

# I grandi chef conquistano Roma

## Iaccarino, Colonna, Piarangelini. E ora Tassa alla Casa del jazz

FRANCESCA ALLIATA BRONNER

**L**E CHIAMANO consulenze, supervisioni, collaborazioni a lungo termine nel nome dell'alta cucina. Grandi chef del calibro di Fulvio Pierangelini ("in prestito" all'hotel De Russie) o Alfonso Iaccarino & co. (confermati per il quarto anno al Baby dell'Aldrovandi Palace) chiamati a rilanciare (ma talvolta anche a creare tutto da zero), ristoranti romani dalle ambizioni *squisite*. L'ultimo ad approdare sulla piazza gastronomica capitolina è il filosofo dei fornelli Salvatore Tassa del ristorante di Acuto "Le Colline Ciociare", stella Michelin, ora in piena attività creativa nelle cucine della Casa del Jazz: «I proprietari erano miei clienti ad Acuto - raccon-

to lo chef ciociaro - una sera, fra un raviolo di pecorino e una patata alla vaniglia, mi hanno proposto di "collaborare" con loro. Ci ho pensato molto e, al di là del guadagno, mi intriga l'idea di mettermi in gioco "in città" senza tradire la mia linea "di campagna". Una piccola, gustosissima, rivoluzione è infatti in corso nelle sale bianche e nere del ristorante di via di Porta Ardeatina dove Tassa ha già portato il suo minimalismo profumato di Ciociaria. Il prezzi? «Un pasto completo non costerà più di 60 euro, esclusi vini». E mentre insegna impasti e cotture al nuovo staff, confida che sta prendendo lezioni di solfeggio scale al pianoforte.

Fulvio Pierangelini, al top delle classifiche di ogni guida che conti con il suo "Gambero Rosso" di San Vincenzo, dopo

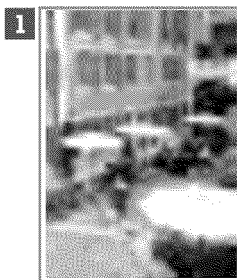
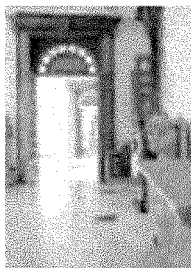
una lunga corte da parte di Sir Rocco Forte, ha accettato di offrire le sue creazioni culinarie di grande cuore e tecnica perfetta nelle lussuose cucine degli alberghi della Rocco Forte Collection, cominciando proprio dallo splendido "jardin" a due passi da piazza del Popolo, integrando l'ottimo lavoro dello chef di sempre Nazzareno Menghini. E in pochi giorni, il mitico Fulvio, cuoco sempli-

ce e perfetto, sta risvegliando ricordi ed emozioni di sapori dimenticati, come le lasagne al ragù e il soave pollo con patate croccanti, che sono diventati i piatti protagonisti del "pranzo della domenica", ultima tendenza molto seguita, e a prezzi ragionevoli, fra vip romani e gourmet. Già entusiasti da più stagioni di quei paccheri cacio e pepe con lo scorfano, del raviolo caciotta e pomodo-

rini del piennolo, di babà e sfogliatelle strepitose firmati da Alfonso e Livia Iaccarino con i figli Ernesto e Mario, che hanno saputo portare uno spicchio di costiera sorrentina sul Tevere curando intriganti menu mediterranei al superprenotato Baby ai Parioli. Contratto in scadenza? «Tutt'altro - garantiscono gli Iaccarino - la nostra è una consulenza davvero felice senza limiti».

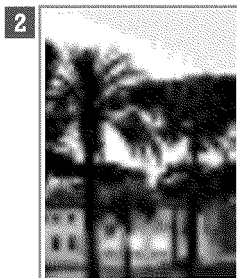
Antonello Colonna non è nuovo alle supervisioni gastronomiche (dagli Eurostar all'Enoteca Regionale di via Frattina è storia passata), ma da qualche mese firma a pieno ritmo i menu dell'"Open Colonna", roof con vista del rinnovato Palazzo delle Esposizioni con ricchi brunch domenicali (a 28 euro) e proposte alla carta che rievocano la porta rossa del suo ristorante di Labico.

**L'ultimo arrivato è il geniale chef delle "Colline Ciociare" di Acuto**



**Fulvio Pierangelini**

Hotel de Russie



**Salvatore Tassa**

Casa del Jazz

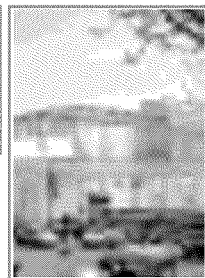


**Alfonso e Livia Iaccarino**

Baby (Aldrovandi Palace Hotel)



**Antonello Colonna**



Palazzo delle Esposizioni