

Eventi¬izie**A cena con Yoshimoto Banana**

Merc 13. Orario 20. Doozo. Art, books and sushi. Via Palermo, 51-53 (Esquilino) tel. 06.4815655. www.doozo.it. €35 (tè incluso, bevande alcoliche escluse). Nell'ambito di "Akitsushima. L'isola delle libellule", incontri con la Cultura Giapponese, a cura di Angela Verdini e Stella Gallas, avrà luogo presso Doozo. Art, books and sushi una cena tradizionale giapponese accompagnata dalla lettura di brani estratti dalle opere più belle della nota scrittrice Yoshimoto Banana.

Tartufo bianco all'Imàgo

Da ven 1 ott a merc 15 dic. Imàgo, Hotel Hassler. P.zza Trinità dei Monti, 6 (Centro Storico) tel. 06.69934726; www.imagorestaurant.com. Fino a metà dicembre, presso il ristorante panoramico Imàgo (1 stella Michelin) dell'Hotel Hassler, sarà possibile degustare alcuni piatti speciali, realizzati dallo chef Francesco Aprea, in cui protagonista è il tartufo bianco: oltre ai classici tagliolini e risotto, emulsione di uova, scampi scottati; ravioli di fagiolo, salsa di cavolfiori; medaglione di manzo arrostito, uova al tegamino; gelato alle noci caramellate, salsa cioccolato.

A cena con Laurent Perrier

Gio 14. Orario 20.30. Lo Zio d'America. Via Ugo Ojetti, 2-22 (Montesacro) tel. 347.372706. <http://www.loziodamerica.it>. €50. Durante la serata verranno degustati i migliori prodotti della celebre maison di champagne, una delle più grandi al mondo. Al Brut non millesimato verrà abbinato un crudo di pesce con ostriche, mentre il Brut millesimato, Vintage 2000, accompagnerà dei tagliolini con gamberi e dadolata di patate su vellutata di porro. Il Rosé sposerà una tagliata di tonno alla

mela verde e, infine, il dolce, uno strudel di mele e cioccolato, sarà esaltato dal Père Magloire Calvados X.O., un raffinato distillato di sidro di mele, invecchiato oltre 25 anni, proveniente dai vigneti della Normandia. Prenotazione necessaria.

I Sensi in un Bicchiere a Convoglia

Gio 14. Orario 20.30. Convoglia. Via Giolitti, 36 (Esquilino) tel. 06.99701300; 06.99701274. www.convoglia.it. €36 (prenotazione obbligatoria. Sconti per i convenzionati Convoglia). Da giovedì 14 e fino a primavera Convoglia organizza una serie di cene con degustazione in compagnia del produttore. Per la serata di apertura l'appuntamento è con la prestigiosa azienda aretina Il Borro. Questo il menu: magatello marinato con verdure tiepide in abbinamento a Lamelle 2009; gnocchetti di ricotta affumicata con pomodori pachino e pecorino romano Dop. (in abbinamento a Polissena 2007, Pian di Nova 2007); filetto di manzo con ristretto al vino rosso e bietina saltata con uvetta e pinoli (in abbinamento a Il Borro 2007); semifreddo al croccante con salsa di loti (in abbinamento a grappa Il Borro). A fine serata i partecipanti riceveranno in omaggio un dolce della pasticceria di Convoglia, accompagnato da una confezione di miele della tenuta Il Borro.

Libri&Spritz al Convoglia

Gio 14. Orario 18. Convoglia. Via Giolitti, 36 (Esquilino) tel. 06.99701300. www.convoglia.it. €5 (con il diritto a uno sconto di €5 sull'acquisto del libro presentato). Ogni martedì, nell'area wine bar di Convoglia, i libri si accompagneranno alla gastronomia negli aperitivi con l'autore, promossi in collaborazione con il mensile del libro e della lettura "Leggere tutti". In programma la presentazione di "Sono comuni le cose degli amici" di Matteo Nucci, edito da Ponte alle Grazie.

Austrian Viennese Gastronomic Festival

Da ven 15 a sab 23. Hotel St. Regis. Via Vittorio Emanuele Orlando, 3 (Esquilino) tel. 06.47092736. <http://www.stregis.com/vivendo>. Alla carta. In collaborazione esclusiva con l'ambasciata d'Austria e con i prestigiosi hoel Imperial e Bristol di Vienna, il St. Regis Roma ospiterà il Festival Gastronomico Austriaco Viennese, un appuntamento imperdibile per tutti gli amanti della buona cucina. Per l'intera durata del Festival, verrà organizzato il classico tè pomeridiano con pasticceria viennese e selezione di tè Damman. La sera, inoltre, dalle 19,30 sarà possibile assaggiare il meglio della cucina austriaca. Da non perdere l'Imperial Torte, dolce creato per Francesco Giuseppe I e dalla ricetta segreta, con un soffice cuore di cioccolato e marzapane.

