarne, cucina kasher nel cuore del Ghetto ebraico](#)



Il nome – La filosofia

Nelle valutazioni che hanno contribuito alla realizzazione di questo locale partecipano, in maniera evidente, elementi culturali e religiosi ma anche una puntigliosa tradizione gastronomica kosher. Il nome anticipa l'atmosfera. Negli usi della comunità giudaica romanesca, infatti, l'affettuoso gesto del buffetto, che gli adulti riservavano ai più piccoli, era accompagnato proprio dalla frase "Bellacarne".

Un segno consueto, familiare, proprio come l'atmosfera che **Alberto e Alessandra Ouazana** * – il proprietario e sua moglie – hanno ricreato per i clienti, nelle scelte architettoniche, il servizio, fino alla realizzazione del menu.

Al centro di questo progetto ristorativo, che prende forma nel cuore del ghetto ebraico, una proposta di cucina rigorosamente kasher. Ricette della cucina ebraica, nate per lo più in ambito familiare e tramandate nel corso dei secoli, con particolare competenza verso salumi, affettati e piatti a base di carne, le cui materie prime sono scrupolosamente selezionate da una filiera artigianale seguita e gestita dalla stessa proprietà., ma anche tante verdure come i tipici carciofi. Nella pasticceria i sapori più contemporanei si alternano a quelli delle vecchie (e buone) ricette, come le crostate e le pizzarelle di pane azzimo con miele.

Le Architetture

Circa 90 coperti nei 200 mq divisi in due spazi, il primo dominato dal bancone e l'altro riservato ai tavoli, caratterizzati dal pavimento di parquet invecchiato grigio, mattoncini e boiserie cinerino. Varcata la soglia del ristorante, il cliente entra subito nel vivo del locale. E' il grande banco in ferro e rame realizzato artigianalmente su disegno originale, infatti, ad accogliere il pubblico. Dalla vetrata del laboratorio a vista si può assistere alla manipolazione e cottura della carne. Oltre alla storica affettatrice italiana Macchi, si accenna all'old style con il Girol, elemento connotativo di questa parte del locale, non soltanto per la sua eleganza dall'aria retrò, ma per le caratteristiche tecniche che assicurano a tutti i tagli di carne eccezionali risultati sulle cotture e sui sapori. L'ambiente è volutamente "crudo", con abbondante uso di materiali naturali, rame, lamiera, cemento grezzo a soffitto, mattoni e pietra a vista a dare l'impressione dell'officina della carne, il tutto declinato nelle tonalità di grigio e nero.

Nelle due sale la boiserie grigia si alterna alla pietra originale della parete, recuperata e lasciata a vista e ai mattoni imbiancati. Una bottigliera scorrevole con esposizione di vini fa le veci di una porta nella seconda saletta, con circa 10 coperti, connotata dalla carta da parati con finitura in vernice, e da una specchiera antica.

La strategia

Una nuova impresa per **Dario Laurenzi**, conosciuto nel panorama ristorativo italiano, per le sue poliedriche consulenze. Laurenzi Consulting firma la strategia di Bellacarne, con un progetto completo, che prevede la struttura del personale di cucina, di sala, la pianificazione del marketing, il coordinamento dei consulenti della comunicazione e grafica.

Qual è la caratteristica di questa esperienza professionale?

“Nella comunità ebraica, l’atto del mangiare, se compiuto secondo le regole diventa un atto altamente spirituale. Un atto determinato da numerosi fattori esterni: editti, leggi restrittive, rituali. Alle regole dell’alimentazione, in ebraico “kasheruth”, oggi, bisogna aggiungere le limitazioni economiche. Questa è stata la sfida. Non perdere di vista l’osservanza delle più pure direttive kasher, assicurare alti requisiti di cucina e di servizio, garantire prezzi concorrenziali senza abbassare la qualità delle materie prime.”

Il Menu

Un menu ricco, che mette in moto griglia, girarrosto e cucina, composto da oltre 20 primi, 15 secondi piatti, tanti antipasti di tradizione, contorni e insalate. Un menu sicuramente rivolto agli estimatori della cucina kasher, ma anche a chi la vuole scoprire, approfondire. Un menu che soddisferà tutte quelle persone che, della carne, vogliono gustare le parti prelibate, scelte e trattate senza alterazioni. La consulenza di cucina è di **Marco Milani (Laurenzi Consulting)**, l’executive chef il giovane italo brasiliano **Alessandro Dalla Valle**.

Qualche piatto

Degustazione di salse con bruschette e pita (pomodori, hummus, babaganush, pomodori a mezzo con il pesto di basilico, zucchine alla menta, harissa e peperoni, cime di broccoli, carote crude, melanzane al pomodoro).

Carciofo alla giudia, falafel, alette di pollo marinate e speziate con salsa bbq 4, fish & chips di baccalà, pappardelle con carciofi, salsiccia, carne secca, cime di rapa e arancia, spaghetti alla carbonara (con guancia di manzo), vermicelli con polpettine di abbacchio, carciofi e menta, tagliolini con acciughe alle briciole di pane croccanti, brodo di manzo kneidlach, asado di manzo marinato alle spezie e rosmarino, controfiletto di manzo (posteriore), spiedini di manzo marinato al rosmarino e aceto di mele, petto di pollo con salsa bernese al dragoncello, kebab di vitello e tacchino (shawarma) con insalata israeliana e salsa tahina, stracotto di manzo agli odori e pomodoro, spinaci con uvetta e pinoli, concia di zucchine, pizzarelle di pane azzimo con miele, cannolo caramellato con mousse di nocciola gentile, semifreddo di cioccolato alle scorzette di arancia caramellate.

Bellacarne e...

Al di fuori del pranzo e della cena, Bellacarne offre la possibilità di consumare un’offerta più ristretta e rapida, al tavolo o take away, che include mini sandwich, hamburger, carne secca, kebab, spiedini, panini con affettati e salumi, fritti misti e dolci monoporzione dalla vetrina.

Bellacarne, oltre alla normale certificazione kasher, sarà fornito di un menu “Glatt Kasher”. Si tratta di un menu particolare che si serve con stoviglie apposite e differenti da quelle utilizzate per il resto del servizio, e che necessita della supervisione diretta del Direttore durante tutto il suo servizio.

Inoltre, il ristorante Bella Carne sarà l’unico del Ghetto ebraico ad applicare totalmente il Bishul Israel - בישולישראל, ossia la cottura di tutti i piatti sempre assistita da un supervisore di religione ebraica. Il locale si trova sotto il diretto controllo del Rabbinate di Roma, che ha il compito di vigilare e garantire al consumatore la kasherut del cibo. Un professionista, esperto della comunicazione, del marketing e delle tendenze culturali: a coordinare il lavoro di Bellacarne ci sarà **Sandro Di Castro**, profondo conoscitore delle radici dell’ebraismo, qui nel ruolo di direttore e ambasciatore del patrimonio culinario giudaico romanesco.

*Alberto Ouazana professionista nel settore delle carni e dei salumi della tradizione kosher, trasferisce nel progetto di Bellacarne, tutta la passione e l’esperienza che l’hanno portato a essere un personaggio di spicco nel panorama della produzione e dell’importazione delle carni kosher. Sono sue le migliori carni secche e la bresaola kasher, che fino a 15 anni fa non esisteva e lui l’ha prodotta. E’ il primo produttore di carne kasher, con un importante stabilimento (autorizzato CEE), che rifornisce i migliori catering e ristoranti. Attraverso i suoi punti vendita assicura carni lavorate artigianalmente e i migliori tagli che importa da tutta Europa. Alberto Ouazana, e sua moglie Alessandra, attraverso la società Kosher Delight (www.kosherdelight.it), gestisce e supervisiona lo

stabilimento, i negozi e l'import, affinché l'assoluta garanzia di prodotti Kasherizzati sia assicurata agli esponenti delle Comunità Ebraiche e quelle Musulmane, ai buongustai di tutto il mondo, e anche a tutti gli intolleranti al latte.

