

mangia&bevi dolce vita

DI GIANNI E PAOLA MURA

www.ecostampa.it

per la gola

IL LIBRO IL BUON GUSTO SPIEGATO AI BAMBINI

Notevole schieramento di chef: Fabio Baldassarre, Andrea Berton, Moreno Cedroni, Antonello Colonna, Igles Corelli, Livia e Alfonso Iaccarino, Marco Parizzi, Luigi Pomata, Oreste Romagnolo, Maurizio Santin. Li ha riuniti in un libro Francesca Romana Barberini. Il volume s'intitola *Il mio papà è uno chef!* (Guido Tommasi, pp. 116, euro 13) ed è particolarmente consigliabile a chi abbia figli piccoli. Partendo dal presupposto che l'educazione al gusto debba cominciare presto e rispettare le regole di un'alimentazione sana, l'autrice ha chiesto agli chef come si sono regolati coi propri figli, e le ricette relative.

il ristorante

■ A ROMA, IN UN LOCALE NATO COME ENOTECA, UNA CUCINA NON BANALE, VARIA E CON AZZECCATI ACCOSTAMENTI

Piccolo spazio, grande passione (equamente divisa tra carne e pesce)

Una sola raccomandazione: prenotate. E poi lasciatevi coccolare. D'Orio nasce come enoteca una trentina d'anni fa ma solo da cinque è aperta la cucina. L'enoteca è piccola ma ben fornita, con scelte personali mirate su piccoli produttori. Sulla lavagna un elenco dei vini serviti a bicchiere, 10 bianchi e 10 rossi, con rotazione settimanale. Non esiste una carta dei vini, si può scegliere una bottiglia dagli scaffali e, rispetto al costo d'asporto, c'è una maggiorazione del 30 per cento.



D'ORIO

PIAZZA REGINA
MARGHERITA, 9

ROMA

Info: tel. 06-44250905

Chiuso: domenica

Ferie: tutto agosto

Carte di credito: tutte
tranne Ae e Dc

Costo di un pasto tipo
(vino escluso): euro 28

La passione di due sorelle di origine lucana (Sant'Arcangelo), Antonia e Lucia D'Orio, è assai più vasta dello spazio dedicato al mangiare e bere (23 coperti, più un piccolo spazio esterno). La passione di Antonia è il vino, quella di Lucia, autodidatta, la cucina. Sono assistite rispettivamente da Monica ed Emanuele. Il menù è compilato in base al mercato, con pari presenza di pesce e carne. I piatti di Lucia sono semplici ma non banali, con accostamenti azzeccati che non hanno una precisa collocazione territoriale ma sono frutto di rimandi, di innesti: vedi il couscous col polpo e la bottarga fresca o il pesto di rucola e pistacchi su gnocchetti sardi. Solo la sera, salumi e formaggi ben selezionati. Altri piatti: carpaccio di spigola o di tonno, tartare di salmone e asparagi bianchi, panzanella di baccalà al dragoncello, riso nero con radicchio e Gorgonzola, lasagne al ragù di cinghiale, zuppa di borlotti e lardo, zuppa di cereali e castagne, polpettine di spigola e zucchine al profumo di menta, bocconcini di tonno con pomodori secchi, pasticcio di merluzzo e fagiolini con granella di nocciole, timballo di baccalà con patate, prugne e cipolle di Tropea, tagliata di petto di pollo affumicato con carciofi grigliati, roastbeef di carne chianina, petto d'anitra con purea di fagioli cannellini. Dolci fatti in casa: torte (di pere e cioccolato, di yogurt, di mele e carote) e semifreddi alla frutta. Servizio affabile. ☒

La passione di due sorelle di origine lucana (Sant'Arcangelo), Antonia e Lucia D'Orio, è assai più vasta dello spazio dedicato al mangiare e bere (23 coperti, più un piccolo spazio esterno). La passione di Antonia è il vino, quella di Lucia, autodidatta, la cucina. Sono assistite rispettivamente da Monica ed Emanuele. Il menù è compilato in base al mercato, con pari presenza di pesce e carne. I piatti di Lucia sono semplici ma non banali, con accostamenti azzeccati che non hanno una precisa collocazione territoriale ma sono frutto di rimandi, di innesti: vedi il couscous col polpo e la bottarga fresca o il pesto di rucola e pistacchi su gnocchetti sardi. Solo la sera, salumi e formaggi ben selezionati. Altri piatti: carpaccio di spigola o di tonno, tartare di salmone e asparagi bianchi, panzanella di baccalà al dragoncello, riso nero con radicchio e Gorgonzola, lasagne al ragù di cinghiale, zuppa di borlotti e lardo, zuppa di cereali e castagne, polpettine di spigola e zucchine al profumo di menta, bocconcini di tonno con pomodori secchi, pasticcio di merluzzo e fagiolini con granella di nocciole, timballo di baccalà con patate, prugne e cipolle di Tropea, tagliata di petto di pollo affumicato con carciofi grigliati, roastbeef di carne chianina, petto d'anitra con purea di fagioli cannellini. Dolci fatti in casa: torte (di pere e cioccolato, di yogurt, di mele e carote) e semifreddi alla frutta. Servizio affabile. ☒

la bottiglia

■ L'AZIENDA DI GIORGIO LUNGAROTTI, DAGLI ANNI 60, LAVORA PER FAR CRESCERE L'ENOLOGIA DI QUALITÀ NELLA REGIONE

L'uomo che, in Umbria, si è battuto per i rossi. E i bianchi

C'è un nome di riferimento per i vini umbri? C'è: Giorgio Lungarotti. Dagli anni 60 fa vini, bianchi e rossi, con un comune denominatore: qualità. E si è battuto in prima persona per ottenere la Doc (ora Docg) Torgiano (vabbè, era il *genius loci*) ma anche Sagrantino di Montefalco. Poi il Sagrantino è diventato oggetto di culto,

ma allora Lungarotti non aveva interessi, né terreni, nei confini della Doc. Voleva far crescere l'Umbria enologica e c'è riuscito, prima di salire nel paradiso dei vignaioli. Nel '99 le figlie Chiara e Lucia hanno rifinito il progetto, acquistando venti ettari di vigna a Turruta, frazione di Montefalco. Nuova cantina e solito rigore. Il Sagrantino si allinea sugli

scaffali dei grandi rossi della Casa (San Giorgio, Riserva Monticchio) di lungo invecchiamento. Questo Rosso di Montefalco si basa su Sangiovese (75 per cento) con saldo di Sagrantino e Merlot. Affinato un anno in legno piccolo, è un bicchiere vivo e profumato. A Milano da Vino e dintorni, a Roma all'enoteca Gusto antico, sui 12 euro.



**ROSSO DI
MONTEFALCO 2007**
Lungarotti
Turruta di Montefalco
(Perugia)