Funghi e tartufi all'Osteria Barberini

Ven 15 e sab 16. Orario 20.30. Osteria Barberini. Via della Purificazione, 21 (Centro Storico) tel. 06.4743325. <http://osteriabarberini.com>. €35. Per festeggiare l'autunno, l'Osteria Barberini organizza due serate a tema con protagonisti i funghi e i tartufi. La degustazione sarà accompagnata dai vini dell'azienda campana Masseria Frattasi, fondata nel 1779. Questo il menu: bruschette miste, insalata di porcini, rucola e grana, pappardelle al tartufo nero, tagliata di manzo ai porcini, torta dello chef pere e cioccolato.

Incontri sul vino da Trimani

Ven 15. Orario 20.30. Trimani il Wine Bar. Via Goito, 20 (Esquilino) tel. 06.4469661. <http://www.trimani.com>. €35. Tema della serata saranno gli spumanti e gli champagne, di cui si prenderanno in esame vitigni, zone e tecniche di produzione (con assaggio di sei vini).

Klezmer Night sul Tramjazz

Ven 15. Orario 21. Piazza di Porta Maggiore (Centro Storico) tel. 339.6334700; 338.1147876. €59+6,00 previdita (comprensivo di cena). Prenotazione obbligatoria Listicket Call Center 892.982; www.listicket.it. Cena e tour notturno nel centro di Roma, a bordo di un tram storico dell'ATAC, restaurato come ristorante e sala da concerto viaggiante. In programma la reinterpretazione in chiave jazzistica del repertorio popolare ebraico, attraverso composizioni originali, brani klezmer e sefarditi (ebraico-spagnoli). Per tutto il mese di ottobre con carta vantaggi metrebussconti per i possessori di abbonamento metrebuss.

Tartufo, vini formaggi a La Parolina

Ven 15 e dom 17. Ristorante La Parolina. Via Giovanni Pascoli, 3 Trevignano Acquapendente (Vt) tel. 0763.717130; 347.5308914. www.laparolina.it. €80. Questo il menu che la chef Iside De Cesare (recente stella Michelin e consacrata "Migliore chef donna" all'ultima edizione di "Identità Golose") ha messo a punto per celebrare tre prodotti d'eccellenza, come il tartufo, i vini piemontesi e i formaggi di Guffanti: crema di patate, gamberi rossi con uovo croccante e tartufo nero; tagliolini 30 tuorli, burro di malga, tartufo bianco; cappellacci di gallina, salsa all'aglio, fior di finocchietto e tartufi; tagliata di filetto di manzo con insalata di tartufi; selezione di formaggi Guffanti, dolci di Iside. In abbinamento vini rigorosamente piemontesi al calice.

A pranzo da Pallavicini

Sab 16. Pallavicini Wine Bar. Via F. Pallavicini, 62 (Monteverde) tel. 06.55262607; 339.3371307. www.pallaviciniwinebar.it. €18. Questa l'interessante proposta del wine bar Pallavicini per i Mdeno del Sabato: dopo l'aperitivo di bollicine, sfizio di Maria di antipasto, fettuccine al pesto di rucola, filetto di maiale, tiramisù di Giovanna, caffè, sigari e... Gradita la prenotazione.

Cooking for Art

Da sab 16 a merc 27. Orario 11-20 (ven fino alle 23). Complesso Monumentale Santo Spirito in Sassia. Lungotevere in Sassia, 3 (Centro Storico) tel. 06.83396748. www.antiquarinellaromarinascimentale.com. €10 (costo dell'ingresso alla mostra). Nell'ambito della mostra mercato "Antiquari nella Roma Rinascimentale", giunta quest'anno alla quinta edizione si terrà quest'anno "Cooking for Art", un importante evento gastronomico (organizzato da Witaly, ideato da Lorenzo Vitali e condotto dal noto giornalista Luigi Cremona), che registrerà la presenza di tre ospiti d'eccezione come gli chef Heinz Beck e Antonello Colonna e Alessandro Ciriello, che presenterà il suo libro "La salute vien mangiando". Due i momenti di alta gastronomia: dal 16 al 18 il Premio al Miglior Chef Emergente del Centro Italia e dal 21 al 24 "Mete Divine", con le migliori strutture del Luxury Bed&Fine Dining che offriranno al pubblico un assaggio della loro ricercata cucina.

In gita da Lungarotti

Dom 17. Orario 9,15. Torrefazione Adriatica. V.le Adriatico, 1e (Montesacro) tel. 06.87192734; 349.5053732. €45 (obbligo acconto 10). Visita guidata alla grande e storica cantina vinicola di Torgiano (Pg), con pranzo e degustazione di vini abbinata, e visita guidata ai due Musei dell'Olio e del Vino. Si parte alle 9,15 dalla Torrefazione Adriatica e si rientra al punto di partenza alle 19.

