

**TENDENZE** Da Vissani e Marchesi fino a Piperò, la tentazione del salto nella capitale seduce i grandi chef

# Cuochi a Roma la sfida è servita

di GIACOMO A. DENTE

Come nel '700 del Grand Tour, quando artisti e aristocratici di mezzo mondo si regalavano un viaggio in Italia per viverne atmosfera e bellezza, la stessa cosa succede ai nostri giorni col viaggio a Roma degli chef, tappa obbligata di successo e visibilità. Tra i primi a tentare la sfida con la Capitale fu **Gianfranco Vissani** che, all'inizio degli anni '90, approdò allo Zio d'America, con ricette provocatorie e offerta di prodotti impensabili per quei tempi (c'erano perfino i gamberi di fiume a bivaccare in una vasca-acquario a piè di una scala). Poi l'avventura, troppo audace, finì, e fu la volta di un altro grandissimo

come **Gualtiero Marchesi** a tentare la seduzione golosa dei palati dei romani nella quinta spettacolare dell'Hostaria dell'Orso: anche qui un fuoco fatuo (cui è seguito, però, uno chef di grinta che merita successo). E ancora, come se ciò non bastasse, anche **Alfonso Iaccarino**, un altro stellatissimo, a portare i profumi della Costiera nella cucina dell'Hotel Aldrovandi ai Parioli: esperienza anche questa conclusa e sostituita dall'algido talento dello stellato tedesco **Oliver Glowig**, già attrazione dei fornelli del Capri Palace di Anacapri.

Presenze, consulenze, il confine a volte è immateriale. In ogni caso non si può omettere, tra gli storici, il grandissimo **Angelo Paracucchi** che, nei mitici e ruggenti anni '90, diede tante buone idee all'Enoteca Capranica, ma anche - ancora ai nostri giorni - la consulenza del più talento-

so, lunare, imprevedibile dei nostri cuochi, **Fulvio Pierangelini** che, chiuso il capitolo col suo Gambero Rosso nella Maremma dei Supertuscans, è sbarcato al sofisticatissimo De Russie di piazza del Popolo per dare vita a una cucina di emozione. Stessa cosa il passaggio di **Salvatore Tassa** alla Casa del Jazz, mentre un capitolo tutto in proprio meritano gli sbarcati a Roma. Gli esempi non mancano di certo, a partire dal mitico **Antonello Colonna** che ha abbandonato la sua Labico per concedersi i fasti di design dell'Open al Palazzo delle Esposizioni. Stessa cosa vale per il geniale **Alessandro Piperò** che, da Albano, si è da pochissimo radicato al Rex di via Torino, a pochi passi da **Colonna**, di cui fu celebratissimo sommelier, così come per **Adriano Baldassarre**, talentuoso chef già al Tordo Matto di Zagarolo e poi a Tivoli, e oggi protagonista di ricette immaginative al Salotto Culinario di via Tu-

scolana, per non parlare di un raffinato guru di cucina popolare umbra come **Lucio Sforza**, sbarcato dall'Asino d'Oro di Orvieto a via del Boschetto.

Capitolo a parte meritano i marinari. Dopo il passaggio, accanto al Senato, di **Alceste di Anzio**, tiene oggi alta la bandiera dei sapori di Formia **Stefano Chinappi**, subentrato allo storico Loreto a due passi da porta Pia. E se poi **Oreste Romagnolo** di Orestorante di Ponza porta un soffio di cucina dell'isola al Molto di viale Parioli, raffinata vetrina del buon mangiare tricolore, è sempre Ponza, quella di **Gino Pesce** e dell'Acqua Pazza, che trova ogni sera una sponda amica al San Lorenzo di via dei Chiavari, indirizzo di punta della cucina di pesce in città.

giacomo.  
dente@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Qui sotto, Alfonso Iaccarino chef partenopeo che non ha resistito al fascino della capitale e, in basso, Antonello Colonna



A destra, Gianfranco Vissani tra i primi a tentare la sfida romana

Il superchef Gualtiero Marchesi con alcuni suoi assistenti



Gino Pesce di Ponza e, a destra, lo chef anche lui ponzese Oreste Romagnolo con Marco Bassetti (Foto Toiati)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.