



FUORINORMA
CUCINA
IN CONTINUA
EVOLUZIONE a pagina 18



NATIVO
FOLLE MENTE
CULINARIA
A FIUMICINO a pagina 15

TRIMESTRALE
 A. 14 N.1 2022 1 €



Mr Food & Mrs Wine[®]
 MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

Mr Food & Mrs Wine
 è un'iniziativa
 © MOTO PERPETUO PRESS srl
 www.mr-food.it
 www.carbonaraclub.it
 www.facebook.com/carbonaraclub



**SPECIALE
 ROMA**
 44 pagine
 di novità



Roma Capitale (del gusto)

Un numero speciale di Mr Food & Mrs Wine dedicato alla recente, grande attività nel mondo della ristorazione romana, nonostante le difficoltà di questo momento che ben conosciamo

Certo, il periodo non è di quelli definibili come meravigliosi, tutt'altro: pensiamo alla 'pandemia' sulla bocca di tutti, e poi alla guerra, a cui si aggiungono le difficoltà abituali e il 'logorio della vita moderna', come recitava una nota pubblicità televisiva.

Eppure, nonostante tutto, la volontà degli uomini più ispirati resta quella di andare oltre, di porsi nuovi obiettivi, di aprire nuove strade.... Nel mondo di cui ci occupiamo, quello legato al food & wine - anzi a mangiare, bere, viaggiare, come legittima aspirazione di uomini e donne per una vita possibilmente piacevole, e come sintetizzato dalle cinque parole del nostro sottotitolo - abbiamo assistito negli ultimi tempi a grandi attività. Nuovi progetti, rielaborazioni di strutture esistenti, aggiornamenti di apparecchiature tecnologiche, nuovi concept originali: tutto un fermento creativo, insomma, al quale corrisponde un'offerta ampia e variegata come

non mai, davvero in grado di soddisfare qualsiasi esigenza, qualsiasi desiderio. Il tutto nonostante le difficoltà di cui sopra, o forse proprio per la loro esistenza, per vincerle, superandole di slancio. Un'attività, quasi un rinascimento del settore, che si è esteso in tutta la penisola, dal nord al sud, e che ha trovato oggi a Roma forse l'incarnazione più vivace. Per questo motivo dedichiamo ad alcuni fra i tanti locali della città - creati ex novo oppure rilanciati con nuovi format negli ultimi tempi - questo numero speciale di Mr Food & Mrs Wine. È un piccolo contributo da parte nostra per ringraziare concretamente tutti quelli che, con la scelta di far crescere la loro attività, nei fatti affermano di voler credere in un futuro più sereno, e si impegnano in questa direzione. Roma capitale del gusto, insomma... e, per quello che riguarda il futuro, concludiamo con un augurio inevitabile: ad maiora!

Menu degustazione

GOODY 1976 tutta un'altra musica	04	KIKKY il risotto da passeggio	28
PIZZARÉ 77 bis a Trastevere	07	CORSETTI DAL 1921 un secolo di romanità	30
CARTER OBLIO fuoco e fiamme	10	KUBLA KHAN mondi lontani & vicini	32
BARNABA comfort food & wine	12	GIANO BISTROT un'oasi felice a Monteverde	34
NATIVO folle mente culinaria	15	MIGNON per una sosta di gusto	36
FUORINORMA la cucina in continua evoluzione	18	MA MI MO mixology etc.	38
THE MEAT MARKET ed il quattro vien da sé	21	CHOPSTICK cala il poker	40
LA CASA DEL SUPPLÌ e tre	24	METROPOLITA nuova cocktail list e...	42
KONG il king del wok and roll	26	RISERVA DELLA CASCINA la forza della famiglia	45

Goody 1976, tutta un'altra musica



A due passi da Piazza del Popolo, una nuova proposta polivalente: si parte il mattino, con la colazione, per arrivare all'aperitivo serale, senza trascurare la pausa pranzo. Una novità pur nel segno della continuità, con l'accento sulle sette note

Per un romano doc, in qualche modo legato alla musica, via Cesare Beccaria, una tranquilla strada a due passi da

Piazzale Flaminio e piazza del Popolo, non una arteria qualunque, è il luogo ove, nella seconda metà degli anni '70, quasi mezzo

secolo fa, si andava alla discoteca più cool dell'epoca, il Mais, e al negozio di dischi Sam Goody, e poi da Goody

Music. E se il Mais si è prima evoluto in altre implementazioni e poi sparito, Goody Music è sempre più diventato un

luogo di aggregazione musicale, con la vendita di dischi ed apparecchi essenzialmente per dj, le produzioni musicali che



hanno firmato anche progetti di successo internazionale, la scuola di deejay ed altro ancora.

Dal piatto... al piatto.

Dal piatto del giradischi, al piatto che ospita gustose specialità da assaggiare. Oggi Goody Music si evolve ancora, e si trasforma in parte in un locale polivalente, aperto dalle 7 del mattino alle 9 di sera. Un locale che è al tempo stesso un bar, un delicatessen (ovvero un 'negozio di specialità gastronomiche, semplicemente "deli" per gli amici) e un ristorante, oltre che fornitissimo store di vinili.

Goody 1976 è frutto del felice incontro tra quattro professionisti dalle competenze integrative, ovvero Claudio Donato (titolare dello storico negozio di dischi Goody Music), Nanni Clerici (coproprietario del Magick Bar, sulle sponde del Tevere, già socio del Goa e di Madeleine), Francesco Motta (appassionato di lieviti e farine) e Alberto Capanna (titolare della scuola di alta cucina Food Genius Academy e anch'egli partner del Magick Bar).

"Ci siamo trovati subito d'accordo sulla necessità di creare qui nel quartiere Flaminio un punto d'incontro diverso dagli altri, dove fare una colazione coi fiocchi, trovare una buona cucina italiana ma anche qualche piatto internazionale e, naturalmente, buona musica. E Goody 1976 è stato subito salutato con



grande entusiasmo dagli abitanti del quartiere, come una ventata di novità e qualità", sottolineano i soci.

Il profumo delle origini

Soci, che aggiungono "Da focacce e pizze fatte in casa arriva il profumo che ricorda le origini di questo locale: agli inizi del '900, prima di diventare un rinomato negozio di dischi, questi spazi erano un grande forno", ricordano infatti membri del gruppo che ha dato vita a Goody 1976. Diamo ora un'occhiata al locale vero e proprio, che occupa nel complesso circa 200 metri quadrati con grandi vetrine che affacciano su via Flaminia e Via Beccaria, ed offre 40 coperti all'interno oltre ai 40 nel dehors. Goody 1976, oltre che

buona parte degli spazi, in qualche modo prende l'ispirazione, oltre che il nome con la data di nascita, dallo storico negozio di dischi. Il nuovo esercizio si caratterizza visivamente per la brillante fascia verde bottiglia delle pareti e i pavimenti in formelle di marmo bianche e nere, con ambienti al tempo stesso sobri ed informali, caratterizzati dall'atmosfera che ricorda un diner club americano. Il cuore del locale, che vive soprattutto di giorno, è in qualche modo l'ingresso, con il classico bancone bar e gli sgabelli ai tavoli alti, con gli espositori che mostrano una serie di invitanti proposte, fra delicatessen e pasticceria. Poi le due sale ristorante, con la grande libreria in

legno e metallo stile anni '50, le cover dei dischi e le foto dei musicisti alle pareti; sulla seconda sala si affaccia la cucina a vista sovrastata dall'insegna luminosa di un vecchio studio di registrazione. La parte tecnica, cucina a vista e l'imponente bottigliera del retro bancone bar di 7 metri, sono stati progettati dallo Studio Frand. E veniamo alle proposte di bar, cucina e pasticceria, da cui escono piatti a tutte le ore del giorno. Il menu varia in base alle fasce orarie, che sono sostanzialmente quelle abituali della colazione (dall'apertura - alle 7- alle 12.30), del pranzo (dalle 12.30 alle 15.30), del pomeriggio (dalle 16 alle 18) e della sera, a partire dalle 18 in poi.

Il rito della colazione

Dunque si parte con la prima colazione - servita al banco o à la carte, da accompagnare le miscele del caffè Bondolfi, - che prevede gustose proposte, tutte preparate in casa con ingredienti di qualità: ci sono cornetti e croissant alla francese farciti in vario modo, il "Cruffin Goody" con crema al mou e noccioline, maritozzo con la panna, "Rombo" al cacao o crema pasticciera, e ancora giarella con uvetta e cannella, pain au chocolat, veneziana, bomba e ciambella. Stessa cura, con ingredienti freschi e genuini e preparazioni effettuate quotidianamente, per le colazioni salate, con tramezzini, toast, bagel,



croissant farciti e bombe salate. Per finire, sono disponibili i cosiddetti "Breakfast Combo", da servire al tavolo. Uno, definibile 'italian style', si chiama Rhome (fette biscottate fatte in casa, burro e marmellata, caffè e estratto - 11€). Gli altri due sono di impronta internazionale, a partire dal nome: L.A. (pancake, sciroppo d'acero, scrambled eggs, bacon, pane tostato e caffè americano - 13€) e Rio (toast avocado e uova alla Benedict, yogurt con granola, estratto e caffè - 13€).

Pranzo ricco, mi ci ficco
Passiamo all'ora di pranzo, durante il quale è disponibile un ricco menu, forte innanzitutto di 4 paste fresche fatte in casa (tagliolini al pomodoro, ravioli ricotta e spinaci, tonnellari cacio e pepe, strozzapreti all'amatriciana o gricia) oltre che di mezze maniche Rummo alla carbonara (10/12€). A seguire cotolette elephant, salmone selvaggio alla plancia (15€), polpette, rib eye steak, vitel tonné (11/15€). E, se non bastasse, è possibile scegliere fra tre speciali menu, uno di burger con panini fatti in casa (12/14€), uno di insalate (11/13€) e uno di poke bowls (10/12€); sono poi disponibili ogni giorno un piatto *veggie* e una verdura in base alla disponibilità del mercato e della stagione. *Dulcis in fundo*, è davvero il

caso di dire, quattro dolci preparati espressi: tiramisù, crumble crema pasticciera alla vaniglia e frutti rossi, tortina della nonna e torta caprese (5/7€).

Pastrami Sandwich etc.
Fra i tanti piatti fra cui scegliere, da segnalare almeno il Goody Burger (con carne di origine danese, proveniente dalla selezione della centenaria, notissima, macelleria Feroci) al pastrami sandwich. La carne usata per questa tipica preparazione è lavorata in casa secondo la ricetta personalissima di Emiliano Lopez. Argentino, Lopez - dopo diverse esperienze tra Italia e Francia - è la persona a capo della brigata di Goody 1976 (oltre che docente di alta formazione di Italian Chef Academy, esperto consulente di start up e chef del Magick Restaurant).

Al suo fianco opera la pastry chef Giorgia Roscioli (stage da Le Levain e Le Carré François ed esperienze da Convivio, Retrobottega, Pianostrada, laboratorio di Biblos a Fregene) che è responsabile della linea di pasticceria, sandwich e panini salati ed ha già conquistato la clientela con il suo talento. Dopo il pranzo, arriva ovviamente il momento del pomeriggio, con l'ennesima trasformazione del locale, che diventa una sala da the in piena regola, con un'offerta di pastries & cookies, pan cake con cioccolato e frutti rossi, e,

magari, in pieno inverno, una bella cioccolata calda con la panna. Ci avviamo al momento della serata, con la proposta per l'aperitivo lungo. Questo si basa su un menu ricco, studiato ad hoc per le ore preserali della giornata, e in qualche modo permette di fare il giro del mondo degli sfizi: fra le proposte troviamo infatti i fritti della casa (tra cui bufala affumicata e Praga in carrozza), i suppli, il fish & chips, e ancora pan tomate y jamon, jalapeño poppers, pinchos, hummus con la scrocchiarella...

Birra, vino, cocktail
Il tutto, da accompagnare con 'liquidi' adatti alla situazione, scegliendo fra il meglio della moderna mixology, 10 cocktail "grandi classici", birra alla spina o in bottiglia. Birra, ma naturalmente non manca una selezione ragionata di vini alla mescita, con alcune etichette di piccoli e poco noti produttori, tutti da scoprire. Al momento in cui scriviamo queste note, l'offerta di Goody 1976 si caratterizza come quella di un "locale diurno", aperto 7 giorni su 7. L'intenzione però è quella di proporre - con l'arrivo della bella stagione - una vera e propria offerta completa anche per la cena, da godersi nel dehors.

