

(RISTORANTI DI SPIRITO)

...E per i luoghi della buona tavola

di Luigi Cremona

Buon sangue non mente. Mai

Maurizio Santin si è formato in uno dei ristoranti migliori d'Italia: quello del padre, il grande Ezio, vicino a Milano. Ora ha fatto il grande salto e ha aperto a dicembre il suo locale a Roma. Un impegno non da poco: tra wine bar, ristorante e bar (in futuro anche pasticceria), i coperti sfiorano il centinaio. Intorno, tanti ragazzi entusiasti, tutti allievi di Maurizio, tra i quali spicca Gaia, giovane chef più che promettente. Una partenza giusta: nessuna voglia di stupire, tanta voglia di fare. A pranzo, menù di griglia a prezzo contenuto. La sera le proposte sono più impegnative, ma poche e mirate: risotto al radicchio e zola, zuppa di pesce al coriandolo, ravioli di broccoli e arzilla, brandade di stoccafisso con crema all'aglio dolce. Insomma, si mangia davvero bene e si conclude ancora meglio: con la semplicità del crumble di mele verdi con gelato alla vaniglia, l'originalità dell'operà declinata nei tre cioccolati, l'irresistibile bontà del «dedicato a Flavia», la moglie.

Il Cuoco nero

via Metauro 33, Roma, telefono 06.85300692; www.ilcuoconero.com, chiuso sabato a pranzo e domenica, a pranzo da 12 euro, a cena da 30 euro.

Impressioni di Sorrento

Alla guida due cognati di origine campana e calabrese diventati romani negli anni. In cucina c'è un giovane di Sor-

rento classe 1974, Marco Coppola (sotto) da Sorrento classe 1974, cresciuto nella cucina del ristorante italiano più famoso del dopoguerra, 'O parrocchiano, e poi approdato a Roma. Siamo da Piero e Francesco, nel quartiere Prati: prima c'era qualche coperto di troppo ma ora, con il successo, si cerca di dare un conforto maggiore. Il servizio è curato, la cucina in crescita. Nei primi anni un po' tradizionale e volutamente anonima per cercare di raccogliere consensi, negli ultimi tempi sta facendo uscire la personalità di Marco, chef con un grande potenziale di crescita.

Ottima la tavolozza del pane. La cucina di mare trova le radici in quella sorrentina tradizionale paterna, per diventare più moderna e matura: fullariello di gamberi in foglia di limone, ravioli neri con ricotta e carciofi al ragù di vongole, zuppa di pesce azzurro con origano e sigillo di pane integrale, semifreddo di amaretti all'olio, pomodoro e basilico.

Piero e Francesco

via Fabio Massimo 75, Roma, tel. 06.3200444, www.pieroe francesco.com, chiuso la domenica, da 50 euro.

**Dove si può mangiare bene ai Castelli**

Una delle poche eccezioni all'appiattimento consumistico dei ristoranti dei Castelli romani è Piperò, nato da una costola del famoso Antonello Colonna di Labico. Qui Alessandro Piperò ha a lungo coordinato il servizio. Poi, insieme a Simona Giordani, ha aperto il suo locale ad Albano, a pochi passi dal duomo. L'ingresso e la saletta (con pochi coperti, al massimo venti) sono arredati con gusto. In cucina c'è un giovane (28 anni) e bravo chef, Danilo Ciavattini, che viene dall'altra cucina famosa della zona, quella di Salvatore Tassa delle Colline ciociare.

Mettete in preventivo 80 euro per un menu degustazione composto da crème brûlée di baccalà e cacao servita in apertura (che da sola vale il viaggio andata e ritorno); piedini di maiale, ostrica cruda e verza frita, con il consommé alla liquirizia che ospita i tortelli ripieni di lingua, con un classico agnello con lenticchie e un altro acuto: il merluzzo allo zafferano su purea di cavolfiore. Per finire, il rigatone ripieno di mousse di pastiera e gelato al latte di capra. Vini di selezione attenta e puntualmente consigliati e abbinati alle varie pietanze.

Piperò

via del Collegio Nazareno 14, Albano Laziale (Roma), tel. 06.9322251, www.piperò.it, aperto solo la sera, (sabato e domenica aperto anche a pranzo), chiuso il lunedì, menù degustazione da 80 euro.