ORARI DI APERTURA

DAL LUNEDI AL GIOVEDI: 11 – 00.00

VENERDI: 11 – 15

SABATO: 18 – 00.00

DOMENICA: 11 – 00.00

Roma – Via Portico d'Ottavia 53

Bella Carne 02/12/2013

Doppio significato per questo locale nuovo di zecca al ghetto: "bellacarne" infatti si riferisce al gesto affettuoso del buffetto ai bambini in uso presso la comunità giudaico-romanesca ma anche e soprattutto alla cucina kasher basata sulla carne di qualità selezionata meticolosamente da Alberto Ouazana, l'inventore della bresaola kasher e importante produttore di carni secche. L'ambiente impiega materiali naturali quali rame, cemento grezzo, mattoni e pietra proprio per dare l'idea del laboratorio della carne, a vista attraverso la grande vetrata. Le verdure sono co-protagoniste: concia di zucchine, carciofo alla giudia, degustazione di salse con bruschette e pita (hummus, babagannush, harissa e peperoni, cime di broccoli, melanzane al pomodoro ecc), falafel, pappardelle con carciofi, salsiccia, carne secca, cime di rapa e arancia, vermicelli con polpettine di abbacchio, carciofi e menta, asado di manzo marinato alle spezie e rosmarino, kebab di vitello e tacchino (shawarma) con insalata israeliana e salsa tahina, stracotto di manzo agli odori e pomodoro, e, fra le dolci coccole di fine cena, cannolo caramellato con mousse di nocciola gentile e semifreddo di cioccolato alle scorzette di arancia caramellate. Il Bella Carne è l'unico del Ghetto ebraico ad applicare totalmente il Bishul Israel - בישול ישראל, ossia la cottura di tutti i piatti sempre assistita da un supervisore di religione ebraica. Possibilità di formule veloci e da asporto. Via del Portico d'Ottavia, 53. Tel. 066833104. Chiuso: venerdì sera e sabato a pranzo. Prezzo: 35. Carte di credito: tutte

Via dei★Gourmet

Martedì, 26 Nov 2013

Aprire a Roma Bella Carne



Novità per carnivori - e non solo - a Roma. Apre al Ghetto Bellacarne. Nelle valutazioni che hanno contribuito alla realizzazione di questo locale partecipano, in maniera evidente, elementi culturali e religiosi, ma anche una puntigliosa tradizione gastronomica kosher. Il nome anticipa l'atmosfera. Negli usi della comunità giudaico-romanesca, infatti, l'affettuoso gesto del buffetto, che gli adulti riservavano ai più piccoli, era accompagnato proprio dalla frase "Bellacarne". Questo locale è un progetto di Alberto e Alessandra Ouazana, già proprietari di alcune macellerie kasher. Anche qui la proposta di cucina è rigorosamente kasher, con ricette della cucina ebraica, nate per lo più in ambito familiare e tramandate nel corso dei secoli, con particolare attenzione ai salumi e piatti a base di carne, le cui materie prime sono scrupolosamente selezionate da una filiera artigianale seguita e gestita dalla stessa proprietà. Ma c'è uno spazio anche per i non carnivori, con tante verdure, come i tipici carciofi, e poi falafel, fish & chips di baccalà, tagliolini con acciughe alle briciole di pane croccanti, concia di zucchine... E per dessert cannolo caramellato con mousse di Nocciola Gentile, semifreddo di cioccolato alle scorzette di arancia caramellate. Un menu ricco, che mette in moto griglia, girarrosto e cucina. La consulenza ai fornelli è di Marco Milani (Laurenzi Consulting), l'executive chef il giovane italo-brasiliano Alessandro Dalla Valle.



Il ristorante Bella Carne sarà l'unico del Ghetto ebraico ad applicare totalmente il Bishul Israel - בישול ישראל, ossia la cottura di tutti i piatti sempre assistita da un supervisore di religione ebraica. Il locale si trova sotto il diretto controllo del Rabbinato di Roma, che ha il compito di vigilare e garantire al consumatore la kasherut del cibo. Un professionista, esperto della comunicazione, del marketing e delle tendenze culturali: a coordinare il lavoro di Bellacarne ci sarà Sandro Di Castro, profondo conoscitore delle radici dell'ebraismo, qui nel ruolo di direttore e ambasciatore del patrimonio culinario giudaico romanesco.

Presto la recensione di Via dei Gourmet...

Ristorante Bellacarne Via Portico d'Ottavia 53, Roma

ORARI DI APERTURA

Dal lunedì al giovedì: 11.00 – 00.00

Venerdì: 11.00 – 15.00

Sabato: 18.00 – 00.00

Domenica: 11.00 – 00.00

Scatti *di* Gusto

Kosher a 30 euro: la sfida di Bellacarne che apre al centro di Roma

di [Nico Cristiani](#) - In [Ristoranti](#) - martedì, 26 novembre 2013



Bellacarne apre a Roma sabato 30 novembre al Portico d'Ottavia. E dal nome diresti che è un inno al consumo di carne. Infatti, lo è, ma il progetto di questo ristorante che è nel cuore del ghetto ebraico rimanda innanzitutto a elementi culturali e religiosi della tradizione ebraica che qui sono associati alla tradizione gastronomica kosher.

Si parte dal nome Bellacarne che, negli usi della comunità giudaica romana era l'affettuoso gesto del buffet, riservato dagli adulti ai più piccoli, accompagnato proprio dall'espressione "Bellacarne". Un'intenzione familiare che Alberto e Alessandra Ouazana hanno riportato nelle scelte architettoniche del locale la cui strategia è firmata da Dario Laurenzi (tra le sue ultime fatiche, Porto Fluviale).



“Nella comunità ebraica, l'atto del mangiare, se compiuto secondo le regole diventa un atto altamente spirituale. Un atto determinato da numerosi fattori esterni: editti, leggi restrittive, rituali. Alle regole dell'alimentazione, in ebraico "kasheruth", oggi, bisogna aggiungere le limitazioni economiche. Questa è stata la sfida. Non perdere di vista l'osservanza delle

più pure direttive kosher, assicurare alti requisiti di cucina e di servizio, garantire prezzi concorrenziali senza abbassare la qualità delle materie prime”, spiega Laurenzi.

Una bella mano la dà ovviamente Alberto Ouazana professionista e personaggio di spicco nel settore delle carni e dei salumi della tradizione kosher con le sue carni secche e la bresaola kosher, che fino a 15 anni fa non esisteva nemmeno. E' il primo produttore di carne kosher, con un importante stabilimento (autorizzato CEE) che rifornisce catering e ristoranti attraverso la società [Kosher Delight](#) e garantisce prodotti Kasherizzati per gli esponenti delle Comunità Ebraiche e quelle Musulmane, i buongustai e anche per tutti gli intolleranti al latte.



Il pubblico che preferisce un diverso regime alimentare rispetto alla carne potrà trovare, ad esempio, i tipici carciofi alla giudia. E non mancherà anche un classico della cucina romana come gli spaghetti alla carbonara, una diversamente carbonara, con guancia di manzo.



L'elenco dei piatti è classico della cucina casalinga e sulla carta invitante.

1. Salse con bruschette e pita (pomodori, hummus, babaganush, pomodori a mezzo con il pesto di basilico, zucchine alla menta, harissa e peperoni, cime di broccoli, carote crude, melanzane al pomodoro).
2. Carciofo alla giudia
3. Falafel
4. Alette di pollo marinate e speziate con salsa bbq
5. Fish & chips di baccalà
6. Pappardelle con carciofi
7. Salsiccia
8. Carne secca
9. Cime di rapa e arancia
10. Vermicelli con polpettine di abbacchio
11. Carciofi e menta
12. Tagliolini con acciughe alle briciole di pane croccanti
13. Brodo di manzo kneidlach
14. Asado di manzo marinato alle spezie e rosmarino
15. Controfiletto di manzo (posteriore)
16. Spiedini di manzo marinato al rosmarino e aceto di mele
17. Petto di pollo con salsa bernese al dragoncello
18. Kebab di vitello e tacchino (shawarma) con insalata israeliana e salsa tahina
19. Stracotto di manzo agli odori e pomodoro
20. Spinaci con uvetta e pinoli
21. Concia di zucchine
22. Pizzarelle di pane azzimo con miele
23. Cannolo caramellato con mousse di nocciola gentile
24. Semifreddo di cioccolato alle scorzette di arancia caramellate

Ricette della cucina ebraica, nate per lo più in ambito familiare e tramandate nel corso dei secoli abbinata a una filiera artigianale seguita e gestita dalla stessa proprietà. Nella pasticceria i sapori più contemporanei si alternano a quelli delle vecchie (e buone) ricette, come le crostate e le pizzarelle di pane azzimo con miele.