Goody 1976
Roma, Via Flaminia 23
Tel. 06.8414533
goody1976.it
Aperto tutti i giorni 7/21



PizzaRé 77 bis a Trastevere

Al quartiere Trastevere ha aperto una nuova sede di un nome che è uno dei simboli della pizza napoletana attuale (cioè nel rispetto della tradizione, ma allo stesso tempo moderna): ecco PizzaRé 77

Marchio ben noto a quanti amino la pizza napoletana, PizzaRé ha aperto nell'ultimo trimestre dello scorso anno un secondo locale nella capitale, chiamato PizzaRé 77: il numero si riferisce al numero civico di Viale Trastevere - principale arteria del quartiere omonimo - che ospita gli ambienti del nuovo esercizio. Come vedremo più avanti, il tutto è studiato per richiamare l'atmosfera

delle pizzerie tradizionali di un tempo, ma è coerente con la proposta gastronomica, che è in linea con le attuali tendenze moderne.

PizzaRé dal 1995

Ricordiamo che PizzaRé si traduce in pizza (e cucina) napoletana da quel lontano luglio 1995 in cui aprì il primo storico locale in Via di Ripetta, grazie all'impegno di Vittorio Triunfo (la cui famiglia da oltre 100 anni dona

continuità alla tradizione della pizza napoletana) insieme a Massimo Riccardi e Pasquale Romano. A quasi 30 anni di distanza dalla creazione del primo locale, che in qualche modo ha lanciato la moda della pizza napoletana a Roma, i soci di PizzaRé vogliono continuare lungo la stessa strada, proponendo - come cita la presentazione ufficiale del locale - "una pizza che



rende moderna la tradizione (come avviene da anni anche a Napoli)". Per ottenere questo risultato, la struttura prevede un team di giovani pizzaioli formati da un maestro della pizza, proprio Vittorio Triunfo, volto e anima di PizzaRé 77, che si divide fra il forno e la sala.

Gli spazi del nuovo locale sono illuminati dalle ampie vetrate che consentono l'ingresso di una grande quantità di luce naturale, e l'ambiente ospita circa 90 coperti; altri 40 sono poi disponibili nel dehors. Il progetto è firmato dall'architetto Roberto Liorni, che ha scelto di utilizzare gres porcellanato di colore avorio e grigio antracite con elementi rosso vinaccia, tavoli con il piano in marmo (a ricordare le vecchie pizzerie napoletane) e un bancone bar per vivere il locale in ogni momento della giornata.

E pizza sia!

Veniamo alla protagonista assoluta di PizzaRé 77, ovvero la pizza napoletana, proposta in chiave moderna e contemporanea. Parliamo di un prodotto realizzato con un impasto lievitato per 36 ore e idratato al 75%, per soddisfare le nuove esigenze di una clientela sempre più preparata ed esigente. Una pizza morbida ma anche molto digeribile, insomma, che viene cotta nel forno a legna costruito direttamente sul posto da valenti artigiani. Da



segnalare che la bocca piccola del forno e le pietre laviche di Sorrento consentono di

raggiungere la ragguardevole temperatura di 450 °C: il risultato permette di

cuocere le pizze in circa 90 secondi per ottenere un prodotto di straordinaria leggerezza.

Ovviamente, la ricerca della qualità si estende anche alle materie prime, scelte fra prodotti



d'eccellenza: troviamo quindi prodotti come le farine del Mulino Caputo, la mozzarella Dop di Battipaglia, la provola di Agerola, il prosciutto di Sauris, l'olio extravergine del Sannio, la ricotta Dop delle Colline Laziali e il pomodoro Dop di Sarno. È il momento ora di dare un'occhiata al menu, in cui trovano spazio in primis fritti & dintorni e naturalmente le pizze, proposte in tre varianti. Fra le 'Bianche' troviamo, tra le altre, la Salsiccia e Friarielli, il Calzone fritto, la Tarallo (cornicione ripieno di ricotta romana D.O.P., fiordilatte di Agerola, salame Napoli, tarallo napoletano sbriciolato, olio evo) e la Nerano (con crema di zucchini fresche, fiordilatte di Agerola, in uscita zucchine fritte, provolone del Monaco, olio evo).

Ci sono poi le 'Rosse', come le Margherita, Marinara, Zizzona (Pomodoro San Marzano, Pachino a crudo, Grana Padano a scaglie, basilico, Bufala D.O.P. intera da 250g, olio evo) e la PizzaRé (Pomodoro San Marzano, pachino, basilico, mozzarella di Bufala D.O.P., scaglie di Grana Padano, olio evo). Per finire, in omaggio al quartiere che ospita il locale, le 'Trasteverine', con la Puttanesca (pomodoro San Marzano, pomodoro Corbarino, acciughe di Cetara, olive nere, capperi di Salina, olio evo), la Mortadella (fiordilatte di Agerola, in uscita mortadella e granella di pistacchi, olio



evo) e la Porchetta (porchetta di Ariccia, fiordilatte di Agerola, Grana Padano, olio evo). Infine, non manca il 'Panuozzo', un panino croccante realizzato con l'impasto della pizza e farcito con prosciutto e mozzarella (ma anche con salsiccia e friarielli o parmigiana di melanzane). PizzaRé 77 è aperto tutti

giorni tranne il martedì, effettua orario continuato dalle 12 alle 24, mentre il sabato e la domenica la chiusura è posticipata alle 00.30; da segnalare che al momento dell'aperitivo è disponibile una proposta di Pizza a portafoglio.

PizzaRé 77
Viale Trastevere 77 -
00153 Roma
Tel. 06 5960 4634



Carter Oblio fuoco e fiamme!

L'ultimo menu proposto dal locale in Prati è stato riletto e rielaborato ponendo l'accento sulla cottura, sulla fiamma, nei giochi di seduzione gastronomica dello chef - **Ciro Alberto Cucciniello** - che ha lavorato con un obiettivo preciso in mente: ad ogni piatto il suo fuoco e le sue tecniche...



Lo chef di Carter Oblio, **Ciro Alberto Cucciniello**, ha di recente reso protagonista della sua cucina il "fuoco", con preparazioni che sfruttano le potenzialità della fiamma, dalle più modeste a quelle fiammeggianti. Del resto, Cucciniello non ha mai nascosto la sua forte passione per le diverse tecniche di cottura, più o meno sperimentali, come anche quelle artigianali. Tutto questo significa che i piatti possono essere riletti e ripensati attraverso il gioco di fiamma che li completa e confeziona. Ad esempio, diamo un'occhiata agli antipasti. Qui troviamo la potenza delle cotture a pressione



(nel caso di *Carote, Carote, Carote*), ma anche la scottatura veloce del petto d'anatra, la cui cottura viene completata dal dashi bollente per *L'Anatra e lo Stagno*. In *Crudo Stracotto e Bruciato*, invece, si parla di bruciatura espressa a fiamma viva della tartare al brasato di guancia sul fondo. Qualche altro esempio? *Cefalo, Misticanza e Moules Marinière* è arrostito alla fiamma viva della brace, mentre il piatto chiamato *Grano saraceno, Pecora e Cavolfiori*, sfrutta la lunga cottura in tegame di terracotta della pecora.

Il valore del legno

Ancora, il fumo del legno di prugno che lambisce lo sgombrò delle corpose *Eliche alla Genovese* è dolce, mentre l'affumicatura del bufalo - che, ingrassato con il burro di bufala e le alici, viene bruciato nello stesso fieno in cui era stato precedentemente frollato, per sottolinearne tutte le essenze bucoliche - è più verace.

Dal calore controllato della genovese di cipolla ramata che cuoce quarantotto ore in slow cooker si passa invece alla cottura a carbone indiretta delle sfiziose costine di cervo, accompagnate da erbe amare e scarola dolce. E, ancora, dalla cottura confit del coscio di piccione per il piatto *Due fave con un Piccione*, si arriva alla cottura sulla gratella del petto di piccione per il medesimo piatto che

assembla più tecniche. Continuiamo? Dalla lenta cottura della coda di manzo brasata - fino a farne sfilacci per farcire i *Bottoni di Coda alla Vaccinara* - alla cottura sotto la cenere delle patate per la *Brandade di Baccalà*, che poi viene finito a sua volta in oliocottura. E poi, dalle basse cotture (controllate al roner) del porro dolce per *Maiale, Porro e Friggiteli all'Arrabbiata*, alla frittura della finta cotoletta della *Solita Battuta Milanese*. Il tutto, prestando una particolare attenzione ai fondi cottura, in qualche modo 'accessori necessari' che intensificano e concentrano i sapori e l'identità di ogni piatto. È questo il caso, ad esempio, del fondo di radici, che amplifica e rilancia il dolceamaro

boschivo della scorzonera e del tartufo nero delle Caramelle di Scorzonera, Aglio nero e Tartufo, o di quello di zampetti di maiale e ossi di prosciutto che amalgama e ravviva il *Capocollo di maiale*. E poi, inutile dirlo, fondi anche dolci in menù, come quello di carrube che completa a meraviglia il *Craquelin con crema di Caldarroste e Coulis di Cachi!* Insomma, un locale, o meglio una cucina, messa a fuoco e fiamme, ma - per fortuna - con intenti positivi, per dispensare conforto e piacere, per creare nuovi e vecchi sapori, tutti da assaggiare. Carter Oblio è aperto a pranzo e a cena; il giorno di chiusura è lunedì

Carter Oblio
Via G. G. Belli 21 - Roma
Tel. 391 464 9097



Barnaba, comfort food & wine



Un locale rilassante e informale, dove apprezzare una cucina stagionale semplice e gustosa, e bere - al tavolo o al bancone - come in un wine bar ben fornito. Il tutto, a due passi dalla Piramide Cestia. Benvenuti da Barnaba



Primavera del 2018. Fabrizio Pagliardi inaugura Barnaba Wine Bar e Cucina, con un'idea semplice in mente, ma non altrettanto facile da mettere in pratica: creare un locale per bere e mangiare 'bene', in un ambito confortevole ma informale, e con un servizio caldo e accogliente.

A quattro anni dall'apertura, e con l'entrata nell'asse societario di un altro noto protagonista della ristorazione romana, Fabio Spada, arriva il momento del rilancio del progetto, senza cambiare anima e sostanza del posto.

C'è da ricordare che, fin dalla progettazione del locale, nulla è stato lasciato al caso. Il logo, ad esempio - il bicchiere alato - è un omaggio a San Barnaba protettore dei vigneti. La progettazione degli spazi interni è opera di Clara Divizia (architetto con un passato da vinificatrice, e non aggiungiamo altro...), che voluto uno stretto legame fra il mondo del vino e il legno con un richiamo evidente ad una cantina.

Il locale, ampio e luminoso, dispone di quattro pareti totalmente in vetro che si affacciano su strada e offrono uno sguardo sull'esterno. Qui c'è il dehors, risistemato, ora ancora più confortevole.

Barnaba è noto soprattutto per l'ampia offerta in ambito enologico, ma non è da trascurare la proposta gastronomica che porta la firma di Valerio Ragusa: uno chef giovane, ma già con una robusta esperienza alle spalle, maturata in diverse cucine romane.

Il menù, fra aperitivo e cena,





permette di accontentare tutti i gusti, fra proposte classiche, delle tradizioni, ed altre un po' più spinte, più ricercate. Nel primo caso, chi apprezza la cucina locale sarà felice di trovare in carta la Carbonara e gli altri primi romani a rotazione, ma c'è molto di più nel segno delle

preparazioni più contemporanee, come i Pici con ragù bianco di anatra, crema di parmigiano e riduzione di porto, o l'agnello, con puntarelle e maionese alle alici, oppure ancora il Saltimbocca d'animella. Qualche altro esempio? Piatti che in questi anni

sono diventati i classici di Barnaba, come il Roastbeef Club Sandwich, con patatine fritte home made, o le Polpette di bollito, a cui se ne aggiungono altri che nascono attingendo dalla memoria regionale ma anche personale. Come la Calamarata in zuppa di pesce, in qualche modo

evoluzione della minestra di pesce con i quadrucci che è un ricordo vivo per Fabrizio, un suo ricordo che qui ha trovato "casa"... E per centrare in pieno il concetto del "comfort food" è prevista nel menù una zuppa del giorno, in base alle disponibilità del mercato stagionale.

