

 **La guida**

Andrea Cuomo

Terrazze, mangiare sotto un tetto di stelle

Mangiare sotto un tetto di stelle è uno dei privilegi di chi vive o si trova a Roma, soprattutto nella bella stagione. È l'idea che ha guidato Nicolas Schilder nella scrittura di «Terrazze gourmet», la guida bilingue edita da La Pecora Nera editore (quella di «Roma nel piatto») e presentata mercoledì scorso alla libreria Mondadori Multicenter di Fontana di Trevi. «L'idea di realizzare una guida sulle terrazze romane - afferma Schilder - è nata partendo dalla considerazione che nessuna città al mondo può vantare il patrimonio artistico della capitale. Il clima mite che la contraddistingue permette di godere di questi luoghi unici molti mesi all'anno».

I luoghi descritti e «recensiti» nella guida sono 45: locali più o meno fashion, più o meno nascosti, ma anche cortili, chioschi, bistrot che offrano al-

meno una piccola scelta gastronomica e la possibilità di mangiare all'aperto. Ogni scheda, redatta in italiano e in inglese perché gli stranieri amano particolarmente mangiare sotto il cielo di Roma, contiene informazioni dettagliate e verificate delle diverse tipologie di offerte gastronomiche, di orari e di prezzo. Inoltre due foto illustrative per ogni terrazza presentata permettono al lettore di avere un'idea più precisa del luogo. Tra i posti presentati molti hotel (dall'Aleph al Majestic appena diventato il regno di Filippo La Mantia, dal Locarno all'Eden), alcuni ristoranti (Angelina, Necci, Open **Colonna**, qualche bar di tendenza come Tad Café, Il Barretto) e anche bar di musei come il Chiosstro del Bramante. La pubblicazione è stata realizzata con il contributo di Fedagri-Confcooperative e dell'assessorato al Commercio del Comune.



**UN FRANCESE
NELLA CAPITALE**

«Terrazze gourmet», di Nicolas Schilder, edizioni La Pecora Nera (www.lapecoranera.net), 192 pagine, euro 17,90, in vendita dal 13 luglio