Un menu che mette in moto griglia, girarrosto e cucina, composto da oltre 20 primi, 15 secondi piatti, tanti antipasti di tradizione, contorni e insalate rivolto agli estimatori della cucina kasher, ma anche a chi la vuole scoprire, approfondire. La consulenza di cucina è di **Marco Milani** (sempre di Laurenzi Consulting), mentre l'executive chef è il giovane italo brasiliano **Alessandro Dalla Valle**.

I prezzi si annunciano assolutamente contenuti con una **media a pranzo di 15 €** a persona che arrivano a **30 € per la cena**. Al di fuori del pranzo e della cena, Bellacarne offrirà la possibilità di consumare mini sandwich, hamburger, carne secca, kebab, spiedini, panini con affettati e salumi, fritti misti e dolci monoporzione dalla vetrina. Il tutto anche da asporto.

Bellacarne, oltre alla normale certificazione kasher, sarà fornito di un menu "Glatt Kasher". Si tratta di un menu particolare che si serve con stoviglie apposite e differenti da quelle utilizzate per il resto del servizio, e che necessita della supervisione diretta del Direttore durante tutto il suo servizio. Il ristorante Bellacarne sarà l'unico del Ghetto ebraico ad applicare totalmente il **Bishul Israel** – בישול ישראל, ossia la cottura di tutti i piatti sempre assistita da un supervisore di religione ebraica. Il locale si trova sotto il diretto controllo del Rabbinate di Roma, che ha il compito di vigilare e garantire al consumatore la kasherut del cibo. A coordinare il lavoro ci sarà **Sandro Di Castro**, profondo conoscitore delle radici dell'ebraismo, qui nel ruolo di direttore e ambasciatore del patrimonio culinario giudaico romanesco.



Si diceva dell'architettura che vuole fare sentire a casa. Il ristorante ha circa 90 coperti nei 200 mq divisi in due spazi, il primo dominato dal bancone e l'altro riservato ai tavoli, caratterizzati dal pavimento di parquet invecchiato grigio, mattoncini e boiserie cinerino. I clienti vengono accolti da un grande banco in ferro e rame realizzato artigianalmente.

Materiali che connotano le molte nuove aperture di questa stagione romana come abbiamo visto a La Moderna a Testaccio. Dalla vetrata del laboratorio a vista si può assistere alla manipolazione e cottura della carne. Oltre alla storica affettatrice italiana Macchi, si accenna all'old style con il Girol, elemento caratteristico non soltanto per l'aria retrò, ma per le caratteristiche tecniche che assicurano a tutti i tagli di carne eccezionali risultati sulle cotture e sui sapori.

L'ambiente è volutamente "crudo", con abbondante uso di materiali naturali, rame, lamiera, cemento grezzo a soffitto, mattoni e pietra a vista a dare l'impressione dell'officina della carne, il tutto declinato nelle tonalità di grigio e nero. Nelle due sale la boiserie grigia si alterna alla pietra originale della parete, recuperata e lasciata a vista e ai mattoni imbiancati. Una bottigliera scorrevole con esposizione di vini fa le veci di una porta nella seconda saletta, con circa 10 coperti, connotata dalla carta da parati con finitura in vernice, e da una specchiera antica.

Bellacarne. Via Portico d'Ottavia, 53. Roma



Lz - Roma, Bellacarne Kosher Grill

Roma, 26 nov (Prima Pagina News) Il nome – La filosofia

Nelle valutazioni che hanno contribuito alla realizzazione di questo locale partecipano, in maniera evidente, elementi culturali e religiosi ma anche una puntigliosa tradizione gastronomica kosher. Il nome anticipa l'atmosfera. Negli usi della comunità giudaico-romanesca, infatti, l'affettuoso gesto del buffetto, che gli adulti riservavano ai più piccoli, era accompagnato proprio dalla frase "Bellacarne". Un segno consueto, familiare, proprio come l'atmosfera che Alberto e Alessandra Ouazana * – il proprietario e sua moglie - hanno ricreato per i clienti, nelle scelte architettoniche, il servizio, fino alla realizzazione del menu. Al centro di questo progetto ristorativo, che prende forma nel cuore del ghetto ebraico, una proposta di cucina rigorosamente kosher. Ricette della cucina ebraica, nate per lo più in ambito familiare e tramandate nel corso dei secoli, con particolare competenza verso salumi, affettati e piatti a base di carne, le cui materie prime sono scrupolosamente selezionate da una filiera artigianale seguita e gestita dalla stessa proprietà., ma anche tante verdure come i tipici carciofi. Nella pasticceria i sapori più contemporanei si alternano a quelli delle vecchie (e buone) ricette, come le crostate e le pizzarelle di pane azzimo con miele. Le architetture Circa 90 coperti nei 200 mq divisi in due spazi, il primo dominato dal bancone e l'altro riservato ai tavoli, caratterizzati dal pavimento di parquet invecchiato grigio, mattoncini e boiserie cenerino. Varcata la soglia del ristorante, il cliente entra subito nel vivo del locale. E' il grande banco in ferro e rame realizzato artigianalmente su disegno originale, infatti, ad accogliere il pubblico. Dalla vetrata del laboratorio a vista si può assistere alla manipolazione e cottura della carne. Oltre alla storica affettatrice italiana Macchi, si accenna all'old style con il Girol, elemento connotativo di questa parte del locale, non soltanto per la sua eleganza dall'aria retrò, ma per le caratteristiche tecniche che assicurano a tutti i tagli di carne eccezionali risultati sulle cotture e sui sapori. L'ambiente è volutamente "crudo", con abbondante uso di materiali naturali, rame, lamiera, cemento grezzo a soffitto, mattoni e pietra a vista a dare l'impressione dell'officina della carne, il tutto declinato nelle tonalità di grigio e nero. Nelle due sale la boiserie grigia si alterna alla pietra originale della parete, recuperata e lasciata a vista e ai mattoni imbiancati. Una bottigliera scorrevole con esposizione di vini fa le veci di una porta nella seconda saletta, con circa 10 coperti, connotata dalla carta da parati con finitura in vernice, e da una specchiera antica.