Tutt'altro che banale, poi, il momento dell'aperitivo, tutti i giorni a partire dalle 18.30, a cui è dedicata una carta ricca di sfizi: fritti in cartoccio (moscardini, friggirelli, striscioline di pollo o crocchette di baccalà), aringa affumicata, salmone, paté di fegatini, baccalà mantecato, pane, burro e alici e poi (quando è disponibile!) la giardiniera di Pagliardi, per molti davvero "imperdibile!".

Sabato e domenica l'orario è no stop, con servizio continuo dal pranzo al dopo cena; negli altri giorni il locale è aperto tutti i giorni 18.30/00.30. Per il pranzo, oltre ai piatti da scegliere dal menu, nel weekend si aggiunge il brunch, servito in una cassetta di legno, con 5 piatti selezionati di volta in volta dallo chef. E non è tutto qui. Barnaba, nel weekend, ha anche un altro motivo di interesse, come meta per una sosta pomeridiana, una merenda sui generis, sorseggiando un calice di buon vino da abbinare a un tagliere di salumi e formaggi. E parlando di calici, un ennesimo buon motivo per frequentare Barnaba è la presenza di una carta dei vini ampia e non banale, con circa 400 etichette, e last but not least, la mescolta del giorno, che solitamente offre, la possibilità di assaggiare anche due Champagne, a prezzi del tutto ragionevoli. Insomma, Cin Cin!

Barnaba
Via della Piramide Cestia
45-51 - 00153 Roma
Tel. 06 23484415
barnabawinebarecucina.it



New entry a Fiumicino



Nativo

Folle mente culinaria

Dalla colazione al bar, al pranzo, all'aperitivo, fino alla cena. A Fiumicino, a due passi dal mare, ha preso vita Nativo Champagne, Food & Drink. Con lo chef Andrea, che descrive la sua come "una cucina del folle"...





2019. L'imprenditrice Catia D'Appollonio decide di mettersi in gioco, dedicandosi alla creazione e costruzione di un sogno - il progetto enogastronomico di quello che diventerà *Nativo Champagne, Food & Drink*.

Un'oasi rilassante

Oggi Nativo è un'oasi di pace nel cuore di Fiumicino, a cui si accede percorrendo un viale tra gli ulivi e godendo della vista di Villa Guglielmi, a pochi passi dal mare. A Nativo l'offerta è frutto di una mediazione fra creatività e armonia, alla riscoperta dei sapori e delle eccellenze nostrane, frutto dell'esperienza in cucina messa in campo dallo chef Andrea Conti e dalla sua brigata. Il tutto, accompagnato da una ricca cantina, con una selezione di etichette nazionali ed estere, per completare degnamente l'esperienza a tavola. Abbiamo parlato di "oasi di pace". Una definizione che deriva innanzitutto dalla location di Nativo, all'interno del Club "Thuja" (che ospita anche tre campi da padel, uno da beach tennis ed una piscina semi olimpionica), in un giardino curato nei minimi dettagli. Il ristorante è circondato da ampie vetrate, che donano luminosità agli ambienti e trasmettono la sensazione di trovarsi a stretto contatto con la natura circostante; non manca una magnifica terrazza, perfetta per un aperitivo al tramonto. L'offerta culinaria si basa

innanzitutto sulla qualità delle materie prime, utilizzata per la realizzazione di piatti armonici che si ritrovano nella carta che prevede anche percorsi di degustazione e piatti intriganti.

Dal diploma alla cucina

Come accennato, la responsabilità della cucina di Nativo è affidata allo chef Andrea Conti, originario di La Spezia. Dopo aver ottenuto il diploma e scelto gli studi in letteratura moderna, Conti cambia il suo percorso in risposta alla chiamata di un amico, Marcello Cargioli, e lo segue a soli 24 anni al ristorante del "Grand Hotel Principe di Piemonte", a Viareggio. Successivamente, il giovane chef inizia un tour di esperienze in tutta Italia, inizialmente dalle parti di casa, per così dire (dalla "Locanda di Bacco", a Sarzana, "La Posta" ad Aulla, "Stella del Magra" a Bocca di Magra, ed infine "Pescarino", ad Ameglia). Successivamente, Conti scende nel Lazio, prima ai Castelli Romani, dove apre "Il ristorante dei folli", e quindi a Roma con "I fagottari folli" (come vedremo, la follia è più di una coincidenza nei nomi degli ultimi due locali...). Ultima tappa del giro d'Italia è Fiumicino, dove il nostro inizia l'avventura di Nativo. L'idea di cucina dello chef è semplice: pulita, immediata, autentica, con abbinamento di "prodotti nativi e sapori innovativi", mantenendo sempre il

giusto equilibrio. Le note ufficiali di presentazione del locale ci segnalano fra l'altro che *"Ogni piatto di Nativo Champagne Food & Drink rappresenta una tappa fondamentale del percorso di crescita umano e professionale di Andrea, che descrive la sua "una cucina del folle, che come un quadro di Picasso presenta elementi discordanti tra loro per poi tornare all'armonia del tutto. Fedele al principio dello 'slow food', Conti sa rispettare le materie prime e appassiona la sua proposta per l'autenticità e l'intensità dei sapori."*

Percorsi di degustazione

Come accennato, il menu prevede la possibilità di scegliere uno dei diversi percorsi di degustazione. Ad esempio, si può

iniziare con i "Crudi", ovvero carpacci, tartare, crostacei e ostriche. La "Terra" invece permette di assaporare specialità come la Battuta di Fassona piemontese, l'Uovo a 64 gradi con tartufo nero estivo, il flan di verdure con fonduta di gorgonzola, il Tonno del Chianti su giardiniera, e la Burrata affumicata. Il "Mare" invece prevede Prosciutto di salmone, citronette, balsamico e spuma di robiola. Da segnalare in questo percorso la Ventresca di tonno con clorofilla di sedano, pomodorini confit e vin cotto di pesce o la Spatola in tempura con composta al bergamotto, maionese d'ostrica e fondente di cipolla. È possibile scegliere anche à la carte, tra carne

e pesce. "Lo gnocchetto" con bisque di gambero, spuma di fico e pesto leggero, fichi secchi e mandorle o "La carbonara", con uovo 64 gradi e guanciale di apulo calabrese. Ultimo, ma non ultimo, "Lo Spaghetto", il Valentino 'Pastificio Felicetti' con vongole veraci, presentato come un piatto dal "sapore autentico, intenso, sublime nel suo "folle equilibrio". Tra i secondi da segnalare "Il maiale" (pancia di maiale allevato allo stato brado, servito nel suo fondo su ristretto di birra e agrumi salati), "Il Salmone" (tostato con patate al burro Echire della Normandia e composta di arancia), oppure il "Filetto di Fassona" piemontese 'la

granda' con gelato al gorgonzola, cioccolato bianco e olive. A completare l'offerta, una cantina con una selezione dei migliori champagne, vini nazionali ed esteri. L'aperitivo viene servito abitualmente sulla terrazza, che si affaccia sull'intero club e sulla piscina: è possibile scegliere in una drink list con rivisitazioni dei grandi cocktail classici in chiave originale, e accompagnare il tutto

con specialità come il prosciutto Patanegra 36 mesi oppure formaggi particolari. Nativo - che dispone di 80 posti nel ristorante, e 60 in terrazza - è aperto, con orario continuato 7.30-1.00 dal lunedì alla domenica.

Nativo Champagne Food Drink

Via di Villa Guglielmi, 33, 00054 Fiumicino (Roma)
Tel. 06 79782709
info@nativocfd.it
www.nativocfd.it



Fuorinorma, la cucina in continua evoluzione

Una cucina semplice, fresca e stagionale, senza compromessi nella scelta delle materie prime: è questo, in estrema sintesi, il progetto Fuorinorma. Un progetto che si è materializzato in un locale aperto di recente al quartiere Ostiense, a poca distanza dalla Piramide, in un'area ricca di proposte di ristorazione di ogni genere



L'area, nei pressi di via Ostiense a poca distanza dalla Piramide (e, dall'altra parte, da quella sorta di 'centro di aggregazione gastronomica' che risponde al nome di Eataly) è ricca di proposte di ristorazione di vario livello. Eppure, le carte in regola al nuovo Fuorinorma - che già nel nome sembra volersi collocare 'a parte' rispetto ai tanti concorrenti piccoli e grandi, nella cucina e non solo - non mancano.

Perché Fuorinorma

In primis, sentiamo le parole di Federico Iavicoli, che ha portato il suo talento ai fornelli nella cucina di Fuorinorma ed è parte importante di questo progetto imprenditoriale in ambito gastronomico, realizzato insieme a Valerio Desantis: *"Vogliamo proporre una cucina che possa rendere speciale l'esperienza dei nostri ospiti e al tempo stesso migliorare la loro vita e la nostra, grazie ad una serie di scelte sostenibili e ad un rapporto tra qualità e prezzo con pochi eguali"*.

Lo stesso Iavicoli aggiunge poi che *"Ogni prodotto è preso direttamente dai produttori, senza alcun tipo*

di intermediario o distributore, seguendo le regole dettate dalla stagionalità. Pensiamo che questa sia la strada migliore per garantire la miglior esperienza possibile a tavola preservando degli standard di qualità e sostenibilità, anche economica".

Il valore del territorio

In sostanza, la filosofia gastronomica di Fuorinorma tende a valorizzare i prodotti del territorio, ad utilizzare ciò che è materialmente disponibile in zona, in una stretta relazione con i fornitori e i produttori locali. In altre parole, prodotti di stagione, pesci provenienti dalla pesca sostenibile, carni scelte nel rispetto degli animali: per dirla ancora con le parole dello stesso chef *"(...) vogliamo valorizzare materie prime meno conosciute ma di grande valore"*.

Libera ed aperta

Da questo deriva una cucina 'aperta', libera da sovrastrutture ideologiche di moda, e quindi una proposta che ha nella semplicità, nella freschezza e nell'intensità dei sapori i punti di forza. Il tutto, con un menu snello ma non banale, grazie anche a varie proposte del giorno che testimoniano una cucina in costante movimento. Scelte precise alla base del progetto, insomma, che si caratterizza anche per un'altra peculiarità: per questa nuova avventura lo chef infatti



ha voluto una brigata tutta al femminile, capitanata da Daniela Miralda.

Un'occhiata al menu? La carta offre scelta fra piatti storici di lavicoli (come la "Cacio e Pepe sabbiosa") e tante nuove, intriganti, proposte: citiamo ad esempio i "Filetti di triglia salsa di sedano rapa chips di carciofi e semi di aneto" o le "Crocchette di galletto al rosmarino", o ancora le "Costolette di maiale morbide con verdure invernali" e il "Risotto ai funghi e mirtilli", per non dire dei

gustosi "Tonnarelli con canocchie, pomodori alla vaniglia e arancia".

Gusto stratificato

Interessante poi un piatto all'apparenza semplice, "Verde Acqua", che gli artefici definiscono "dal gusto ricco e stratificato", realizzato con un mix di verdure ed erbe acquaponiche (di The Circle Food), a cui vengono aggiunti fiocchi di sale e limoni fermentati.

A pranzo, la proposta valida dal lunedì al

venerdì, con un menu che cambia ogni giorno - è strutturata su 12 piatti salati e 1 dessert, con un prezzo medio significativamente contenuto.

Questioni di cantina

In quanto al necessario accompagnamento 'liquido' al cibo, per una piena soddisfazione di cuore, cervello oltre che di pancia (!), da segnalare la disponibilità di una Carta dei vini (studiata con Stefania Vinciguerra e Riccardo Viscardi), che offre una selezione di

circa 30 etichette, tutte accuratamente scelte fra le proposte di produttori con i quali lavicoli e Desantis hanno un contatto diretto.

La carta comprende un buon numero di vini naturali e c'è la possibilità di ordinare non solo la bottiglia intera, ma anche un calice, a vantaggio di chi non volesse - magari a pranzo - esagerare, oppure se alla guida di un'auto.

