

# A tavola

Alessia Massa

[ A TAVOLA@ROMACE.IT ]

Fa piacere, nell'ultimo dei Percorsi di Gola dedicati agli indirizzi caldi della gastronomia, rilevare come anche fuori dal Raccordo gli elementi di curiosità non manchino affatto. Salgono, anzi; visto che in campo in location decentrate ci sono ora personaggi per vari motivi noti (il buon Andy Luotto)

PERCORSI DI GOLA di Antonio Di Martino



LE QUATTRO PUNTATE

01. NEWACQUA 1

02. NEWACQUA 2

03. CHI APRECHI

04. FUORI ROMA

## Indirizzi caldi Fuori Roma

o protagonisti più canonici, ma di gran peso. Il ritorno di Enrico Pezzotti, già alla Trota di Rivodutri, è ad esempio arciatteeso. E ruba scena anche la mimesi da patron Alessandro Pipero. Fresca chicca aggiunta, infine, è la notizia della migrazione (a Roccantica, La Tacita) di Tonino Sciuillo, già all'indimenticato "Byron".

**M**entre il vortice di cambio cuochi e aperture continua (crisi o non crisi Roma pare onnivora), tanto che appena archiviata una serie sui "new" ci sarebbe già quasi spazio per iniziarne una nuova, fa piacere, nell'ultimo quarto di questo giro d'orizzonte, rilevare come anche fuori dal Raccordo gli elementi di curiosità non manchino affatto. Salgono, anzi; visto che in campo in location decentrate ci sono ora personaggi per vari motivi noti (il buon Andy Luotto, un talento insospettato per far sorridere a tavola oltre che dallo schermo tivù, che il Gambero Rosso ha anche chiamato di recente come anchor man-insider nella giornata di premi ai ristoranti top d'Italia secondo la Guida), o protagonisti più canonici, ma di gran peso. Il ritorno di Enrico Pezzotti, già alla Trota di Rivodutri, è ad esempio arciatteeso, viste anche le polemiche (chi segue i gastro-blog ne sa qualcosa) dopo il suo divorzio dal locale reatino. E ruba scena anche la mimesi da patron di Alessandro Pipero, "colonnista" che si sta rivelando a sua volta... **colonna**. Fresca chicca aggiunta, infine, è la notizia della migrazione (in Sabina, a Roccantica, La Tacita) di Tonino Sciuillo, che legò il suo nome all'indimenticato "Byron" e che di recente aveva, con qualche fatica, rilucidato la stella ossidatuccia di "George's". Ora Sciuillo farà cucina naturale, con prodotti a km 0. E, visti meriti trascorsi e indubbia capacità, non resta che augurargli che... "bio" gliela mandi buona...

atavola\_115

## [ ALBANO LAZIALE (RM) ]



Il Pipero (anche foto a pagina sinistra) è il frutto della sintesi tra il neo-conduttore Alessandro Pipero, (brillante passato da Antonello Colonna) e uno chef giovane e già bravo di covata speciale.

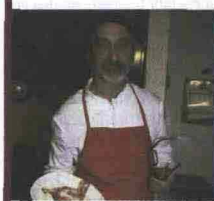
## PIPERO, MIRACOLO GOURMET AD ALBANO

■ Una volta si chiamava "La volpe e l'Uva", ma chi ricorda quel locale e quella cucina, resetti pure il file. Nessun contatto col delizioso ristorante che ne ha preso il posto. Pipero è il cognome del neo-conduttore, che di nome fa Alessandro, di mestiere prima maitre sommelier e ora maitre patron, e con un brillante passato dal famoso Antonello Colonna. Per il debutto da titolare Pipero ha scelto come prodiere uno chef giovane e già bravo, e pure lui di covata speciale: quella di Salvatore Tassa, il maestro brusco ma geniale delle "Colline Ciociare". Dalla sintesi, ecco menu eleganti e seduttivi, da gran ristorante di città, ma con nuance "campagnard" assai divertenti. Bei vini, serviti a puntino, e prezzi di rispetto. Ma ogni euro è strameritato.

➤ Via del Collegio Nazareno, 14 - Albano Laziale (Rm); Tel. 06.9322251

## [ SUTRI (VT) ]

## IL D'ANGELI, IN CUCINA C'È IL LUOTTO SHOW



■ Non è la più fresca tra le "novità" che segnaliamo, visto che i mesi di rodaggio sono ormai un certo numero. Ma per chi non lo sapesse ancora, ci par stragiusto dire

del nuovo palcoscenico e la nuova interpretazione (da... chef protagonista) di Andy Luotto, quello che da spalla tivù di Renzo Arbore gli "uvi" li esibiva stralunato al mondo, e oggi li usa per farci lo zabajone caldo allo spumante che può chiudere (gustosamente) il pranzo qui. Nella nuova veste di cuoco, Luotto convince con linearità e sapore: le sue polpettine, gli spaghetti al guanciale di maiale nero casertano, cacio e pepe, l'agnello tirato in tegame con verdure e prugne, piacciono. E dimostrano che stavolta il comico convertito alle padelle fa... sul serio. Cortesia, prezzi equilibrati.

➤ Via dell'Ospedale, 18 - Sutri (Vt); Tel. 0761.6002261

## LA NOVITÀ

## TONINO SCIULLO

Fresca chicca aggiunta è la notizia della migrazione (in Sabina, a Roccantica, La Tacita) di Tonino Sciuillo, che legò il suo nome all'indimenticato "Byron".

➤ IL PERCORSO CONTINUA... ➤

## DAL PROSSIMO NUMERO

## I LUOGHI DELLA BIRRA

A novembre i nostri Percorsi di Gola attraverseranno la città e i suoi dintorni con un percorso dedicato ai luoghi della birra. Un viaggio per macroaree (Roma centro, Roma Nord, Roma Sud e altre località del Lazio prossime alla Capitale) che in ogni capitolo proporrà di volta in volta un ristorante vero e proprio dotato di un'importante carta delle birre, un "vero" pub, un birrifico e un locale generico (pizzeria piuttosto che wine bar) comunque fornito di un'importante batteria di 'bionde', ma non solo. Ancora bicchieri a dicembre, quando il filo rosso sarà scandito dal tema del vino.