La strategia Una nuova impresa per Dario Laurenzi, conosciuto nel panorama ristorativo italiano, per le sue poliedriche consulenze. Laurenzi Consulting firma la strategia di Bellacarne, con un progetto completo, che prevede la struttura del personale di cucina, di sala, la pianificazione del marketing, il coordinamento dei consulenti della comunicazione e grafica. Qual è la caratteristica di questa esperienza professionale? "Nella comunità ebraica, l'atto del mangiare, se compiuto secondo le regole diventa un atto altamente spirituale. Un atto determinato da numerosi fattori esterni: editti, leggi restrittive, rituali. Alle regole dell'alimentazione, in ebraico "kasheruth", oggi, bisogna aggiungere le limitazioni economiche. Questa è stata la sfida. Non perdere di vista l'osservanza delle più pure direttive kosher, assicurare alti requisiti di cucina e di servizio, garantire prezzi concorrenziali senza abbassare la qualità delle materie prime." Il Menu Un menu ricco, che mette in moto griglia, girarrosto e cucina, composto da oltre 20 primi, 15 secondi piatti, tanti antipasti di tradizione, contorni e insalate. Un menu sicuramente rivolto agli estimatori della cucina kosher, ma anche a chi la vuole scoprire, approfondire. Un menu che soddisferà tutte quelle persone che, della carne, vogliono gustare le parti prelibate, scelte e trattate senza alterazioni. La consulenza di cucina è di Marco Milani (Laurenzi Consulting), l'executive chef il giovane italo-brasiliano Alessandro Dalla Valle. Qualche piatto Degustazione di salse con bruschette e pita (pomodori, hummus, babaganush, pomodori a mezzo con il pesto di basilico, zucchine alla menta, harissa e peperoni, cime di broccoli, carote crude, melanzane al pomodoro). Carciofo alla giudia, falafel, alette di pollo marinate e speziate con salsa bbq 4, fish & chips di baccalà, pappardelle con carciofi, salsiccia, carne secca, cime di rapa e arancia, spaghetti alla carbonara (con guancia di manzo), vermicelli con polpettine di abbagchio, carciofi e menta, tagliolini con acciughe alle briciole di pane croccanti, brodo di manzo kneidlach, asado di manzo marinato alle spezie e rosmarino, controfiletto di manzo (posteriore), spiedini di manzo marinato al rosmarino e aceto di mele, petto di pollo con salsa bernese al dragoncello, kebab di vitello e tacchino (shawarma) con insalata israeliana e salsa tahina, stracotto di manzo agli odori e pomodoro, spinaci con uvetta e pinoli, concia di zucchine, pizzarelle di pane azzimo con miele, cannolo caramellato con mousse di nocciola gentile, semifreddo di cioccolato alle scorzette di arancia caramellate.

AGI

Agenzia di Stampa

Enogastronomia: arriva menu' Glatt Kasher al ghetto Roma

15:51 26 NOV 2013

(AGI) - Roma 26 nov. - Negli usi della comunita' giudaico romanesca l'affettuoso gesto del buffetto, che gli adulti riservavano ai piu' piccoli, era accompagnato proprio dalla frase "Bellacarne". Da questo appellativo nasce nel cuore del ghetto di Roma il locale che Alberto e Alezzandra Ouazana hanno creato proponendo elementi culturali e religiosi e una puntigliosa tradizione gastronomica kosher. Ricette della cucina ebraica, nate per lo piu' in ambito familiare e tramandate nel corso dei secoli, con particolare competenza verso salumi, affettati e piatti a base di carne, le cui materie prime sono scrupolosamente selezionate da una filiera artigianale seguita e gestita dalla stessa proprieta'., ma anche tante verdure come i tipici carciofi. Nella pasticceria i sapori piu' contemporanei si alternano a quelli delle vecchie (e buone) ricette, come le crostate e le pizzarelle.

Bellacarne, oltre alla normale certificazione kasher, sara' fornito di un menu 'Glatt Kasher'. Si tratta di un menu particolare che si serve con stoviglie apposite e differenti da quelle utilizzate per il resto del servizio, e che necessita della supervisione diretta del Direttore durante tutto il suo servizio. Il ristorante Bella Carne sara' l'unico del Ghetto ebraico ad applicare totalmente il Bishul Israel ossia la cottura di tutti i piatti sempre assistita da un supervisore di religione ebraica. Il locale si trova sotto il diretto controllo del Rabbinate di Roma. A coordinare il lavoro ci sara' Sandro Di Castro, profondo conoscitore delle radici dell'ebraismo, qui nel ruolo di direttore e ambasciatore del patrimonio culinario giudaico romanesco.(AGI) Red/Bru



ven, nov 22 2013 |

Nuove aperture a Roma autunno inverno 2013: in arrivo una valanga di ristoranti, trattorie, osterie e street food

By: *Puntarella Rossa*



Nuove aperture a Roma, autunno inverno 2013: una valanga di **nuovi ristoranti e nuove osterie** sta per travolgerci. Alla faccia della crisi, il mondo della ristorazione romano è in pieno fermento e sforna nuovi ristoranti e nuove trattorie quasi ogni giorno. Un'invasione silenziosa, che si può interpretare come segnale di vitalità del settore ma anche di inquietudine (per ogni locale che nasce ce n'è qualcuno che chiude o muore

silenziosamente). Il **site** del Gambero Rosso ha aperto le danze, seguito da una paginata di Repubblica (che ringraziamo per la citazione di ieri) e ogni giorno a Puntarella giungono **nuove segnalazioni**. Proviamo a fare il punto: ve ne raccontiamo ben 28...

Hamburgeria di Eataly – Street Food – Via Veneto

Visto il successo di Eataly e la moda degli hamburger, **Oscar Farinetti**, a cui si può dir tutto tranne che non abbia fiuto per gli affari, ha appena inaugurato in **via Veneto**, di fianco alla Bpm vicino a piazza Barberini, una hamburgeria.

Hamburger di carne La Granda, il prezzemolino della carne, ormai diffusissima. Successo scontato.

Bella Carne – Macelleria – Ghetto

Una **macelleria** 100% kosher che somiglierà più a un'**osteria di lusso**, ovviamente al Portico d'Ottavia. Dietro il bancone, **Alberto Ouazana**, responsabile delle botteghe di piazza Bologna e viale Marconi e punto di riferimento per la comunità ebraica di Roma. Il concept è a cura della **Laurenzi Consulting**.

Massimo Riccioli Majestic – Cocktail - Via Veneto



Dell'arrivo di **Massimo Riccioli** al nuovo ristorante bistrot dell'**Hotel Majestic** sappiamo, ma dal 3 dicembre nella terrazza arriva **Emanuele Broccatelli**, giovane e preparatissimo barman, che abbiamo visto all'opera alla **Stazione di Posta** e ci ha fatto un minittrattato sui cocktail in quindici minuti.

Dogana – Orientale – Porto Fluviale

Di buoni ristoranti orientali a Roma c'è un gran bisogno. E allora vediamo questo grande **locale orientale e fusion**, oltre 1000 metri, in arrivo in via del Porto Fluviale.

Arcangelo Dandini – Friggitoria – Via Banchi Vecchi

Una **friggitoria e panineria gourmet** in via dei Banchi Vecchi potrebbe essere la novità che con il nuovo anno ci riserva uno degli chef più apprezzati della Capitale, **Arcangelo Dandini**, che dopo L'Arcangelo ha impresso il suo marchio su altre iniziative culinarie della città. Vedremo se, oltre ai classici fritti e panini, proponesse i "supplizi", i suoi suppli di riso, le crocchette di patate affumicate e le alici di Cetara con croccante di mandorla.

Eat's – Store bistrot – Prati

Dopo gli **store-bistrot** di Conegliano Veneto e quello di **Milano**, in Galleria del Corso, Eat's è pronto a sbarcare a Roma, alla **Coin di via Cola di Rienzo**. Sarà la **foodhall** del nuovo department store Excelsior Milano. Dove fare spesa di qualità e consumare i cibi in vetrina.

Gianfornaio – Panificio – Prati

Si aspetta da mesi a **Prati** l'apertura del nuovo locale dello storico **Gianfornaio**, panificio-bakery e caffè di qualità di Ponte Milvio. L'inaugurazione sembra pronta a brevissimo, a quanto scrivono i proprietari sulla pagina facebook. Il nuovo indirizzo? **Via dei Gracchi angolo Via Attilio Regolo**.

Settembrini – Ristorante - Prati

Nuovi spazi in vista per il **ristorante** di via Settembrini che annovera al suo attivo un Café con cucina aperta fino a tardi e una **libreria-bistrot**. Ora sta acquisendo anche i locali della gioielleria di fianco per ampliare il ristorante e riformulare gli spazi interni.

Jk Cafè – Cocktail – Via Tomacelli

Aperitivi chic nel caffè del luxury hotel J.K. Place Roma. **Cocktail e finger food** preparati dallo chef con materie prime naturali e freschissime per aperitivi italiani e dal gusto internazionale. Ma anche spaghetti alla carbonara, cacio e pepe o carne grigliata. In un ambiente dal design moderno e rilassante.