Fuorinorma è in via Giuseppe Giulietti 5, ovvero, come accennato

in apertura articolo, in zona Ostiense, a breve distanza dalla fermata della Metro B Piramide. Il locale, che dispone anche di un bel giardino di alloro, può ospitare 35 coperti nello spazio interno (con un bancone che diviene il luogo ideale per uno stuzzichino e un buon bicchiere) e 15 in quello esterno.

Fuorinorma

Via Giuseppe Giulietti 5
00154 - Roma
Tel. 06 94366835
ristorantefuorinorma.it



The Meat Market, i piaceri della carne

Il format per gli amanti della carne, dopo Testaccio, Bologna, Prati, è da poco arrivato all'Infernetto...

Su queste pagine abbiamo già parlato di The Meat Market, il format che fin dal nome suggerisce la proposta gastronomica dedicata essenzialmente a

chi ama 'i piaceri della carne'. In breve, ricordiamo che si tratta di un'iniziativa che nasce dall'idea di due imprenditori di origine pugliese (Anita Nuzzi e Vito





Fiusco) studiata per allargare le proposte enogastronomiche della Città Eterna, con locali caratterizzati dalle atmosfere delle tipiche steakhouse statunitensi con l'obiettivo di rendere disponibile la migliore carne in un ambiente con un servizio da ristorante.

Debutto a Testaccio
Dopo l'esordio al quartiere Testaccio, nel 2018, e quindi a Bologna/Nomentano, e Prati, the Meat Market si è allargato di recente anche all'Infernetto, ed ha in programma una prossima apertura al quartiere Coppedé...

Nelle intenzioni degli artefici, questo format vuole porsi come un vero salotto enogastronomico in cui rifugiarsi per una pausa degna di questo nome: un piacevole ed elegante spazio con sedute in pelle da vivere al momento del pranzo, dell'aperitivo e naturalmente della cena, che si presenta con un design minimalista, essenziale.

Ogni locale richiama naturalmente la filosofia del The Meat Market, ma al tempo stesso se ne differenzia: punto fermo il bancone della carne (come nelle altre sedi), affiancato dallo spazio dedicato al cocktail bar in color ferro-rame, il tutto caratterizzato dalle variazioni cromatiche del grigio, dai mattoncini a vista, dalle piante da interno e dalla vetrina che contiene liquori e distillati. Un locale industrial chic, in qualche modo, una adeguata cornice per un quadro di tutto gusto.

Diamo ora un'occhiata all'ultimo menu, un viaggio nelle tradizioni culinarie di tutto il mondo, con il Sud Italia in particolare nel ruolo di grande protagonista. Del resto, per Anita Nuzzi si tratta di un evidente omaggio alla terra d'origine (è nata a Taranto) e quella d'adozione (Roma, evidentemente), con l'accento inevitabilmente sui sapori della cucina pugliese e romana.

Accento del sud

Così, ai piatti oramai iconici del The Meat Market si affiancano alcune interessanti novità: tra gli antipasti, ad esempio, accanto alle Crocchette di Pulled Pork e i Fried Chicken Sticks, troviamo anche la Burrata pugliese con prosciutto crudo e pomodorini confit e le Crocchette di Jamon Serrano.

Ancora omaggio al sud, come del resto indica il nome stesso, con la South Experience (una tartare di manzo, melanzane a funghetto in rosso, stracciatella di burrata su un nido di pasta kataifi), mentre, in quanto alla carne, c'è la scelta fra pregiati tagli di carne come Fiorentina, Marchigiana, Scottona, Chianina e Piemontese (tutti impreziositi dal periodo trascorso nel maturatore). Naturalmente, il menu offre anche preparazioni come la Cotoletta di vitello alla milanese, le Polpette al sugo ed il nuovo Sashimi di Picanha, cotto direttamente al tavolo su pietra di sale.



Burger alla carbonara...

Ancora, vale la pena di spendere qualche parola sui nuovissimi Burger Ripieni, preparati con carne di manzo e un cuore cremoso; sono realizzati in tre golose varianti: la Nerano (provola, parmigiano, zucchine fritte, crema di zucchine e maionese al basilico), il Caroburger (crema di pecorino, bacon croccante, salsa alla carbonara) e il Mortazzo (stracciatella al pistacchio con mortadella, pesto di pistacchi, maionese e rucola).

Per chi desidera mangiare piatti a base di pesce o comunque qualcosa di diverso, magari alla pausa pranzo, sono poi disponibili le cosiddette proposte trasversali, definite Special, come la Poke Bowl di Pollo, il Lobster Bacon Roll, l'Hot Dog con wurstel Frankfurter e il Polpo arrosto, servito su crema di patate e cime di rapa ripassate.

Bere bene

Per finire, non manca che uno sguardo alla cantina, o meglio alla carta dei vini, che è studiata per integrarsi perfettamente

alla proposta culinaria del The Meat Market: la proposta costituisce un breve percorso attraverso l'enologia italiana di buon livello.

In effetti, osservando le etichette proposte e disponibili nei diversi locali, si nota una evidente predilezione per i piccoli produttori, soprattutto di origine laziale. Inutile dire che quindi, in molti casi, sarà possibile dedicarsi ad una sorta di caccia al tesoro enologico...

The Meat Market Prati
Via della Giuliana 125,
Roma
Tel. 06 89226086
Apertura 12.00 - 22.00

The Meat Market
Piazza Bologna
Via Ravenna 30, Roma
Tel. 06 44290319
Apertura 12.00 - 23.00

The Meat Market
Testaccio
V. Marmorata 157, Roma
Tel. 388 9819245
Apertura 12.00 - 23.00

The Meat Market
Infernetto
via di Castel Porziano 428,
Roma
Tel. 351 69925553
Apertura 12.00-03.00



La Casa del Suppli, e tre!



La storica insegna della capitale, da oltre 40 anni sulla piazza con successo, apre a Furio Camillo la sua terza sede, con le specialità di sempre, qualche novità e pizza alla romana

Nata nel 1979 a Trastevere, e presente dal 1986 anche in Piazza Re di Roma con un altro punto vendita, la Casa del Suppli ha passato oltre quattro decenni di storia e si avvicina al traguardo del mezzo secolo.

Una storia caratterizzata da un costante successo, per l'evidente gradimento degli appassionati dell'iconico prodotto della tradizione romana, che di fatto ha imposto l'apertura della terza sede. Alla fine di settembre, infatti, La Casa del Suppli ha inaugurato un nuovo spazio, in via Furio Camillo 46/48.

Un traguardo importante, una bella soddisfazione (e

un nuovo impegno da onorare) per una realtà a conduzione familiare che ha fatto dell'eccellenza nella semplicità la propria filosofia culinaria.

Il nuovo punto vendita è naturalmente nel solco di quanto realizzato in tutti questi anni, una dichiarazione di continuità nella ricerca della migliore tradizione gastronomica romana. In altre parole, si punta alla crescita senza snaturarsi, continuando a preservare le ricette ormai storiche che trovano riscontro nei prodotti firmati La Casa del Suppli: questi, in sostanza, gli obiettivi che Venanzo Sisini



(responsabile della produzione), Antonio Paduano (ricerca e sviluppo) e Vincenzo Bonanno (panificazione e pizza) perseguiranno con l'apertura della nuova sede. Parliamo di un gruppo di lavoro armonico, che opera sulla base delle specifiche competenze di ogni professionista coinvolto nel progetto, e che potrà contare su un nuovo laboratorio con spazi adeguati e moderne soluzioni tecnologiche per ottenere i migliori risultati, e anche per rispondere all'esigenza di centralizzare l'enorme produzione di suppli.

Nella nuova sede il protagonista sarà naturalmente il Suppli nelle sue 5 versioni disponibili tutto l'anno (classico, ragù, amatriciana, funghi e piselli, cacio e pepe), senza dimenticare le ricette stagionali che seguiranno la disponibilità delle materie prime. Il ricco menu prevede però tante altre golose proposte, dai Calzoni ripieni alle Patate croccanti, passando per la Ciambella a pasta gialla e gli immancabili Fritti romani.

La novità gastronomica è rappresentata dalla pizza, che sarà disponibile non solo al taglio (come nelle altre sedi) ma anche in versione tonda romana. Pizza tonda che potrà essere consumata in loco, nel dehors che può ospitare una quarantina di coperti, oppure essere acquistata con i servizi di take away e delivery. Da segnalare che, in un periodo in cui aumenta costantemente l'offerta di pizza

napoletana, qui l'esperto panificatore Vincenzo Bonanno preparerà una pizza romana classica, bassa e croccante, per far riscoprire i sapori della pizza di un tempo, utilizzando farine di qualità, alta idratazione, bighe e prefermenti.

In quanto al suppli, qui viene preparato secondo l'antica ricetta, inalterata in tutti questi decenni, che prevede l'uso delle rigaglie di pollo e della mozzarella filante, per un prodotto morbido e succoso. In generale, per raggiungere la miglior qualità vengono utilizzati prodotti d'eccellenza, come il pomodoro bio de La Torrente, la mozzarella di Agerola dei Monti Lattari, il riso monocoltivato Sant'Andrea... La verifica della bontà del prodotto, a quanto risulta, è responsabilità di Venanzo, che, ogni volta che vengono preparati i suppli, prima che questi vengano messi in vetrina, assaggia il primo per dare l'ok! Qualità, ma anche quantità: per dare un'idea, solo nella sede di Re di Roma vengono venduti ogni giorno oltre 2.000 suppli.

Insomma, una nuova sede che coniuga rispetto della tradizione e modernità delle tecnologie, con un occhio alla sostenibilità, come dimostra ad esempio il ricorso ad un packaging compostabile per rispettare l'ambiente. La Casa del Suppli è aperta dal lunedì al sabato, dalle 10 alle 22.30.

La Casa del Suppli
Viale Furio Camillo 46
Roma - Tel. 06 52726045



Kong, il king del wok & roll



A Roma, a poca distanza da Porta Pia, in via Velletri, ecco un nuovo ristorante dal forte accento orientale. Aperto tutti i giorni a pranzo e cena, offre tante proposte gustose, oltre a cocktail originali e buona musica



Un progetto gastronomico che unisce la cucina giapponese e l'accoglienza italiana, in uno spazio originale nel quale scoprire proposte originali, cocktail e buona musica.

In due parole, questo è Kong – wok & roll, un nuovo locale aperto a Roma non lontano da Porta Pia e a un passo da Piazza Fiume, in via Velletri 37. Un progetto gastronomico che, come accennato, è in qualche modo l'evoluzione di un'idea, ovvero di un format creato in passato da Massimo Maria Viola, da tempo nel mondo della ristorazione e dintorni. In particolare, ci riferiamo a Sushi Kong, proposto nell'estate del 2020 negli spazi all'aperto di Villa Borghese e poi trasformato in Delivery, ma bisogna citare anche i successi di Wizard Poké (presente a Roma e Torino). Kong – wok & roll è quindi la nuova sfida imprenditoriale di Viola insieme a Alessandro Cappellini del gruppo Foodprime: un'iniziativa che, pur non priva di elementi originali, costituisce una forma più classica di ristorazione.

Look minimalista

Se dal punto di vista della cucina l'idea era quella di unire tecniche orientali e materie prime di qualità, per l'impostazione del locale sono state scelte soluzioni che in qualche modo aiutassero a rendere protagonista la proposta gastronomica. E così, è stato effettuato un

restyling completo degli ambienti disponibili per donare un'anima green al luogo ora caratterizzato da una atmosfera d'ispirazione nipponica, che, come mostrano l'insieme e i dettagli, evidenzia uno stile minimal. In altre parole, si tratta di uno spazio - che permette di ospitare fino a 60 coperti - che non si impone, lasciando ogni piatto libero di far parlare di sé. Per gestire al meglio qualità delle materie prime al servizio della tradizione culinaria giapponese è stato chiamato lo chef James Ryan Vinagrera, che ha creato una proposta che punta su tecnica e sapore. Un'occhiata alla carta lascia intuire come è strutturata l'offerta in base alle varie tipologie di portata. Si può iniziare con uno starter, come Edamame, Lumpia e Tartare, e ancora Nigiri, Sashimi e Temaki, Noodles (con gamberi o vegetariani). Interessanti anche le proposte in tema Gunkan e Roll (con salmone, tonno e polpa di granchio), mentre vengono indicati come "imperdibili" (provare per credere...) piatti come il Double Salmon (Tempura di salmone, mayo spicy, carpaccio di salmone esterno e salsa teriyaki), il Tuna Wacamole (Gambero in tempura, maionese spicy, carpaccio di tonno scottato e guacamole) e l'Angy (Gambero in tempura, philadelphia, avocado crunch fritto e salsa teriyaki). Parliamo di

un menu unico per tutta la giornata, che poi è arricchito a pranzo dalla formula "Lunch Wok", per chi desidera un piatto unico nella pausa pranzo. Si tratta di una proposta a base di verdure a cui si possono aggiungere noodles, riso bianco o riso nero, e poi si può completare con pollo, manzo, tonno, salmone o gamberoni. Per accompagnare la proposta gastronomica di Kong – wok & roll sono a disposizione una carta dei vini e una "in the mix". Questa comprende i classici cocktail della tradizione, ed altri, decisamente più originali e curiosi, realizzati con distillati giapponesi, tutti preparati nel bel bancone che accoglie all'entrata del locale.

