

La classifica della Guida Roma 2012 del Gambero Rosso

Bistrot, caffè e gelaterie la Capitale resta buongustaia

Piatti romaneschi ed etnici, l'eccellenza golosa si allarga alla Regione

A TAVOLA

di GIACOMO A. DENTE

«La città è cresciuta come non mai e a Roma, in particolare, ma anche nel Lazio si vanno affermando ristoranti di alto livello, tanti, buoni e in numero talmente elevato da costituire un notevole ventaglio di scelte per gli appassionati del mangiar bene», sottolineano a una voce Clara Barra e Giancarlo Perrotta, appassionati e competentissimi curatori della Guida Roma 2012 del Gambero Rosso.

Ventidue le edizioni, un percorso cominciato con le prime provocazioni della nouvelle cuisine all'ombra dei Sette Colli e un pubblico goloso e curioso cresciuto insieme alla Guida sempre molto efficace a cogliere le tendenze oltre che a segnalare le eccellenze in tutti quei settori del buono-bar, gelaterie, pasticcerie, salu-

mieri, gastro-nomie - che fanno di Roma una autentica Capitale gourmet. Così, come ogni anno, la Guida registra innanzitutto con le sue classifiche (espresse in centesimi) i migliori indirizzi, senza dimenticare il gioco crudele del «chi sale e chi scende».

E allora ecco che al vertice dei vertici (col simbolo delle «tre forchette» che premia i voti a partire da 90/100) due conferme immutate nel punteggio rispetto all'edizione 2011: al primo posto, con 94, il virtuosismo pirotecnico di Heinz Beck della Pergola dell'**Hotel Rome Cavalieri** (che per inciso è anche l'unico a Roma che possa vantare le mitiche «tre stelle» Michelin) e al secondo posto il solido, raffinato minimalismo di Salvatore Tassa delle **Colline Ciociare** di Acuto. Mantiene la posizione di terzo della scorsa edizione **Il Pagliaccio** di Anthony Genovese ma con una caduta all'indietro di due punti (89/100) che fa precipitare lo chef.

Cresce invece in città una

pattuglia di locali, molto diversi tra loro, ma tutti accomunati dalla voglia di fornire nuove prospettive golose. Così, convivono nella pattuglia dell'eccellenza l'eleganza old fashioned del **Mirabelle** dell'**Hotel Splendide Royal** (da 75 a 81/100) e la grintosa ricerca di nobilitazione dei classici romaneschi dell'**Antica Pesa** a Trastevere (da 80/100 a 82/100), la creatività modernizzante al femminile di **Glass Hosteria** (da 81/100 a 83) della bravissima Cristina Bowerman e la gioiosa arte della variazione in tema ittico del **Sanlorenzo** (da 80/100 a 83).

Tutto questo senza contare un panorama dell'eccellenza golosa che si allarga ormai all'intera Regione, dall'**Enoteca La Torre** di Viterbo all'**Angolo diVino** di Cassino, dalla **Parolina** di Acquapendente nel cuore della Toscana alla **Trota** di Rivodutri nel reatino (89/100, a pari merito col **Pagliaccio**), con due eccellenze assolute, comprese tra le dieci migliori tavole del 2012, proprio sul Litorale di Roma: **Pascucci** a Fiu-

micino e il **Caesar** dell'**Hotel La Posta Vecchia** di Ladispoli.

Ma, al di là del gioco delle classifiche, la Guida rappresenta uno strumento dettagliato, competente e aggiornato per godere la Roma golosa in ogni sua piega, dai caffè alle gelaterie, dalle boutique del formaggio ai cate-

ring per una grande ricorrenza, dalla pizza a taglio ai migliori etnici.

Non per caso il presidente Nicola Zingaretti (da sei anni, infatti, Gam-

bero Rosso e Provincia di Roma lavorano insieme per valorizzare, con un apposito premio, gli artigiani del territorio) ha sottolineato il valore della Guida per orientarsi «nella giungla dell'offerta enogastronomica, consentendo di far scoprire il patrimonio di sapori del territorio di Roma, la sua ricchezza di gusti e di talenti nascosti».

giacomo.dente@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

*Confermate
tre forchette
al Rome Cavalieri
e alle Colline Ciociare*

*Gli ideatori
«Nel Lazio
ampio ventaglio
di scelte»*

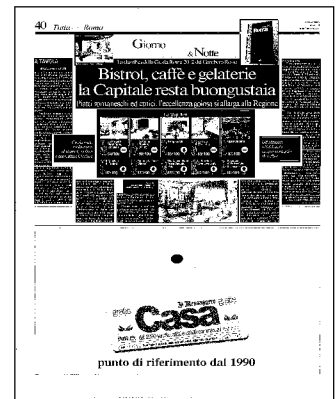
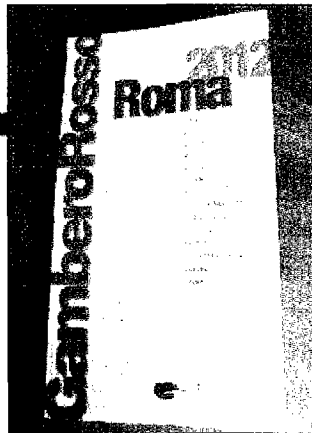
La Top Ten

 La Pergola Hotel Rome Cavalieri 94/100 =	 Le Colline Ciociare (Acuto) 90/100 =	 Il Pagiaccio 89/100 ↓ -2	 La Trota (Rivodutri) 89/100 =	 Open Colonna 87/100 =
 Il Convivio di Troiani 87/100 ↑ +3	 Enoteca La Torre (Viterbo) 87/100 ↑ +2	 The Caesar Hotel Posta Vecchia (Palo) 85/100 ↑ +4	 La Parolina (Acquapendente) 85/100 ↑ +1	 Pascucci al Porticciolo (Fiumicino) 85/100 ↑ +2

Accanto al ristorante Mirabelle dell'Hotel Splendide Royal



Il ristorante l'Antica Pesa



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.