Litro – Vineria – Gianicolo

L'inaugurazione è fissata per **giovedì 28 novembre**: per gli amanti del **bere naturale e biodinamico** Litro offre un **bistrot** dalla cucina veloce aperto da colazione fino a dopo cena. Il locale, ricavato negli spazi di una vecchia **autofficina**, è stile anni '40, e conta 20 coperti all'interno e 40 nel cortile esterno. Gli ideatori sono **Maurizio Bistocchi**, **Andrea Baroni** e **Alessio Ceccotti**. Al bar il ben noto **Pino Mondello**.

I Bufalini – Bistrot – via Val Tellina

Piccolo bistrot per mangiare a tutte le ore **carne di bufala** campana. Tra i piatti

forti: BufaloBurger, SpezzaBufalo, Carpaccio e Carpaccetto di filetto di Bufalo. Ma anche Tagliere Selezione I

Bufalini, Caprese di Bufala, Insalate e Misticanze creative, Assolo di mozzarella di Bufala e Assolo Mignon, Panzanella.

Nuovo Baccano – Ristorante - Prati

Dopo il successo di **Baccano**, nel quartiere Trevi, **Izhak Nemni** sarebbe pronto ad aprire un bar-ristorante in via **Crescenzio**, con la cucina affidata allo stesso personale di **Baccano**. L'allestimento è curato dagli architetti di **Rpm**, e prevede un banco in legno con piano mescita in zinco, maioliche alle pareti stile metrò francesi, lampade di recupero originali provenienti da Francia e America. Laboratorio a vista per colazione, pranzo, aperitivo e cena.

Hopside – Birreria - Ostiense

Si punta sulla **birra artigianale** nel nuovo locale in zona **Gazometro**, che verrà aperto a brevissimo (aggiornamenti sulla pagina facebook). I proprietari, tutti under 30, scommettono su **panini gourmet** e su un **laboratorio-birrificio** per chi la bionda la vuol fare da sé.

Kenko – Giapponese – San Lorenzo

Dopo qualche mese di stop, ha riaperto uno dei **giapponesi** più ricercati di Roma, **Sushi Ko**, ma sotto una nuova veste.

Si chiama **Kenko** e ha inaugurato sabato 16 novembre. Lo chef **Keisuke Koga** è un maestro di cucina fusion contemporanea e i suoi piatti sono una vera e propria esperienza da non perdere.

Bir & Fud – Pizzeria – Trastevere

Resterà la buona qualità della pizza, ma il locale nel cuore di Trastevere **cambierà aspetto**, a marzo, dopo alcuni lavori: un **grande bancone** all'ingresso con la possibilità di scegliere tra **16 spine diverse**, e un **nuovo forno**.

La Moderna – Ristorante – Testaccio

Opera del creatore di **Splendor Parthenopes**, **Luca D'Angelo**, è pronto a inaugurare a Testaccio, in via Galvani 89, "**La Moderna Testaccio**", un nuovo progetto culinario che sbarcherà quasi contemporaneamente a **Milano**, **Miami** e **Istanbul**. Fornitore per carne e verdure, il **mercato di Testaccio** con cui La Moderna condivide il piazzale antistante via Galvani. Al centro del locale, un bancone dedicato ai **cocktail** firmati da Leonardo Leuci del Jerry Thomas. Dalla cucina, sotto la supervisione di **Marco Gallotta**, chef e inventore di **Primo al Pigneto**, arriveranno piatti espressi da trattoria contemporanea (non mancherà menu vegan), pizza e preparazioni street food. L'arredamento anni '60 è firmato da uno degli architetti più noti di Roma, **Roberto Liorni**.

Epiro – Street Food – Appio Latino

Work in progress per **Epiro**, novità del quartiere Appio Latino ad opera di **Matteo Baldi**, **Alessandra Viscardi** e **Marco Mattana**, che si sono conosciuti all'**Acquolina di Giulio Terrinoni** e poi in parte transitati anche dal **No.Au**.

Protagonisti **birra**, **vino** e **street food gourmet** facilitato da una cucina affacciata direttamente su strada, di fronte a un grande mercato rionale. Per l'apertura è questione di giorni.

Co.So Cocktail&Social – Aperitivi – Pigneto

Direttamente dall'**Hotel De Russie**, il barman **Massimo D'Addezio** si butta in una nuova avventura al Pigneto, in **via Braccio da Montone 80**. Non solo **cocktail** (come il suo must, "**Fiocco di neve**") ma anche vini e una piccola miscita di champagne e bollicine italiane, e poi succhi freschi accompagnati da panini golosi e dagli stuzzichini dell'**Antica Norcineria Lattanzi**. E se vi piace qualche "pezzo" del locale, potrete acquistarlo grazie alla collaborazione di un design store romano.

Bistrò – Bistrot – Pigneto

Ha inaugurato in via Luigi Filippo De Magistris **venerdì 15 novembre** questo originale **bistrot** con birra rigorosamente artigianale e grande attenzione alle materie prime (tra i fornitori c'è **Bottega Liberati**). Gli chef hanno lavorato da **Colline Ciociare di Salvatore Tassa e da Metamorfosi a Roma**. Piatti forti? Cipolla fondente; paccheri con pomodoro alla brace, menta, vaniglia e pecorino; polpette di coda con sedano croccante e riduzione di porto; guancia di maiale e ribes con cipollotti brasati nella birra.

Trapizzino – Street Food - Ponte Milvio

Street food di qualità firmato **Stefano Callegari** per il suo colpo di genio, **il trapizzino**. Dopo la sede di Testaccio (via Giovanni Branca 88) il 13 dicembre prossimo si inaugura **la sede di Ponte Milvio** (piazzale Ponte Milvio, 13). I gusti dei trapizzini? Coda alla vaccinara, lingua in salsa verde, parmigiana, seppie con piselli...

Spasso – Street Food - Re di Roma

Una **rostitteria**, in via Appia Nuova angolo piazza dei Re di Roma, che proporrà cibo a portar via come pollo allo spiedo in tre cotture, gateau di patate mignon, pollo fritto morbido, pollo fritto croccante, insalate, panini con insalata di pollo, roast beef, cotoletta. Particolarità, **le coppette**, contenitori per lo **street food** tipo panzanella tradizionale, crema di zucca con chips di cavolo nero, insalata di pollo espressa, pasta e fagioli, goulash. E poi ancora la polpetta di saltinbocca, la "tempura del cittadino" e **l'hot dog del Cuppolone**, un salsicciotto con ricetta segreta pensata da **Federico Iavicoli** assieme a **Roberto Liberati** dell'omonima bottega.

Locanda dei Girasoli – Ristorante – Quadraro

E' stata inaugurata venerdì 15 novembre **la nuova Locanda dei Girasoli**, il ristorante-pizzeria in **via dei Sulpici**, che da anni promuove l'integrazione di ragazzi affetti dalla sindrome di Down ma che aveva rischiato di chiudere causa crisi economica. Ma ora, dopo una gara di solidarietà e i lavori di restauro, la taverna è pronta ad ospitare di nuovo i clienti e i ragazzi per cui è una vera e propria ragione di vita.

Il Palato di Alfredo – Ristorante - Centro storico

Alfredo Pezzotti è lo storico **maggiordomo di Berlusconi**, che, da **Palazzo Grazioli**, si sposta a via Metastasio 21 per un ristorante inaugurato lo scorso 14 novembre. Decidete voi se questa particolare notorietà gli gioverà o gli gioverà. Qualche piatto della serata di apertura? Ravioli di ricotta ai sapori di campagna, polpettine panate al pistacchio in concentrato di pomodoro e fiammiferi di patate, riso dei rosa. Tra i vini, il Comèra di Zagarolo.

Mercat – Bistrot – Ostiense

Un **bistrot in stile parigino** che promette, oltre a buon cibo, birre artigianali e drink list, musica e arte. Apre il 25 novembre in via del Gazometro 44, cerimoniere **Alessandro Casella** direttore artistico del Micca Club.

So What – Vegano – Pigneto

Un **ristorante vegano** a Roma è sempre una novità di cui prendere nota. Questo **So What** lo ha aperto il 20 novembre al Pigneto, in via Giovenale 56-58, lo chef **Paolo Petralia** con la compagna Alessandra.