No music, no life

Infine, Da Kong c'è un altro ingrediente, o meglio anche un'altra protagonista: la musica. Musica come piacevole sottofondo nel corso della giornata e della sera, con un DJ set settimanale ad animare il tutto. Del resto, al piano superiore di Kong c'è infatti una vera e propria cabina di regia del suono. Per chiudere segnaliamo che il ristorante può divenire una location ideale per eventi privati, e può essere prenotato in esclusiva per party e ricorrenze.

**Kong - wok and roll
Via Velletri 39, Roma
Tel. 06 57283988
Aperto tutti i giorni a pranzo e a cena**



Kikky, il “risotto da passeggio”



I tempi cambiano, la società si evolve, e naturalmente si trasforma anche il mondo della ristorazione. Accanto ai piatti della tradizione arrivano nuove proposte, ai locali storici si aggiungono proposte 'fusion', nascono nuovi format. Insomma, oggi le combinazioni possibili sono quasi infinite, grazie ad un'offerta ampia e variegata. In tale ampiezza di scelta, bisogna segnalare una soluzione inedita, originale, e certamente interessante. Un fast food sui generis, un indirizzo che offre street

food 'monotipo', una proposta che coniuga ricette tradizionali e fruizione moderna, al passo dei tempi. Parliamo di un'iniziativa che già nel nome indica la natura della cosa, il suo legame con passato e futuro: Chicchi, o per meglio dire, come usa oggi usando la lettera K, Kikky. Kikky – i numeri 1 del riso, è il progetto imprenditoriale messo in atto dal gruppo Reting (specializzato in consulenza e sviluppo nel mondo del franchising), che ha aperto un punto vendita a Roma con

Un format inedito che punta sul tradizionale risotto, con 12 ricette ispirate ad altrettanti primi piatti della tradizione italiana (c'è anche la Karbonara...) da consumare come street food next gen



l'ambizione di costituire il primo passo di una possibile espansione in altre location. L'idea è quella di creare una situazione capace di poter offrire in soli 4 minuti un autentico risotto all'italiana. Per raggiungere questo risultato capace di coniugare rapidità e gusto, nel corso di oltre un anno di ricerche è stata sviluppata una tecnologia ad hoc. Che ha anche permesso di ottenere grandi risultati dal punto di vista quantitativo (le speciali macchine, in effetti, possono sfornare centinaia di piatti ogni ora). Il punto vendita romano è in zona San Paolo, e precisamente in via

Chiabrera, ed opera con la formula del Delivery e del Take Away. Il locale, con 10 coperti al bancone, è aperto tutti i giorni a pranzo e cena, ed il “risotto da passeggio” è servito con vaschetta e posate per esser consumato on the road. Enrico Tosco, portavoce del gruppo Reting, ha le idee precise: “Siamo convinti che il risotto possa diventare un'alternativa al mondo del fast food, una ulteriore opzione tra pizza, hamburger, piadine e cibo etnico. Nel nostro locale il cliente potrà vivere un'esperienza paragonabile all'acquisto della pizza al taglio, grazie ad un ricco menu ed ai rapidi tempi di

preparazione dei piatti”. Kikki, come accennato, poggia la sua proposta gastronomica su un menu con ricette della tradizione italiana, o meglio con l'obiettivo di reinventare vari primi piatti regionali in versione risotto. La “carta dei risotti” (tutti preparati con varie tipologie di Carnaroli) attualmente comprende 14 differenti opzioni: inutile dirlo, visto anche che siamo a Roma, recita un ruolo da protagonista assoluta la Carbonara, anzi la Karbonara, ma fra gli altri 'interpreti' dobbiamo citare almeno il Risotto allo zafferano, quello ai Funghi porcini, l'Amatriciana e la Cacio e Pepe, oltre alle varianti stagionali: d'estate

è d'obbligo una classica, fresca insalata di riso, mentre nei mesi freddi, ed in particolare nel periodo natalizio, varrà la pena di provare il Risotto delle feste, con... cotechino e lenticchie! C'è da aggiungere che tutte preparazioni sono “fatte in casa” con prodotti freschi acquistati da fornitori di zona, con ricette messe a punto da un professionista della ristorazione, e che Kikky è inoltre un progetto focalizzato sulla totale sostenibilità, 100% format plastic free (nessun oggetto usato è in plastica). Viene infatti utilizzato bambù compostabile per stoviglie e vaschette, su

uno speciale packaging per Delivery e Take Away e su bibite vendute solo in vetro o alluminio. E non è tutto: fiore all'occhiello di questa soluzione ad impatto ambientale zero è il riuso degli scarti della lavorazione del riso per realizzare le vaschette che contengono i piatti pronti. Insomma, una soluzione davvero inedita, sulla carta molto interessante anche per l'impostazione ecosostenibile. In quanto al gusto, non resta che provare... Aperto tutti i giorni a pranzo e cena

Kikky
Numeri uno del riso
Via Chiabrera 107, Roma
Tel. 389 5183873



Corsetti dal 1921 un secolo di romanità a Trastevere

Da più di cento anni è sempre qui, a Piazza San Cosimato, che ci si può fermare per una 'pausa di romanità' e non solo...



Un romano doc certamente conosce il nome Corsetti. Parliamo di una storica famiglia romana che ha reso gloria alla sua città attraverso l'offerta gastronomica legata alla grande tradizione laziale, che non a caso ha festeggiato l'anno scorso un secolo di attività. Era il 1921, quando Filippo e Iolanda Corsetti aprono a Trastevere, ed è ancora qui, a Piazza San Cosimato, che ci si può fermare per una 'pausa di romanità' sedendo alla tavola di Corsetti dal 1921.

Passa il tempo

Un secolo di storia si traduce inevitabilmente in un numero incredibile di fatti e accadimenti piccoli e grandi. Alla prima, storica, sede di Piazza San Cosimato, nel tempo ne seguirono altre, quasi delle "succursali". Oggi, nell'anno di grazia 2022, la firma Corsetti resta una garanzia di romanità a tavola, che si può scoprire ed assaporare presso il ristorante di Trastevere, il primo ed oggi l'unico. Insomma, la storia continua e si aggiorna esattamente dal luogo in cui aveva avuto l'inizio, diventando una vera e propria osteria: Corsetti

1921, il nome, appunto. Il locale è decisamente spazioso ed oggi si presenta come un luogo caratterizzato da un'anima popolare, tradizionale, rustica, tipica dell'osteria, non disgiunta da una sobria eleganza caratteristica dei ristoranti e trattorie di buon livello. Un'occhiata è sufficiente per apprezzare le sale centrali - che possono ospitare fino a ben 120 avventori in totale - con l'alternarsi tra pietra, vetro e ferro degli ambienti. Da aggiungere, al piano inferiore, la disponibilità di una saletta, accogliente e riservata; un luogo ideale per cene ed iniziative private, che spesso ospita serate a tema musicale con esibizioni dal vivo. Veniamo all'argomento "cucina". Chi ha frequentato Corsetti nel corso degli anni, sa bene che qui non siamo in presenza soltanto di un locale di classica cucina romana, visto che da sempre pari importanza ha la cucina di mare: del resto, esternamente all'ingresso sarà possibile notare - oltre al nome del locale - le due dichiarazioni d'intenti, per così dire, ovvero "cucina romana" e "osteria di pesce". E, a testimonianza di questa 'seconda anima',

di questa polivalenza storica, c'è da segnalare che ancora in carta c'è uno dei piatti "signature" di sempre: parliamo degli Spaghetti alla Corsetti, conditi con frutti di mare. Già che ci siamo, ricordiamo anche altri piatti marinari, come gli spaghetti con le vongole, oppure il filetto di spigola in crosta di patate o il tonno al sesamo. Solo su ordinazione, poi, è disponibile un grande

classico fra i piatti di mare, ovvero la zuppa di pesce (solo su ordinazione). E veniamo ora ai piatti nel segno della tradizione romano-laziale, a partire dai primi con carbonara, matriciana e cacio e pepe. A seguire, una classica trippa (che qualcuno ordina magari anche come antipasto) impreziosita da una generosa grattugiata di pecorino romano oppure gli altrettanto classici

agnello al forno con le patate e saltimbocca alla romana. In stagione, non può mancare il carciofo, alla romana oppure fritto, alla giudia. E sempre in tema "fritti romani", non manca un altro piatto iconico, ovvero il filetto di baccalà pastellato e fritto, qui accompagnato da una crema di ceci. Cucina marinara, cucina romana, tutto qui (si fa per dire)? No, ci sono anche piatti nazionali,

come la cotoletta alla milanese con patate fritte, e internazionali, come il filetto di manzo; quest'ultimo è preparato con manzo danese KKK (una certificazione di qualità nazionale danese). Tutto qui, ripetiamo (sempre per scherzo, ovviamente)? No: in carta infatti c'è una sezione dedicata alla pinsa romana - disponibile in 11 gusti diversi - e naturalmente una per i

dessert. Questi ultimi sono tutti "maison", ovvero fatti in casa, e comprendono dolci sempreverdi, come la torta di mele servita con il gelato e la panna, il tiramisù o il tortino al cioccolato

Corsetti dal 1921
Piazza di S. Cosimato 27,
00153 Roma
Tel 06 5809009
Aperto tutti i giorni
dalle 11 a mezzanotte



Kubla Khan fra mondi lontani & vicini



Piazza di Ponte Lungo, quartiere Appio Latino, Roma. È qui che si trova Kubla Khan, un locale che "(...) racconta di sogni, visioni e viaggi attraverso il buon cibo ed il piacere di stare assieme (...), per dirle con le parole della presentazione ufficiale.

Un luogo visionario

Stiamo parlando di un progetto voluto da quattro amici da tempo impegnati nel mondo della ristorazione, ovvero Valerio Del Grosso, Matteo Roscani, Francesco Rosati e Andrea Malkam, che ispirati dalle parole del poeta inglese Samuel Taylor Coleridge, hanno creato un luogo 'visionario', che parla di

mondi lontani, di viaggi e naturalmente di buona cucina.

Il risultato è un locale caratterizzato da una proposta gastronomica definibile fusion-contemporanea e da un cocktail bar particolare, che punta sulla sfera emozionale grazie ad una 'Dream List' di cocktail. Il concept, curato dal designer Andrea Audino, offre spazio per una cinquantina di coperti nel dehors, mentre l'interno permette di ospitare sino a 50 avventori. Questi hanno a disposizione un ambiente estremamente originale, con due colonne impreziosite da legno e varie raffigurazioni. Un locale, in

qualche modo, che lascia pensare a spazi lontani, a un luogo esotico, con richiami al verde, all'oro e al marrone naturale del legno che mostrano lo spirito che anima il Kubla Khan.

