

Qui accanto, Heinz Beck e, a destra, Antonello Colonna la cui quotazioni sono in continua crescita. In basso, lo chef Salvatore Tassa di Acuto



di GIACOMO A. DENTE

La dove ti porta la gola, d'accordo... ma la domanda di attualità è: dove porta il peccato coloso in questa Roma a cavallo tra splendori turistici e inquietudini da crisi economica? Qualche spunto per una prima analisi viene da una lettura trasversale della guida *Roma 2010 del Gambero Rosso* (giunta alla sua ventesima edizione), accuratissima recensione del meglio in città, presentata alla Città del Gusto, quartier generale del gruppo nel cuore del quartiere Ostiense. Un primo punto è chiaro: tiene botta, anzi resce, la pattuglia creativa che costruisce apori di avanguardia alla ricerca dell'accostamento estremo e felice: non a caso al vertice del buono da mangiare si è Heinz Beck, geniale chef della Pergola dell'Hilton, capace di fare di Roma una vera capitale gastronomica senza imidezza di sfide con il rarefatto mondo dei "tre stelle internazionali". E non per caso, a breve distanza di punteggio, troviamo Anthony Genovese del Pagliaccio, sofisticato interprete di piatti di complessa "fusion" come il piccione in lue servizi (il petto al cacao e ave di Tonka; la coscia accompagnata da una tazzina del suo brodo e da spaghetti di soia). Sempre creatività, ma con una formula più "easy" (tendenza in crescita), è anche la formula di molti emergenti come il Glass a Trastevere (con ai forrelli una bella conferma in osca come Cristina Bowermann) o il trendyissimo Settembrini in Prati.

Il vero iceberg sommerso, però, è la formidabile pattuglia di locali che lavorano sulle radici regionali aggiungendo stupore ed emozione ai grandi classici. E' il caso di due maestri come Antonello Colonna (che col suo Open al Palazzo Nazionale delle Esposizioni ha costruito un doppio binario tra ristorazione veloce di qualità e alta cucina) e il formidabile Salvatore Tassa delle Colline Ciociare di Acuto. Un discorso che vale anche per L'Arcangelo di via Belli, Benito al Bosco di Velletri, l'incontenibile Romolo al Porto di Anzio, sprinter rivelazione nella piccola capitale del pesce del Litorale di Roma. «La gente, vip del mondo compresi, finalmente sta imparando a scopri-



re i prodotti della nostra regione e a considerare il cacio e pepe, piuttosto che la coda alla vaccinara con la stessa ammirazione con la quale a Parigi guarda a una zuppa di cipolle o a una polastra di Bresse. Per questo nel nostro locale abbiamo molto investito anche sui prodotti, a partire dal pane - che ci fornisce un maestro come Roscioli -, per raccontare con amore i piatti e i sapori di Roma e del Lazio», raccontano all'unisono Francesco e Simone Panella, dell'Antica Pesa di Trastevere, uno degli indirizzi di punta della "tradizione

rinnovata". I curatori della Guida Clara Barra e Giancarlo Perrotta, gourmet competentissimi e attenti, promuovono "a pieni voti" la Roma da mangiare. Una città dove coesistono innovazione e amore per le radici, ma dove soprattutto cresce la ricerca di qualità, che si tratti degli indirizzi del mangiare veloce (sempre più agguerriti) o della classica pizza (provare per credere La Fucina al Portuense). Una Roma, insomma, dove non ci si accontenta e che propizia la crescita di indirizzi come il V Ice di via Gregorio VII (una gelateria dove alta qualità e ambiente di design creano un irripetibile set goloso), o di Cristalli di Zucchero, bar pasticceria di Via Valtellina capace di reggere botta ai grandi del mondo in materia di nuove frontiere del dolce. Senza dimenticare che, a dispetto di chi parla di campanilismo dei romani, è diventato ormai un indirizzo vivace del gusto il Comptoir de France di via Vitelleschi: come a dire il meglio dei vini e delle gourmandises francesi.

giacomo.dente@ilmessaggero.it