Frizzo – Ristorante – Piazza Cavour

Frizzo ha appena aperto, proprio di fianco al **cinema Adriano**, in piazza Cavour: è il locale degli stessi proprietari di **Gusto**.

Osteria della Ricciotta – Ristorante - Piazza Cavour

Un **nuova osteria** appena aperta e nata da un'azienda vinicola umbra. Prosciutti stile patanegra, ma nostrani e ricette tradizionali della **cucina ebraico-romana** e "povere" (ma buone). Anche il **vino** è prodotto dagli stessi proprietari.

SPETTACOLI CULTURA & SPORT
SOCIETÀ

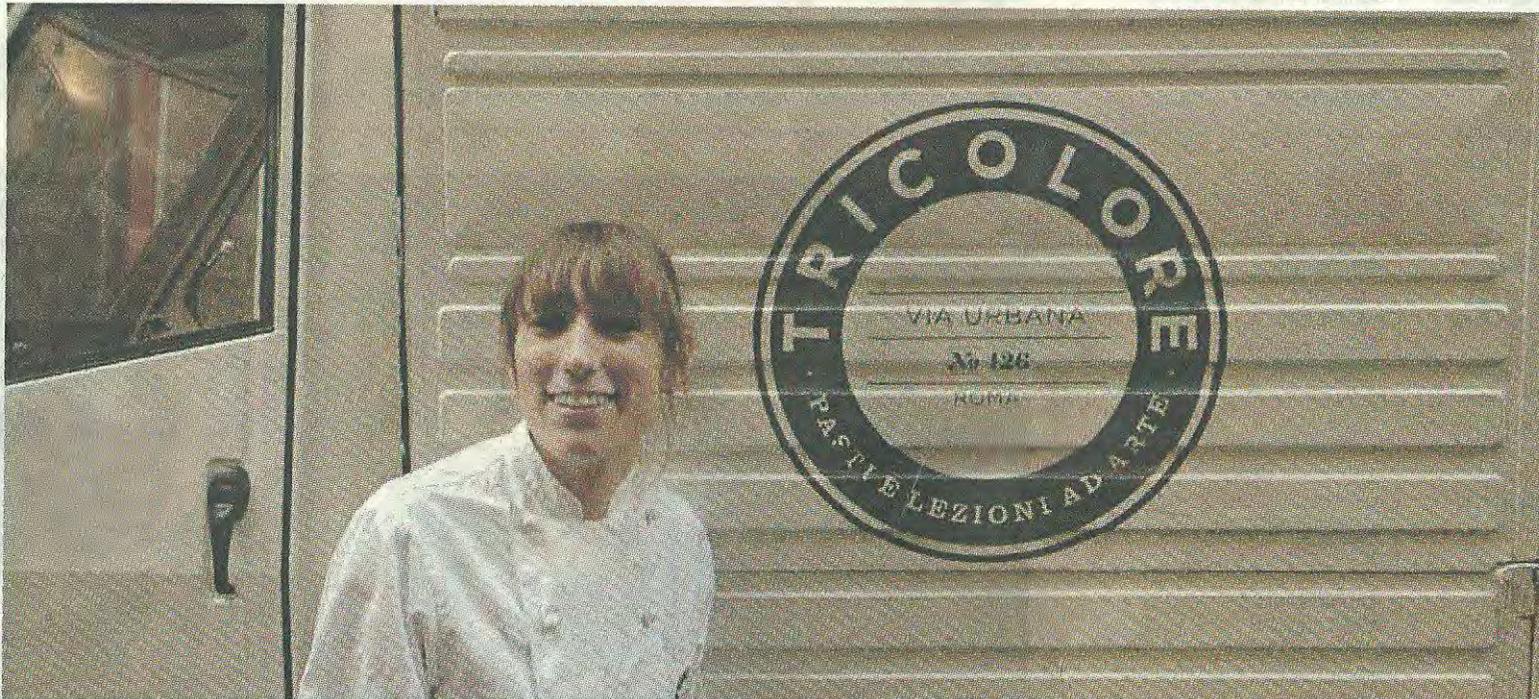
ROMA

GIOVEDÌ 21 NOVEMBRE 2013

la Repubblica

XIX

Mapa delle aperture da Monti a Prati, da Ponte Milvio all'Ostiense. Passando per i grandi alberghi del centro storico



HOTEL JUMEIRAH

Filippo La Mantia offre una proposta gastronomica dalla colazione alla cena



EATALY

Eataly apre in via veneto l'hamburgeria: panini con le carni La Granda



DALL'ANTÒ
Da Dall'Antò a Monti si mangiano piatti con le farine cotte dai ceci alle castagne



I BUFALINI
È un piccolo bistrot per mangiare la carne del Cilento a Monteverde

LOREDANA TARTAGLIA

QUARTIERE che vai, ristorante nuovo che trovi. Su via Veneto è tornato Filippo La Mantia all'Hotel Ju-meirah con una proposta gastronomica che parte dalla prima colazione alla cena. Appena più in là apre venerdì l'**Hamburgeria** di Eataly con panini preparati con carni La Granda, mentre da Massimo Riccioli nella terrazza del Majestic dal 3 dicembre ci sarà l'happy hour con un barman di rango come Emanuele Broccatelli anche se l'aperitivo chic si fa pure al nuovissimo JK Cafè vicino via Tomacelli, all'interno dell'hotel omonimo. A Monteverde inaugura giovedì prossimo Litro, il secondo locale dopo Caffè Propaganda di Maurizio Bistocchi, un'avineria in puro stile Anni Quaranta, mentre in via Valtellina hanno aperto i **Bufalini**, piccolo bistrot per mangiare a tutte le ore carne di bufala del Cilento tra carpacci e hamburger. Grandi news anche in zona Porto Fluviale dove ha debuttato **Bibere Bistrot** specializzato nella birra e con un menu

d'New entry d'autunno

Bistrot, etnici o fusion: i mille locali di stagione

firmato addirittura da Anthony Genovese, ma è attesa l'apertura della **Dogana** un grande ristorante dedicato alla cucina orientale e fusion. Ancora in zona Gazometro apre a breve **Hopside** con proprietari tutti under 30 che oltre a birra e panini gourmet offriranno un laboratorio-birrifico per chi la birra vorrà farsela da solo. A Pietralata **Fish Market** ha rinnovato le sue sale - gli stessi proprietari stanno allestendo pure un nuovo maxilocale in via

**Menu d'autore
e piatti kosher
spazi nippo-
brasilian
e hamburgerie**

del Mandrione - e accanto alla famosa officina **Café Twin** che personalizza le moto agli appassionati delle due ruote, sorgerà **Inofficina**, sullo stile del Deus di

Los Angeles, dove i motociclisti si ritroveranno tra birre e quattro chiacchiere. **Bella Carne** ristorante aperto dallo storico macellaio kasher del ghetto taglia il nastro la prossima settimana e già l'insegna promette ai vegetariani di allungare il passo.

E se a piazza Cavour c'è il nuovo **Frizzo** di Alessandro Tudini della famiglia di Gusto, il fermento si annota anche in zona Monti e Testaccio. In via dei Serpenti c'è **Temakinho**, cucina

nippo-brasiliana, in via Urbana riapre il 7 dicembre dopo mesi di assenza **Tricolore** con la regina dei panini Veronica Paolillo e in via Madonna dei Monti ha inaugurato ieri **Dall'Antò**: il motto è farine cotte per mangiare farinata di ceci, neccio di castagne nonché classiche bruschette. A Testaccio accanto al mercato apre **La Moderna** e invece a San Giovanni cinque giovani soci che si sono conosciuti nelle cucine dello chef Giulio Terrinoni,

aprono la piccola **Trattoria Epiro** nella piazza omonima. In pieno centro le due proprietarie del **Vivibistrot** di Villa Pamphili stanno ristrutturando e gestiranno il **Caffè Braschi** affacciato su piazza Navona, mentre in via Crescenzo prima di Natale arriva il **Baccano** numero due. Non manca Ponte Milvio con **Molo 10**, nuovo ristorante a tema fish e dal 13 dicembre arrivano pure i **Trapizzini** di Stefano Callegari.