Un locale curato, insomma, che estende le scelte stilistiche anche nella presentazione dei piatti. Nelle intenzioni degli artefici di Kubla Khan, aperitivo, cena e dopocena rappresentano tre momenti differenti solo apparentemente, visto che spesso si fondono in un'esperienza che punta su un menu identitario: una cucina che guarda a luoghi lontani, ad Oriente ed al Sudamerica, per donare

Un luogo per certi versi sorprendente, che parla di viaggi, di mondi lontani, di atmosfere, con una cucina in tema... e un cocktail bar all'altezza



una nuova veste ai sapori nostrani. Per avere un'idea di questa filosofia basta dare un'occhiata alle varie 'sezioni' presenti in carta: ci sono davvero tante opzioni, ed è praticamente impossibile elencarle tutte. Bisogna però ricordare almeno i Tacos, disponibili in varie versioni, e i Kubla Roll, che sono ritenuti la massima espressione della proposta culinaria del locale: tra questi è d'obbligo almeno una menzione per il Parmigiana Roll, un uramaki di parmigiana con salsa al basilico, cremoso al parmigiano e melanzane affumicate e

per la sezione Raw Bar dedicata alle tartare, fra le quali si segnala quella con manzo, burrata, emulsione di basilico e pomodorini al forno.

Due in una

Le due anime del Kubla Khan sembrano riunite in una sola al momento dell'aperitivo, a partire dalle 18: è questo il momento in cui gustare una serie di finger food, derivati dai piatti presenti in menu, serviti su un tagliere in pietra. Per accompagnare questi assaggi, niente di meglio che provare uno dei cocktail della drink list del Kubla. Questi fanno parte della carta dei cocktail (la

'Dream List') che può essere definita emozionale, con dodici proposte - che rappresentano l'anima visionaria del Kubla Khan - ispirate a diversi luoghi del mondo.

Visione internazionale

A testimonianza dell'interazionalità della visione, per ogni creazione è stato scelto un termine significativo di una lingua straniera: ad esempio è questo il caso dell'Ilinx, un pestato a base bourbon con Montenegro, lime, zucchero semolato, kiwi e zenzero. La responsabilità di queste proposte è di due talentuosi bartender



under 30, Nicholas Pelliccioni ed Eleonora Balzano. E non è finita qui: il quadro dell'offerta è completato da una ricca programmazione con DJ Set nel weekend (dalle 18 alle 22), e, il giovedì, in cartellone ospiti prestigiosi che vengono

sia dal mondo del food che della mixology, per serate a tutto gusto. Il Kubla Khan è aperto tutti i giorni, dalle 18 alle 2 di notte.

Kubla Khan
Piazza di Ponte Lungo 1
00183 Roma
Tel. 06 83921197



Giano Bistrot

In un angolo tranquillo di Monteverde c'è una magnifica palazzina liberty, Villa Zaccardi, che ospita un albergo 4 stelle e un ristorante con giardino e roof garden coperto: è il bistrot Giano, una struttura polivalente, che vanta anche un cocktail bar top class

un'oasi felice a Monteverde

Questa è la (bella) storia di una famiglia, da oltre mezzo secolo impegnata nella ristorazione. È il lontano 1971, infatti, quando papà Zaccardi apre il Carovana, ancora oggi ricordato da tutti i familiari con orgoglio. Quasi cinquanta anni dopo, due anni fa, i figli Fabio e Alfredo decidono di intraprendere una nuova avventura, che certamente rientra nel classico concetto di ristorazione classica, ma che è caratterizzata da alcune varianti. Iniziamo con il dire, ad esempio, che in effetti parliamo di una doppia iniziativa, ovvero l'apertura della struttura ricettiva Villa Zaccardi, e del suo ristorante interno, il bistrot Giano.

L'Hotel, che si trova all'interno di una palazzina di tre piani in stile liberty risalente al 1920, è un 4 stelle con 41 camere,

suddivise tra standard, superior, deluxe, e una suite all'ultimo piano. Come spesso accade in situazioni come quella descritta, è stato deciso di creare anche un ristorante nella stessa location, per gli ospiti dell'albergo ma anche aperto agli esterni: il Giano Bistrot.

Un locale a suo modo polivalente, o meglio con spazi diversi adatti ai vari momenti della giornata e alle diverse situazioni: basta ad esempio entrare nel rigoglioso, tranquillo giardino del ristorante, ed accomodarsi su uno dei comodi divani per sentirsi lontani dai rumori della città, quasi in un'oasi di pace. Sulla sinistra della corte si affaccia la hall dell'hotel, mentre sulla destra si apre alla vista il cocktail bar, caratterizzato dai colori blu e corallo. Proseguendo si arriva nella prima sala, sempre nei toni blu, mentre salendo si ha accesso ad un grazioso roof garden coperto, che può essere utilizzato anche d'inverno visto che è riscaldato. Un altro luogo, insomma, per sentirsi lontani dal 'logorio della vita moderna', come diceva una nota pubblicità. Un ristorante, dunque, di diversi ambienti, che offre 26 posti nella sala interna, una quarantina in giardino, 45 al primo piano con 45 posti e un centinaio nella terrazza:

come avere a disposizione 4 locali in uno... il tutto, con un look non impegnativo, ma che concilia le atmosfere rétro con qualche accento moderno.

Il Giano bistrot è sempre aperto, sia per la clientela dell'hotel che per gli ospiti esterni, con la cucina al lavoro tutto il giorno, dalla colazione alla cena, passando per l'immane aperitivo. Il cocktail bar si presenta con una drink list molto ricca, dagli spritz ai gin tonic o champagne oggi richiestissimi dalla clientela.

Il bistrot è aperto a tutti, sette giorni su sette e da gennaio si arricchirà della nuova pasticceria artigianale anche per le colazioni più esigenti. Tutte le materie prime sono di altissima qualità. E veniamo al menu, certamente originale, nel quale hanno una grande importanza le materie prime, scelte e selezionate personalmente da Fabio e Alfredo. Per il pranzo la scelta è veloce, con proposte come poké, hamburger di mare e di terra, oppure tapas con gambero rosso e foie gras. Apprezzata tutto il giorno è poi la pasticceria, con le monoporzioni come la "Bavarese al limone", con pezzetti di limone e menta e la "Pera", una tartare di pera e mousse di ricotta. Quando arriva il momento dell'aperitivo sale in cattedra, o meglio dietro il bancone, l'esperto ed apprezzato barman Marco Ferretti che cura personalmente la selezione della drink list: ci

pensano poi i fratelli Zaccardi ad abbinare i cocktail ai diversi piatti. Una formula interessante è offerta dal Fish Bar: un menu food e un menu drink alla carta, con sfiziosi snack con finger food, lavorati sempre dalla cucina, oltre ai cicchetti e alle tapas su ordinazione. Le proposte possono variare da una mazzancolla impanata con ketchup al mandarino, verdura in tempura, maritocco salato con burrata e tonno rosso. Fra i più apprezzati durante l'aperitivo, accompagnati da bollicine o drink, ci sono i plateaux di crudités, con ricci di mare e ostriche.

Siamo alla cena: anche se non mancano piatti di carne, la cucina è principalmente a base di pesce. Si tratta di una scelta precisa, Fabio e Alfredo, almeno tre volte alla settimana partecipano alle aste di Fiumicino, Civitavecchia o Anzio per avere a disposizione il miglior "pesce di mare". Diamo un'occhiata al menu. Tra i primi piatti, innanzitutto, un'ampia scelta di pasta fatta in casa, come i Tortelloni ripieni di Cernia al nero di seppia, gli Gnocchetti con gamberi rossi cotti e crudi, accompagnati dalla burrata di Andria e pistacchi, oppure le classiche Linguine all'Astice. Più tradizionali i secondi piatti: troviamo infatti il classico Caciucco, la Spigola al forno al sale oppure la Ricciola con salsa mediterranea preparata dallo chef



composta da pomodorini, capperi e olive taggiasche. Resta da aggiungere che è possibile ordinare alla carta, oppure optare per un percorso degustativo di sei portate e un dolce a concludere, e che la carta dei vini è all'altezza della situazione: comprende circa 120 etichette, provenienti principalmente di varie regioni italiane, con una selezione di 15 bottiglie provenienti dalla Francia, Spagna e California.

Giano Bistrot
Circ. Gianicolense 224
00152 Roma
Tel. 339 112 7392



Mignon, per una sosta di gusto



Per i romani, e non solo, il nome confidenziale è Dinosaurio. Che non è un pachiderma sopravvissuto sino ai nostri giorni, ma del gigantesco edificio che costituisce la Stazione Termini. Un luogo che oggi, grazie ai lavori di Grandi Stazioni Retail ha riacquisito la vista sulle Mura Serviane, e quindi celebrato il matrimonio fra arte - o meglio architettura - antica e moderna.

Fra le tante aperture o gli altrettanto numerosi rinnovi dei locali destinati alla ristorazione, da segnalare che di recente l'atrio del dinosaurio, pardon della stazione ferroviaria più importante d'Italia ospita 200 metri quadrati destinati a Mignon alle Mura, un luogo studiato per una semplice pausa per il caffè, ma anche per l'aperitivo e i pasti. Frutto di un progetto dello studio AMW Architetti Associati, con Estrogeni & Partners per la comunicazione interna ed esterna, questo esercizio nasce in primis con l'obiettivo di valorizzare con discrezione le Mura Serviane, le vestigia

Mignon, piccolo, è l'ultimo esercizio aperto all'interno del più noto dinosauro esistente, la Stazione Termini.



Un locale moderno, nell'atrio dell'edificio, con 200 mq dedicati ad una sosta di gusto, affacciati sulle Mura Serviane. E scusate se è poco...



archeologiche che rendono Termini una stazione unica al mondo. Per raggiungere lo scopo, si è scelto di non utilizzare pareti a delimitare il nuovo spazio ristorativo, aperto per un evidente dialogo con le architetture circostanti. Gli elementi perimetrali, che seguono il profilo del Dinosaurio, evocano le mura con una struttura eterea e leggera all'occhio, dando continuità agli spazi, in armonia con la vetrata retrostante.

Soluzione sostenibile
In tale contesto, non sorprende che materiali, forme e colori, siano stati scelti all'insegna della sostenibilità, per un impatto ambientale e visivo minimo. In ogni caso non mancano spazi dove sedere comodamente apprezzando nel contempo la bellezza del luogo, con la possibilità di una consumazione veloce al bancone e del take away.

Gli arredi sono realizzati con legnami e materiali certificati e riciclabili, del tutto disassemblabili e riusabili; l'illuminazione è ad alta efficienza energetica e tutti i materiali sono coerenti con lo stile e i materiali di Termini (travertino in primis). Per il pavimento è stata scelta una ceramica bioattiva certificata ed eco compatibile, con caratteristiche antibatteriche e autopulenti.

Un progetto sostenibile, nel quale non è mancato

l'obiettivo della ricerca del buongusto: dalla colazione alla cena, passando per gli aperitivi e il pranzo, a disposizione degli avventori un menu di specialità italiane. Le ricette attualmente proposte sono fedeli alla tradizione, ma l'idea è quella della massima attenzione per adeguare le proposte al gusto contemporaneo e alle tendenze di mercato.

Da mane a sera

Cosa è quindi possibile gustare da Mignon? Al mattino, tutti i giorni a partire dalle 6.30, si parte con la colazione: croissant, sfogliatella, pasticciotto e altri classici della nostra tradizione, oltre ad alcune proposte di piccola pasticceria all'italiana con code d'aragosta, cannoli, bignè e babà. Il tutto da accompagnare con caffè Mogi (coltivati da cooperative locali, e a gestione prevalentemente femminile, in piantagioni organiche e sostenibili), centrifughe o spremute. Il momento del pranzo è invece caratterizzato da proposte salate con pinse, panini, tramezzini, e insalate. Il tutto, puntando sulla moderna interpretazione e innovazione della pasticceria tradizionale e su un team tutto al femminile guidato da Maria Acquaviva (CEO), Roberta Virgilio (Brand Manager) e Alessandra Iasiello (Pastry Chef).

**Mignon alle Mura
Atrio Roma Termini
mignon2go.com**



Ma Mi Mo, mixology etc.

Fra mixology e cucina, ecco un nuovo locale al quartiere Centocelle, polo enogastronomico della Capitale in crescita: arriva Ma Mi Mo



Tre amici - Nicola Formisano, Valentino Cuzzeri e Luca Marengo - con un'idea precisa: creare uno spazio unico, un luogo di aggregazione di ispirazione internazionale, basato sulla centralità del cocktail come elemento distintivo. Il tutto, con una filosofia precisa (che comprende elementi quali ricerca, evoluzione, sperimentazione e stagionalità) in mente, e in un'area periferica di Roma, che comunque è oggi una delle più attive a livello di nuove proposte enogastronomiche: Centocelle.