Ogni maledetta domenica

Dom 17. Zenzero Lounge Restaurant. C.so Italia, 152 - Villalba Guidonia (Rm) tel. 346.0233022. www.zen-zero.net. €10. Simpatico modo per dissociare la domenica del calcio quello del ristorante Zenzero Lounge Restaurant, che fino al termine del

campionato propone ogni domenica sera un ampio e variegato buffet al quale attingere senza limiti, con incluse nel prezzo due birre alla spina.

Con Luca Maroni allo Zio d'America

Lun 18. Orario 18-20; 20.30 per la cena. Lo Zio d'America. Via Ugo Ojetti, 2-22 (Montesacro) tel. 06.82098161; 347.3727706. €120 (€60 per chi volesse partecipare solo alla cena). "Taste of the difference" è il titolo del corso in tre serate, che avrà luogo presso l'enoteca dello Zio d'America, per conoscere il vino sotto l'esperta guida di Luca Maroni. Autore dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani, Maroni ha messo a punto per l'occasione un vero pacchetto di formazione articolato in due serate didattiche e una cena degustativa finale. Alla prima parte dello stage di analisi sensoriale, unedi 18, seguiranno la seconda il 25 e, a coronamento del tutto la cena di degustazione con abbinamento cibo/vino del 28 ottobre.

Corso Base sul Vino con Abbinamento

Lun 18. Ristorante "Civico 70". V.le dei Quattro Venti, 70 (Monteverde) tel. 335.7534610. mvaleriani@mail.tim.it. €330 prenotazione obbligatoria. In programma ogni lunedì, a partire dal 18 ottobre, i sei incontri (della durata di circa 3 ore, con cena) hanno la finalità di fornire ai partecipanti le conoscenze basilari per orientarsi nel mondo del vino. Ogni lezione prevede una parte teorica e una degu-

stazione di almeno 4 diverse tipologie di vino, scelte in funzione degli argomenti trattati.

I Lunedì della Letteratura Gastronomica

GRATIS Lun 18. Orario 18-20. Associazione Culturale "La cucina di casa di Valeria". Via Germanico, 197 (Prati) tel. 06.3216620; 335.6584043. www.cuochepercaso.it. Occasione per incontrare autori, editori e critici in un salottino dove chiacchiere insieme di cose di cucina. In programma la presentazione di "Terra Madre", ultima fatica editoriale di Carlo Petrini, presidente internazionale di Slow Food. A fine incontro, aperitivo a tema col libro. Prenotazione obbligatoria.

New entry

In questa rubrica compaiono i ristoranti segnalati per la prima volta da Romacè

1. Osteria Barbazza Polacca

Largo Barbazza, 32-33 (Aurelio). tel. 328.8930614. Chiuso lun. Carte di credito: no. Prezzo medio: fino a 20€. Quattrochiacchiere. Questa piccola fraschetta, oltre a essere l'unico locale in città e forse in Italia a fare cucina polacca (dai pirogi, i tipici ravioli, ai govabki, involtini di verza con carne e riso, al sernik, un dolce di ricotta), propone anche piatti romani. A pranzo menu italico e completissimo a €11.

I.P.

PROPOSTA DELLA SETTIMANA

RISTORANTE
LE BISTROT
DAL 1987

Specialità vegetariane e cucina creativa



Un ambiente intimo e familiare sposa una cucina variegata e genuina. Chi visita il ristorante Le Bistrot, un piccolo angolo - 30 i coperti - nel cuore della Garbatella, non può fare a meno di notare questi dettagli tutt'altro che secondari. Gestito da 25 anni dalla famiglia Sabbatini, è il simbolo della passione per la ristorazione, trasmessa dai genitori, tuttora ai fornelli, alle figlie Barbara e Daniela, che servono ai tavoli, dedicandosi completamente alla clientela, "coccolata" sotto tutti i

punti di vista. Il menù stagionale è pensato per soddisfare tutte le esigenze: cucina vegetariana e selezione di piatti francesi sono le specialità, ma è anche disponibile un elenco di piatti a base di carne: bollito di manzo in salsa, polpettone al vino bianco e altro. Tra le ricette tipiche: il risotto di rape rosse e tartufo, le polpette di ceci speziate e quelle di ricotta e fichi, il tomino di pere stufate al balsamico. Tra i dessert, rigorosamente fatti in casa, la crema catalana e zabaione con pinoli e caramello. Selezione di 120 etichette di vino. Ultimo aspetto: un ottimo rapporto qualità/prezzo, che permette di gustare pietanze particolari con un occhio di riguardo al portafogli.

➔ Via delle Sette Chiese, 160
Tel. 06.5128991
Cell. 338.2686540
www.ristorantelebistrot.com