Venerdì, 15 Novembre 2013 15:58

Nuove aperture a Roma autunno\inverno 2013-2014. La friggitoria di Arcangelo Dandini e mille altre storie

Da Prati a Testaccio, da San Giovanni al Pigneto. Una ventina di nuove aperture curiose, impegnative, microscopiche e gigantesche nella capitale. Saranno i posti dove faremo la fila per andare a provare nuovi piatti e nuove idee nella stagione autunno\inverno 2013-2014. Dai cocktail di Massimo D'Addezio al Pigneto ai fritti di Arcangelo Dandini verso Via Giulia. Dalle tante aperture di Prati alle novità sfiziosissime di Testaccio, San Giovanni e Pigneto.

Serrande abbassate, cartelli "affittasi" che si affastellano sui perimetri dei palazzi anche in strade che fino a qualche anno fa erano iper commerciali e canoni di locazione che – sebbene non sempre – si ridimensionano un pochino. Un quadro che è pesantissimo per il commercio in tutta Italia, ma c'è l'eccezione che conferma la regola. Almeno in apparenza, ovvero dal computo delle nuove aperture e delle idee in circolo, sembra che Roma non abbia alcuna intenzione di arrestare l'autentica slavina di novità che da qualche tempo caratterizza le dinamiche gastronomiche in città.

Alle tante novità degli scorsi anni (ricordiamoci quando qualcuno affermò che dopo l'apertura dei tantissimi mq di Eataly all'ex Air Terminal di Ostiense non ci sarebbe stato più spazio per nuove aperture, venendo smentito alla grande), si aggiungeranno decine e decine di nuovi progetti che hanno covato durante la lunga estate e sono pronti per il debutto autunnale o invernale. Il motivo per il quale, in una fase di estrema difficoltà per il commercio, la ristorazione continui con dinamiche vivacissime non lo approfondiremo in questa sede (anzi diteci il perché secondo voi), ci limiteremo a elencare voci, anticipazioni e conferme già da noi anticipate nei mesi scorsi che ora hanno già fissato data e ora dell'inaugurazione. E lo faremo percorrendo tutti i quartieri poiché, pur in presenza di una preponderanza del Rione Prati che non accenna a diminuire, c'è il Pigneto, c'è San Giovanni, c'è Testaccio e c'è il Centro Storico. Tutti con progetti da segnarsi in agenda e da non perdere al momento del sospirato opening.

Partiamo proprio dal Centro con la novità che, se verrà confermata, segnerà una delle tappe obbligate di foodies o gourmet all'inizio del 2014. Dovrebbe infatti aprire i battenti verso gennaio la friggitoria gourmet e panineria di classe che **Arcangelo Dandini** ha pensato per i vicoli barocchi della città. La zona è quella di Via dei Banchi Vecchi, nota ai golosoni capitolini e non solo per luoghi che rispondono al nome de Il Pagliaccio, il Gocchetto, il Jerry Thomas e proprio a "supporto" di questi ultimi due potrebbe vivere il nuovo progetto del grande chef di Rocca Priora. Grandi fritti, grandi panini e dolci di Andrea De Bellis, giusto per incrementare ulteriormente le sinergie sul territorio. Non troppo lontano c'è il Ghetto. Protagonista di nuove e ghiotte aperture negli ultimi anni, continuerà ancora a mietere vittime tra i foodies anche nell'immediato futuro: **Bella Carne** si chiamerà la nuovissima trattoria di Alberto Ouazana che è il macellaio di riferimento della Comunità Ebraica di Roma con botteghe a Piazza Bologna o a Viale Marconi. Tutto kosher, tutto molto curato, tutto in stile grande osteria di lusso. E ovviamente particolare attenzione alla carne. Apertura entro il 2013 all'ombra del Portico D'Ottavia e concept a cura della Laurenzi Consulting.

Si traversa il ponte e si arriva a Prati, autentico lunapark di novità gastronomiche. Qui, secondo quanto si vocifera, **Eataly** potrebbe aprire un altro punto vendita che andrebbe a bissare, in città, l'hamburgeria che sta per aprire all'inizio di Via Veneto al posto del ristorante di pesce Tuna. Senza dimenticare che il colosso piemontese ha già messo gli occhi sugli spazi che Mc Donald's ha lasciato liberi a Piazza della Repubblica. Sempre a Prati è quasi pronto (apertura per metà gennaio) il locale di Izhak Nemni che dopo i successi di **Baccano**, vicino a Fontana di Trevi, apre a Via Crescenzo sempre con la consulenza allestitiva degli architetti di RPM (gli stessi che stanno ultimando **La Dogana**,

gigantesco orientale da 1000mq a Via del Porto Fluviale dove sono ancora in corso opere in muratura autenticamente ciclopiche). Si tratterà di un bar-ristorante con offerta gastronomica curata dal medesimo staff di Baccano. Banco in legno con piano mescita in zinco, pareti maiolicate come le metropolitane francesi, lampade di recupero originali provenienti dalla Francia e dall'America. Laboratorio a vista per colazione, pranzo, aperitivo e cena. Sempre a Prati – la cosa l'avevamo anticipata e intuita qualche mese fa – dovrebbe essere il momento buono per lo start dei cantieri alla Coin di Via Cola di Rienzo. Il grande spazio commerciale si trasformerà in Excelsior Milano facendo il paio con gli omonimi department store di Milano e di Verona e come in questi casi la foodhall sarà a cura di **Eat's** che così approderà nella capitale. Sempre a Prati si aspetta a mesi l'apertura di una storia insegna dell'arte bianca capitolina: il **Gianfornaio**. Salendo un pelo più a nord, dalle parti di Viale Mazzini, non può non essere menzionata Via Settembrini: qui l'omonimo ristorante di Marco Ledda continua la sua espansione: dopo la libreria, il caffè, la bottega e il piccolo punto vendita per birra&porchetta **Settembrini** dovrebbe ingrandire ancora i suoi spazi adiacenti al ristorante gourmet (che potrebbe non essere più nelle mani di Luigi Nistri, come da tempo si rumoreggia) accaparrandosi gli spazi di una ex gioielleria e conseguentemente riformulando tutti i layout interni. Altro locali, altri quartieri. Vicino Piazza Navona **Brad** sta rodando bene su Corso del Rinascimento con chef Dario Tornatore alla tonda di comando. Ora anche più libero mentalmente visto che la Regione Lazio ha deciso di privatizzare (chi si farà carico della gestione?) l'**Enoteca Palatium**, gravata da perdite di bilancio e cattiva gestione manageriale. A San Lorenzo riapre dopo qualche mese SushiKo, uno dei giapponesi più apprezzati della città, specialmente dal pubblico più attento e gourmet. Stessa location, nuovo nome: **Kenko**. Ai coltelli Keisuke Koga. Impostazione? *“Attenzione maniacale alla qualità degli ingredienti”*. Apertura? 16 novembre alle ore 21. E nel frattempo a Trastevere Fabio Spada, Leonardo Di Vincenzo e Manuele Colonna mettono a punto gli ultimi dettagli del nuovo **Bir&Fud**: la celebre pizzeria cambierà faccia grazie ad un grande bancone all'ingresso (16 spine) e un forno tutto nuovo. Fine lavori prevista per marzo.