Iniziamo con il dire che i responsabili di Ma Mi Mo, i tre amici presentati in apertura articolo, sono professionisti che operano in settori diversi, e che il tutto è nato proprio dall'interazione tra le loro competenze: Nicola è un bartender con esperienza maturata in importanti realtà del nostro paese, Valentino un imprenditore sempre attento alle novità del mondo enogastronomico, e Luca, infine, è scrittore, autore, esperto di marketing e comunicazione. Come accennato, l'accento - o meglio il cuore pulsante - del locale, è rappresentato dai cocktail (classici o twist) che costituiscono un trait d'union ideale per creare un'interazione con i clienti, e di fatto rappresentano una soluzione pratica per capirne i gusti e realizzare

nuove proposte personalizzate. *"Mi piace riuscire ad interagire con i clienti, per far capire attraverso il dialogo e gli assaggi la mia idea di mixology, proponendo una serie di cocktail che comprendono anche rivisitazioni in chiave personale, il tutto puntando su materie prime straordinarie"* dichiara al proposito Nicola Formisano.

Industrial design

Come contenitore del progetto, è stato immaginato e realizzato un ambiente d'impronta metropolitana e internazionale, un locale in continua trasformazione nel quale il cemento - utilizzato anche per un innovativo bancone d'ispirazione industriale che ribadisce il ruolo da protagonista della mixology - è fondamentale per un contenitore che possa mutare senza perdere la sua identità. Di conseguenza, la scelta progettuale è stata volutamente quella di creare uno spazio neutro, caratterizzato da volumi puri.

Look & brand identity

Il progetto architettonico è stato realizzato interamente dal team Blamnkviz, costituito dall'architetto Alessandra Pedone e da Elio Carradori, il dipartimento di progettazione e 3D della content Agency Blank. Parallelamente alla progettazione del locale, Blank ha sviluppato la brand identity, e insieme

ai tre soci ha elaborato il concept del locale. Per vivere l'esperienza enogastronomica da Ma Mi Mo, è possibile scegliere un posto attorno al cocktail bar (18 disponibili), oppure la saletta interna, passando per lo spazio aperto, che costuisce indubbiamente un valore aggiunto nella bella stagione.

Cosa bere?

Le proposte presenti nella cocktail list (6 twist e 6 signature, 2 aperitivi, 2 analcolici) pensata da Nicola e Eugenio Tacchia, i bartender di Ma Mi Mo, come il Bloody Mary preparato sostituendo il tabasco con un chutney di jalapeno o l'originale Old Fashioned Gold Pampered (Calvados, Rye Whisky, Riduzione di mela, Peycheaud bitter). In quanto alla voce 'food', bisogna ricordare che la cucina è infatti un elemento preponderante della proposta del locale, grazie anche alla collaborazione con alcuni protagonisti della scena gastronomica di Roma. Da Ma Mi Mo è possibile degustare i cocktail accompagnandoli con alcuni piatti come taglieri, tartare, carpacci, e molte altre preparazioni in un menu in continuo rinnovamento. Il tutto, dando risalto alle materie prime, scelte con attenzione presso piccoli produttori regionali, e, coerentemente con la filosofia di Ma Mi Mo, preparando ogni elemento, ogni piatto, senza affidarsi a semilavorati o preparati.

Thank God It's Friday

Grazie a Dio è venerdì, era il titolo di un film di successo della fine anni '70, e a Ma Mi Mo è anche il giorno di Ankoxmamimo, una carta delle Tapas con una serie di proposte create ad hoc in collaborazione con Anko (l'innovativo pop up dietro il quale si cela il talento dello chef Gianfranco Cancelli). In altre parole, c'è grande spazio alla sperimentazione in cucina e al bancone, perché Ma Mi Mo è una vera e propria cucina di sapori, idee e persone. Del resto, come accennato, qui il cliente diventa protagonista dell'esperienza grazie alla capacità del team del locale di interpretare e soddisfare richieste e preferenze, curiosità e voglie. Insomma, una cucina di idee che si traducono in sapori, in esperienze a tutto tondo che riescono a coinvolgere anche le persone interessate alle scoperte. Per concludere, bisogna segnalare la disponibilità di diverse etichette di vino (naturali e biologici) e la selezione di birre di Jungle Juice (sia alla spina che in lattina) e la prevista futura possibilità per serate particolari, eventi musicali dal vivo e simili. Ma Mi Mo è aperto dal mercoledì alla domenica, dalle 18 alle 01 (nei weekend fino alle 02).

Ma Mi Mo
Via degli Olivi 47/b
Roma
Tel. 346 8876555



Chopstick cala il poker

La catena di ristoranti giapponesi della capitale ha aperto in Prati un quarto locale, che si aggiunge agli altri tre già presenti nei quartieri Cassia, Parioli e Trastevere. Un ristorante uguale agli altri esempi del marchio, eppur diverso...

Ben 700 metri quadrati, che ospitano 200 coperti in un gioco di luci e colori che creano un'atmosfera quasi surreale: è il nuovo Chopstick, il quarto della serie, che ha aperto alla fine dello scorso dicembre in via dei Gracchi, al quartiere Prati.

Gemelli diversi

Un locale, nell'impostazione generale e sotto molti aspetti specifici, in linea con gli altri "fratelli di catena", ma, al tempo stesso, un posto assolutamente unico. Ecco cosa ne pensa Filippo Rutigliano, direttore della nuova sede di via dei Gracchi: "Da Chopstick Prati abbiamo fatto delle scelte ben precise che, oltre a caratterizzarne profondamente l'offerta gastronomica, hanno reso questo locale unico e profondamente diverso

rispetto agli altri tre già esistenti."

Diamo un'occhiata agli ambienti. L'ampio spazio occupato dal locale è stato diviso in sette salette indipendenti (sei all'interno e una esterna), ognuna contraddistinta da una caratteristica unica, a partire dal nome con cui vengono indicate. Prendiamo a modello, ad esempio, la sala dell'Angelo, dove troneggia un'altalena con un paio di ali piumate: di certo, una possibile ambientazione per fotografie curiose, divertenti. Parlavamo di luci e colori, ed in effetti è facile percepire un'atmosfera davvero particolare, fra cool e kitsch, giocata principalmente sui toni del fucsia e del verde.

Oriente etc

Veniamo al menu di Chopstick Prati, che pur

mantenendo un'impronta orientale in linea con l'impostazione tipica del concept "Chopstick", strizza l'occhio ad altre culture, per risultati tutti da scoprire. Da segnalare che nel menu c'è spazio anche per alcune proposte vegane, vegetariane e gluten free.

All you can eat, ma...

Una delle caratteristiche del format Chopstick è relativa alla fruizione del pasto. Tutti i ristoranti Chopstick, infatti, adottano la formula "all you can eat", ma, come spiega ancora Filippo Rutigliano "Qui nella sede di Prati però, abbiamo ideato una proposta gastronomica che, se da una parte sposa la linea generale del brand, dall'altra si diversifica dal menu tipico del mangio quanto voglio". Rutigliano aggiunge che le varie

portate sono state pensate e calibrate anche nella quantità per evitare che i clienti si concentrino sull'abbondanza dell'offerta, dimenticando di gustare le creazioni che arrivano al tavolo.

I piatti preferiti

A proposito di piatti, molto apprezzati fin dall'apertura del locale sono le polpettine fritte di salmone, il polpo rosticcato su hummus di edamame (fagioli di soia immaturi) o il fiore di zucca con ricotta e salsa teriyaki. Senza ovviamente dimenticare l'inevitabile selezione di sushi e sashimi!

In aggiunta a quanto esposto, da segnalare la presenza di un comodo bancone dove sedersi per un aperitivo o un drink per concludere la serata, approfittando dell'offerta mixology basata su una carta dei cocktail certamente interessante. Questa infatti comprende oltre 30 diversi drink, eseguiti al momento da un bartender professionista. E non è ancora finita qui. Mangiare, bere, d'accordo, ma, a disposizione dei clienti che vorranno concedersi un momento di "fumo lento", ovvero un sigaro, c'è una sala esterna creata ad hoc, perfettamente riscaldata.

Chopstick Prati
Via dei Gracchi 268
00192 Roma
Tel. 346 3230063
www.chopstick.it
Aperto dal martedì alla domenica,
a pranzo e a cena



Metropolita, nuova cocktail list e...



Tante novità da Metropolita, il locale a Piazza Gentile da Fabriano, a pochi passi dal Teatro Olimpico e a breve distanza dalle principali strutture sportive della capitale. Da scoprire c'è innanzitutto la nuova cocktail list, ma non solo...

Situato dall'altra parte della piazza Gentile da Fabriano rispetto al Teatro Olimpico, da tempo ormai Metropolita - progetto nato grazie a Carlo e Roberto Annessi insieme a Roberto Rabaglino - raccoglie le presenze di appassionati di cocktail e dintorni, ma anche di chi vuole passare un po' di tempo in compagnia, magari anche assaggiando piatti non banali.

Oggi la novità è una nuova carta dei cocktail (cocktail list "Vol. IV") adatta ad ogni momento del giorno; strutturata da Giovanni Badolato, con soluzioni tecniche, gustative ed aromatiche assai originali, è ideale per accompagnare le proposte gastronomiche di Giovanni Leone e Andrea Magno. Torniamo un momento indietro, all'ambiente, che si snoda su due piani, ed è caratterizzato da uno stile che rimanda alle più

vivaci capitali europee. A studiare l'architettura è stato del resto proprio uno dei proprietari, Roberto Rabaglino, architetto e designer. La scelta è stata quella di usare legno e ferro alleggerendo la struttura grazie a luminose vetrate lungo il perimetro murario.

Incubatore di stimoli

L'idea alla base di Metropolita è quella di una sorta di incubatore di nuove connessioni, di stimoli artistici e realtà musicali, ma non bisogna trascurare l'aspetto legato al "mangiare" che accompagna il "bere". A disposizione degli avventori 70 coperti interni, oltre a un dehors con altri 40. Grazie alla creazione della nuova cocktail list "Vol. IV", sarà possibile gustare da Metropolita signature cocktail realizzati mediante tecniche aggiornate, scelte originali

e cura del dettaglio. Massima attenzione è prestata ad esempio anche nella scelta della giusta tipologia di ghiaccio, sempre rigorosamente prodotto con i fabbricatori di ghiaccio giapponesi Hoshizaki (che forniscono cubetti trasparenti, compatti e con scioglimento lento), come nell'uso delle spezie o botaniche e frutti di stagione.

Nuove proposte

Qualche anticipazione delle nuove proposte? *Winter is coming* è realizzato con un bourbon cotto sottovuoto con le nocchie, a cui vengono aggiunti sciroppo di castagne e soda al caffè. *Black Mirror*, invece è un cocktail in stile Americano, rafforzato con il Bulldog Gin, rabarbaro e china, perfetto per l'aperitivo. Ancora, ecco il *Last Season*, che, come

suggerisce il nome, cambia in base alle stagioni, preparata con la vodka, e *Profumo*; questo è un Martini cocktail servito in boccetta, nato dall'unione tra gin e vermouth cotto sottovuoto con il timo limonato.

Non vi basta? Ci sono anche il Luca Tonic, mix tra Pisco e vini liquorosi, il *Fischio Maschio* (omaggio a Gigi Proietti), un boulevardier con whisky torbato, Campari bitter e vermouth, servito in un bicchiere affumicato con legno di quercia. Per finire, il cocktail *Al contadino non far sapere* (whisky, brandy, pecorino e confettura di pere), e *Green Pass* (mezcal al guanciale, tequila e succo di mele verde).

A tavola!

Metropolita punta anche sulla ristorazione, ideata da Giovanni Leone e Andrea Magno, che offre novità come le Tapas, tra cui i Bao con pulled beef e coleslaw e il Baccalà mantecato con salsa alla puttanesca, gel di basilico e capperi cucunci. Le Tapas sono proposte del resto anche all'ora dell'aperitivo in un piatto creato ad hoc dallo chef. Metropolita collabora con il Gruppo Gulli per offrire carne di qualità. Tra le portate principali, da provare il diaframma di manzo cotto a bassa temperatura con foglie di spinaci e melograno, e la Tartare di manzo selezione Sakura con salsa al blu di Nicoleta e salsa di cipolla rossa ai lamponi. Interessanti anche le Selezioni di prosciutti e



Tutte le immagini di questo articolo ©Alberto Blasetti.





salumi, formaggi e - novità - salmone da tutto il mondo.

