

Gli chef rilanciano i gusti di casa nostra. Panella: «Trippa con farro alla menta, che golosità»

POVERI MA BUONI

Pierrri: «Crudi di tracina, una delizia». **Colonna:** «Evviva broccoli, arzilla e gli scarti del macello»

Low cost, la rivincita dei sapori romani

di **GIACOMO A. DENTE**

«Poca spesa, tanto sapore» è la parola d'ordine dei golosi in questi tempi di crisi. Tramonta la buona stella dei prodotti di nicchia e la fantasia si scatena. Non a caso vanno per la maggiore **Giorgio e Laura Greco**, titolari di *Zio Giorgio*, pescheria del cuore della principessa **Claudia Alliata**, del dandy **Giuseppe Scaraffia** e dell'architetto **Clara Fuente**, piccolo indirizzo di charme dentro palazzo Costaguti al Ghetto. Simpatia, tante preparazioni per i «pigri» (sushi compreso), ma soprattutto una miniera di ricette «povere». «Chi l'ha detto che bisogna per forza mangiare spigole e scampi? Con un merluzzetto, odori, pomodoro e pasta si può fare una minestra all'antica da leccarsi i baffi!», chiosa soddisfatto Giorgio. Sulla stessa linea gli fa eco **Enrico Pierrri** del *San Lorenzo* di via dei Chia-vari, il più

«trendy and chic» dei locali di pesce della Capitale, indirizzo del cuore del pittore **Giuseppe Gallo**: «In questo periodo propongo il crudo di tracina, un pesce poverissimo e squisito, accostato a pomodori appena scottati. Davvero il massimo con poco».

La fantasia galoppa anche tra i coloriti banchi del mercato di Campo de' Fiori. **Maria Giusti**, fornitrice del mitico *Pergola dell'Hilton*, un banco di primizie e rarità da gioielliere, si entusiasma però per le ricette da «poveri ma belli». Per esempio, una minestra che deriva dalla cucina della Roma dei Cesari: fave (secche, o fresche) messe a stufare con cipolla fino a diventare una crema, arricchita poi con cime

di rapa fatte saltare all'aglio, olio e peperoncino. D'altra parte, proprio gli spaghetti «ajo e ojo» sono una delle provocazioni del menu di **Adriano Baldassarre** del *Tordo Matto* di Zagorolo, uno dei migliori creativi della giovane generazione, così come all'*Antica Pesa* di via Garibaldi, il più pimpante degli indirizzi «di cuore» caro ai vip **Francesco** e **Simone Panella** propongono la trippa, accompagnata da farro alla menta, che si tratti di **Marella Caracciolo**, del pittore **Sandro Chia**, o del «divo» **Giulio Andreotti**. «Io ho sempre puntato sui piatti poveri», conferma **Antonello Colonna**, celebre per aver stregato la Regina **Elisabetta** con una spalla di capretto. «A parte i miei spaghetti cacio e pepe, la cucina romana è una vera miniera, dalla minestra di broccoli e arzilla della tradizione del Ghetto, alle fettucine con le regaglie di pollo, per non parlare del «quinto quarto», gli scarti del macello». Il «quinto quarto» appassiona anche **Annibale Mastrod-**

di, «re» dei macellai romani, fornitore del cuore del fondatore del *Gambero Rosso* **Stefano Bonilli** e di **Peter Gliedewell**, assessore alla cultura con **Vittorio Sgarbi** a Salemi.

E per chi non ama le frattaglie? «Fateve er quarto anteriore: si lessa e poi si gusta alla «picchiapò», ripassato con pomodoro, cipolla e magari anche un'alicetta». Insomma, le ricette della crisi rischiano di vincere in sapore i piatti della cucina «alta». **Alessandro e Pierluigi Roscioli** della salumeria più chic e divertente della Capitale in via dei Giubbonari non hanno dubbi: «basta un po' di pane raffermo, pomodori e basilico e viene una pappa col pomodoro che è meglio di un risotto col tartufo». Stesso trend anche per **Angelo Colapicchioni**, storico fornaio di via Tacito, amato da **Achille Bonito Oliva**. «Qualcuno mi deve ancora trovare una cosa semplice e squisita come la nostra pizza bianca con la mortadella!».

giacomo.dente@ilmessaggero.it



MA CHE BONTÀ



Qui sopra, Simone Panella propone trippa e farro
A destra, Enrico Pierri ed Elena Lenzini:
«Il massimo con poco? I crudi di tracina»
Qui accanto, Antonello Colonna: «Viva le
regaglie». Qui sotto, Adriano Baldassarre:
«Torna l'ajo e ojo» e, a sinistra, la famiglia Roscioli
che tifa per la pappa col pomodoro