Da movida a movida passiamo da due quartieri che per questo sono caratterizzati. Da San Lorenzo, appunto, a Testaccio. Sede di più di una novità nelle prossime settimane. **Rec23**, locale di design affacciato su Piazza dell'Emporio nel palazzo dove abita il primo ministro Enrico Letta, cambierà tutta la sua linea di cucina e di ricerca a partire da inizio dicembre. Nuovi fornitori, materie prime di alto livello, piatti di roba buona che arrivano in tavola per commensali che dovranno dividerli. Un posto 'normale' che diventa un posto 'buono', in un quartiere che deve uscire dalla banalità del divertimentoificio dove si mangia male e si beve peggio. Ci proverà anche, e soprattutto, **La Moderna Testaccio**. È il nuovo locale di Luca d'Angelo (già creatore di Splendor Parthenopes a Prati) che ha messo insieme un autentico dream team per il lancio capitolino di un concept cui seguiranno immediatamente aperture a Miami (praticamente subito dopo l'opening romano, fissato per il 28 novembre), a Milano, a Istanbul. Ciascuna con un tratto comune, ma con delle declinazioni locali. A Roma i fornitori saranno quelli del mercato Testaccio (La Moderna condivide con il mercato il pleatico che affaccia su Via Galvani) sia per la carne che per la verdura, a Miami, per esempio, si punterà su hamburger e manzi nordamericani. Il tutto parte da un bancone centrale dedicato ai cocktail, disegnati, udite udite, da Leonardo Leuci del Jerry Thomas, ovvero tra i migliori cocktail bar italiani senza grande tema di smentita. Dal bere miscelato si parte per arrivare agli abbinamenti che saranno con piatti espressi da trattoria contemporanea (non mancherà menù vegan), con pizza e con preparazioni street food (una bakery sarà sempre in funzione per sfornare ciabatte e panini da farcire) il tutto supervisionato da Marco Gallotta, chef e inventore di Primo al Pigneto. Gallotta curerà la linea gastronomica non solo dell'apertura capitolina, ma anche di quelle nel resto del mondo del progetto La Moderna. All'interno le architetture sventies style firmate da Roberto Liorni saranno all'insegna dell'ottimismo: *“basta pensare alla crisi”* ci spiegano dal cantiere che sta ultimando i dettagli *“guardiamo a un domani migliore. La nostra guida? I ragionamenti che faceva uno come Adriano Olivetti”*. Chapeau. E in virtù di questa idea ecco, all'interno, una vera sala cinematografica dove proiettare clip, piccoli festival o opere prime: *“il dialogo con il Macro, nostro dirimpettaio, e con l'Istituto Europeo di Design che ha sede qui dietro è già avviato”* spiega la proprietà.

Terzo luogo di movida: dopo San Lorenzo e Testaccio eccoci al Pigneto. Non potevano mancare nuove aperture nella patria del divertimento di Roma Est. Per fortuna sono tutte all'insegna della qualità estrema. Ancora birra artigianale e ancora cocktail, a conferma che questi sono due tra i must assoluti delle ultime stagioni e anche per i mesi a venire. Sta per aprire **CO.SO.**, ovvero il cocktail bar di Massimo D'Addezio colui che fino a ieri è stato il barman-icona dell'hotel De Russie. In questi mesi a Roma può capitare che il mixologist del miglior albergo della città decida di smettere e di aprire un posto tutto suo agli antipodi: nel quartiere più smaccatamente popolare e pasoliniano che ci sia. E allora a Via Braccio da Montone 80 sta per aprire **Cocktail&Social**, "COSO" appunto. Non solo cocktail (sia classici made by D'Addezio, come il *Fiocco di neve*, sia creazioni insolite, realizzate con tecniche innovative), ma anche vini e una piccola miscita di champagne e bollicine italiane, e poi succhi freschi accompagnati da panini golosi e dagli stuzzichini dell'Antica Norcineria Lattanzi. Si apre tra lunedì 18 e mercoledì 20 novembre. E da gennaio apertura anche la mattina, con caffè rigorosamente alla moka. Curiosità? Una parte del locale custodirà un segreto, una sorta di spazio nascosto tutto da scoprire, e se vi piace tanto qualche pezzo di arredo, sappiate che potete acquistarlo e portarvelo a casa, grazie alla collaborazione con un noto store di design della Capitale... Non lontano da qui, in Via De Magistris, apre venerdì 15 novembre **Bistrò**, birreria (artigianale, ça va sans dire, anzi fatta in casa) con grande attenzione anche al cibo e alla materia prima, con fornitori di eccellenza come la Bottega Liberati. In cucina due allievi delle nostre scuole del Gambero Rosso uno di loro transitato sulle mitologiche Colline Ciociare di Salvatore Tassa, l'altra in altrettanto grandi tavole come quelle di Alice a Milano e di Metamorfosi a Roma. Difficile credere che la gente andrà in questo nuovo posto del Pigneto solo per la birra, insomma. Qualche piatto in anteprima? Ovviamente la cipolla fondente (un omaggio a Tassa non poteva mancare) e poi paccheri con pomodoro alla brace, menta, vaniglia e pecorino; polpette di coda con sedano croccante e riduzione di porto; guancia di maiale e ribes con cipollotti brasati nella birra. Più gastropub di così...

Ve ne sarete accorti: tantissimo street food in città. Praticamente tutti ci puntano. A Ponte Milvio sta aprendo **Trapizzino** (by Stefano Callegari, ovviamente); a Monti ha aperto il 13 novembre **Temakinho**, dopo lo start-up a Milano, all'insegna di un cibo a portar via giappo-brasiliano. Sullo street food (ma non solo) punterà anche una delle aperture più misteriose e attese: **Epiro** (nell'omonima piazza del quartiere Appio Latino, quadrante San Giovanni). Epiro, idea di giovani appassionati (Matteo Baldi, Alessandra Viscardi e Marco Mattana) conosciutisi all'Acquolina di Giulio Terrinoni e poi in parte transitati anche dal No.Au. Si punta sulla birra (ma ancor di più sul vino a dire il vero), sull'estrema qualità del cibo e da uno street food gourmet facilitato da una cucina affacciata direttamente su strada, di fronte ad un grande mercato rionale. Apertura prevista? Salvo cambiamenti dell'ultim'ora, mercoledì 20 novembre, Ancora San Giovanni e ancora street food. Si chiama **Spasso** il nuovo progetto di Federico Iavicoli (più soci) in quel di Via Appia Nuova angolo Piazza dei Re di Roma. Un progetto curatissimo che proporrà cibo a portar via in una rosticceria contemporanea che non passerà inosservata. Siamo nelle condizioni di darvi anche qualche anticipazione: pollo allo spiedo in tre cotture, gâteau di patate mignon, pollo fritto morbido, pollo fritto croccante, insalate, panini con insalata di pollo, roast beef, cotoletta e poi le coppette. Ovvero contenitori per mangiarsi piccole golosità magari seduti nel parco della dirimpettaia Piazza dei Re di Roma: panzanella tradizionale, crema di zucca con chips di cavolo nero, insalata di pollo espressa, pasta e fagioli, goulash. E poi ancora la polpetta di saltinbocca, la "tempura del cittadino" e, attenzione, l'*hot dog del Cuppolone*, un salsicciotto tailor made con ricetta segreta pensata da Iavicoli assieme a Roberto Liberati dell'omonima bottega. Perché oggi a Roma anche se apre un piccolo punto vendita di cibo di strada, le collaborazioni sono con il miglior macellaio della città, in impareggiabile spirito foodiescome insegna la guida del Gambero Rosso che porta questo nome ed è appena stata presentata.

Chiudiamo con due ulteriori novità dell'ultimissima ora magari non ascrivibili alla lista degli indirizzi gourmet propriamente intesi, ma comunque interessanti e curiose per vari motivi. Al Quadraro riapre venerdì la **Locanda dei Girasoli**, ristorante che da sempre punta sull'integrazione nello staff di ragazzi affetti da sindrome di down, un progetto straordinario che merita tutta la nostra attenzione. Per altri motivi merita attenzione anche **Il Palato di**

Alfredo, ristorante che ha aperto giovedì 14 novembre in Via dei Prefetti a Roma. Chi è Alfredo? Alfredo Pezzotti, maggiordomo storico di Silvio Berlusconi a Palazzo Grazioli, noto come La Mummia per la sua proverbiale riservatezza, ora emancipatosi con un locale tutto suo ovviamente pagato grazie al generoso contributo dell'ex datore di lavoro. La riservatezza prevede riconoscenza. Già, ma come si mangerà?

a cura di Massimiliano Tonelli