A proposito di novità, da segnalare fra i panini il Club Sandwich al roast beef con pane ai semi, honey mustard, rucola, pomodoro e parmigiano 24 mesi.

Anche il brunch

Ricordiamo che da Metropolita nei weekend c'è lo speciale Brunch che prevede, accanto ai piatti del menu, due speciali proposte con una golosa selezione di Tapas e cocktail dedicati. Infine, nel locale di Piazza Gentile da Fabriano è in cartellone un programma di corsi, degustazioni e masterclass. Ad esempio, ci sono eventi con speciali menu che prevedono l'abbinamento tra cocktail, vini e cibo, e corsi a numero chiuso per insegnare l'arte della mixology.

La cucina di Metropolita è aperta tutti i giorni dalle 18 all'1 di notte, con una riduzione delle scelte alla carta dopo le 23, mentre nel weekend l'apertura è anticipata alle 12.

Ready to drink

PS- Da segnalare che sarà possibile acquistare i Cocktail in versione *ready to drink* direttamente al locale, per gustarli comodamente a casa, come anche ordinarli attraverso le piattaforme di consegna.

Metropolita
Piazza Gentile da
Fabriano 2, 00196 Roma
Tel. 06 84381895
www.metropolita.it

Riserva della Cascina la forza della famiglia



Una famiglia di origine contadina, alla quarta generazione di vignaioli, propone otto vini biologici creati a pochi chilometri dal centro di Roma. Storia di una (bella) storia, se ci permettete il gioco di parole...

1946. Giovanni Brannetti, dopo aver acquistato un terreno nell'agro romano, inizia a dedicarsi alla coltivazione della vite insieme alla moglie Ida. Ben presto arrivano i rinforzi, ovvero forze fresche come quelle fornite dal figlio minore Giuseppe. Da qui prende l'avvio una fase di crescita della produzione progressiva,

costante, di tutta la produzione. Nella struttura arriva successivamente anche la moglie di Giuseppe, Daniela, che inizia ad occuparsi della fase di commercializzazione del vino (che al tempo veniva venduto sfuso). Parliamo di un vino che già allora era prodotto senza uso di diserbanti o concimi chimici, e che

piano piano cresce di qualità. Siamo ora nel 1984. Giuseppe e Daniela acquistano un vigneto nel Parco dell'Appia Antica, e fondano l'azienda agricola Riserva della Cascina. Azienda che ottiene, nel 1994, la certificazione del metodo biologico con Suolo e Salute e che, prima della fine del millennio (1999),

lancia la sua prima bottiglia: si chiama IX Miglio Bianco, al quale seguono IX Miglio Rosso, e, qualche anno dopo, Galliena e Costa di Basalto. Il tutto, sempre con Giuseppe fra vigna e cantina, e Daniela a coordinare le vendite.

Matematica, e poi vigna!
Siamo ormai quasi

arrivati ai giorni nostri. Nel 2011, terminati gli studi accademici con una laurea in matematica, Silvia, la figlia maggiore di Giuseppe e Daniela, entra in azienda, e la storia continua... Il vigneto di Riserva della Cascina è al IX Miglio (da qui il nome dei primi vini, ancora oggi in catalogo) della via Appia Antica. Parliamo di una



coltivazione che si estende per 23 ettari all'interno del Parco dell'Appia Antica, area protetta di grande valore archeologico e naturalistico, con la campagna romana sullo sfondo dei Castelli Romani. Il tutto, davvero ad una manciata di chilometri in linea d'aria dal "centro del centro" di Roma, il Campidoglio.

In altre parole, qui si produce un vino "romano 100%", per così dire, un vino "cittadino" che in realtà nasce in un terreno ben vocato alla viticoltura. Il suolo infatti è di origine vulcanica, la cui età data 20.000 anni fa, per una colata lavica del Vulcano Laziale. L'esposizione del vigneto è ottimale, con una costante soleggiatura e un'aria fresca garantita dalla brezza marina. Insomma, favorevoli condizioni ambientali e climatiche, intenso lavoro nei campi praticato senza scorciatoie chimiche, e il risultato è raggiunto!

Otto proposte uniche

La produzione attuale si basa su otto proposte, che coprono più o meno altrettante tipologie di

vino... e di possibilità di impiego a tavola, in accompagnamento a pietanze adeguate. Per illustrare le varie etichette, ci aiutiamo con le note di produzione stilate dall'azienda.

IX Miglio next-gen

IX Miglio Bianco/Lazio IGT Bianco è definito dalla stessa azienda il vino forse più rappresentativo del territorio, con una storia antica.

I romani infatti lo definivano Albanum, identificandolo per la zona di produzione nell'area dei Colli Albani.

Realizzato con Malvasia Puntinata, Bombino Bianco, Malvasia di Candia, IX Miglio Rosso/Lazio IGT Rosso è creato con uve

Sangiovese, Merlot e Montepulciano, ed è un vino considerato di facile beva, ma allo stesso tempo dotato di una spiccata personalità.

E veniamo ora ad un prodotto piuttosto particolare, il Gallieno/Lazio IGT Malvasia Puntinata che prende il nome dall'Imperatore Romano Gallieno, del III secolo dC.

Del resto, il mausoleo di questo personaggio, ricordato anche per l'amore che mostrava per le arti, è proprio di fronte al vigneto, in via Appia Antica, Ottenuto da uve 100% malvasia puntinata - vigneto autoctono del Lazio, che negli ultimi anni sta conoscendo un

meritato successo - Gallieno vien fatto affinare per 8 mesi (il 90% batonnage di 8 mesi in acciaio, il 10% in barrique, e quindi tutto messo in bottiglia per 6 mesi) dopo la fermentazione. Il risultato è un vino caratterizzato da grande personalità, elegante nella struttura e nei profumi, per il quale si consiglia un ulteriore affinamento in

bottiglia. È il momento ora di parlare del vino Costa di Basalto/Lazio IGT Syrah, che prende il nome da una piccola collina di basalto sul fianco della quale è coltivato il Syrah. Questo vino è ottenuto appunto da Syrah in purezza, ed è caratterizzato

dal profumo intenso di frutti rossi maturi; lasciato affinare in bottiglia, dopo due ore mostrerà una decrescita delle note fruttate, ed una prevalenza di mineralità ferrosa e salmastra.

Bianco, rosso, rosé

Con La via delle rose/Lazio IGT Rosato passiamo a un delicato rosato. Il suo nome deriva dal sito precedente al vigneto, oltre 2000 anni da, ovvero il Fundus Rosarius, ove si coltivavano le rose. La Via delle Rose è

basato su uve 100% Sangiovese, e definito di bouquet fine ed elegante, con note floreali di magnolia, rosa, poi fragola, lampone, fiori d'arancio, e di gusto secco, fresco, sapido.

Cambiamo tipologia con il prodotto di un esperimento riuscito, Domina/Lazio IGT Bianco l'azienda produttrice segnala infatti che questo vino è nato dalla volontà di sperimentare, ed il risultato è caratterizzato da longevità e capacità di affinamento nel tempo. Un vino dai riflessi dorati, naso molto

ricco e in continua evoluzione, con note estremamente variegata. È realizzato con uve grechetto in purezza. Palombaio/Lazio IGT Rosso, ha un nome che deriva dal toponimo della parte del vigneto ove sono coltivate le viti del Cabernet

Sauvignon, che ospita la caratteristica costruzione dei Palombai, i ricoveri per i palombi comuni in tutta l'area. In questo prodotto le uve Cabernet Sauvignon sono utilizzate in purezza per la realizzazione del vino, che viene imbottigliato solo negli anni in cui le uve sono a perfetta maturazione. Palombaio

passa un anno in barrique e quindi almeno altri dodici mesi in bottiglia. Il risultato è un vino lungo, profondo, intenso e persistente, perfetto per un felice matrimonio con le carni rosse, formaggi stagionati ed affettati e cacciagione.



RFE | ROME FOOD EXCEL
INTERNATIONAL HORECA EXHIBITION

Al Roma Food Excel anche il "Campionato del Mondo di Pizza Senza Frontiere"

Si avvicina a grandi passi Roma Food Excel, l'unica fiera romana dedicata al settore enoagroalimentare. Una manifestazione che ha recentemente ottenuto il riconoscimento ufficiale di "Fiera internazionale" e che sarà anche sede del "Campionato del Mondo di Pizza Senza Frontiere"

Abbiamo già presentato Roma Food Excel, in programma dal 24 al 27 aprile 2022 presso la Fiera di Roma. Ne riparlamo per segnalare due novità. La prima è che la manifestazione ha ottenuto ufficialmente la qualifica "internazionale" da parte della Regione Lazio - Direzione Regionale per lo sviluppo economico, le attività produttive e la ricerca, Area internazionale e Marketing Territoriale. Al proposito, riportiamo il commento dell'organizzatore, Ezio Amendola: «Si tratta di un ulteriore riconoscimento dell'importanza di Roma Food Excel. Un'attestazione che certifica la valenza dell'evento - non soltanto per il territorio laziale ma per il settore dell'enoagroalimentare a livello internazionale». Ricordiamo che la fiera ospiterà infatti numerose industrie alimentari, produttori artigianali e semi-industriali, e un ricco palinsesto di eventi rivolto ad un pubblico internazionale. E qui arriviamo alla seconda novità: in calendario - il 25 e 26 aprile - ci sarà anche il Campionato del Mondo di Pizza Senza Frontiere.

Una competizione con 10 categorie di gara e 250 partecipanti - aperto a tutti i pizzaioli che abbiano compiuto i 18 anni di età - provenienti da tutto il mondo. Un evento che riunirà professionisti del settore, pronti a sfidarsi in due giorni in uno spazio fieristico polifunzionale di oltre 400 mq. il Campionato del Mondo - organizzato da Ristorazione Italiana Magazine in collaborazione con Master Pizza Champion e con il patrocinio di Associazione Pizza Romana - parte con pizza in teglia, in pala, tonda al matterello, a quattro mani, a sorpresa e la pizza freestyle (singolo e a squadre).

Il secondo giorno, invece, si continua con la pizza classica, la napoletana, quella "al metro" e la competizione di pizza freestyle (sempre per singolo pizzaiolo partecipante e a squadre). Al termine delle gare, nella giornata di martedì 26 aprile, si svolgeranno le premiazioni dei primi 3 classificati per ogni categoria, con la consegna degli attestati di partecipazione ad ogni concorrente; nello stesso contesto verranno assegnati "premi speciali".

Ricordiamo in questa sede anche che ogni neo Campione del Mondo (per ogni categoria) parteciperà alla finale della VII edizione del talent televisivo Master Pizza Champion 2022.

Per maggiori informazioni, chiamare lo 0421.76.12.47 oppure scrivere all'indirizzo campionato@ristorazioneitalianamagazine.it
Informazioni sulla fiera: tel 06/6634333 - email: info@romafoodexcel.it - romafoodexcel.it



Cin Cin, che bomba!

Concludiamo questa breve presentazione dell'azienda agricola Riserva della Cascina con la descrizione di uno spumante biologico, il Gaivs.

Questo vino spumante è realizzato con il metodo classico partendo da uve 100% bombino bianco, con affinamento in bottiglia di almeno 36 mesi. Pure nel caso del Gaivs in qualche modo si può parlare di sperimentazione, dato che il bombino non è utilizzato così frequentemente per la creazione di spumante (anche se la tendenza è in crescita, come dimostrano alcune realtà emergenti del

meridione, e in Puglia in particolare). Prima di chiudere, da segnalare che tutte le etichette dei vini Riserva della Cascina sono realizzate graficamente con un look sobrio, quasi naif, assai originale e molto gradevole, che contribuisce ad un'idea di naturalezza, semplicità, emozioni genuine. Infine, vale la pena segnalare anche che c'è la possibilità di effettuare visite e degustazioni in loco, previo accordo con l'azienda.

Riserva della Cascina via F.lli Wright 12 Ciampino (Roma) - Via Appia Antica 560 00178 Roma riservadellascina.it





Mr Food & Mrs Wine[®]
MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa

© **MOTOPERPETUOPRESS** srl

www.mr-food.it www.carbonaraclub.it www.facebook.com/carbonaraclub