

# Beck resta il re degli chef ma la provincia batte la città

Andrea Cuomo

● Heinz Beck resta il re della cucina romana, con 93 punti su 100 (gli stessi dell'anno scorso). E questo è un po' come dire che un cinese ha vinto la medaglia d'oro olimpica nel tennis tavolo: praticamente ovvio. Ma non vanno cercate nell'empireo della classifica degli chef laziali le novità della guida «Roma '09» del Gambero Rosso, presentata ieri alla Città del Gusto di via Enrico Fermi, la sede della holding del gusto che da pochi giorni è diretta da Daniele Cernilli.

La novità che a noi pare più rilevante nel volume che costituisce un imprescindibile vademecum per il buongustaio della capitale (224 pagine, euro 10) è l'aver messo i classici della cu-

cina romana al centro. Non solo aumentando il peso della cucina nel voto finale (un tempo contribuiva per il 60 per cento, da quest'anno per il 70), ma facendo un po' per gioco ma molto sul serio (che cosa c'è di più serio del cibo?) la classifica dei migliori posti dove mangiare i classici della cucina romana: l'abbacchio (per la cronaca: Il Monticello di Monteporzio Catone), l'amatriciana (Convivio Troiani), il baccalà (Il Sanpietrino), la cacio e pepe (da Felice), la carbonara (Roscioli), il carciofo alla giudia (Osteria del Giuda Ballerino!), la coda alla vaccinara (Checchino dal 1887), la gricia (Renato e Luisa), il supplì (Pizzarium) e la trippa alla romana (l'Arcangelo). E buon appetito.

Per il resto la guida 2009 presenta un panorama enogastronomico capitolino frizzante ma non privo di problemi. E a soffrire di più è proprio la capitale: che piazza solo 13 dei migliori 29 ristoranti del Lazio nel top regionale, in fondo un po' pochino per una metropoli così totalizzante. E nessuna new entry tra i ristoranti che hanno almeno 80 punti e che fanno parte del Gotha regionale. La provincia invece va che è un treno, anche se Antonello Colonna

di Labico perde due punti restando però al secondo posto. In provincia di Roma ci sono 5 locali premiati con le «due forchette», tra cui il nuovo Pipero di Albano Laziale, nato da una coraggiosa idea dell'ex sommelier proprio di Colonna. Se la passa davvero bene la provincia di Latina, con 5 ristoranti over 80 (due dei quali nella sola isola di Ponza).

Le altre «due forchette» sono distribuite tra le province di Viterbo (due), Frosinone (due) e l'Aquila, con l'Angolo d'Abruzzo di Carsoli, inserito per tradizione nella guida romana per la vicinanza ai confini laziali.

Ma la guida «Roma '09» non si occupa solo dei ristoranti di alto livello, bensì anche di pizzerie, osterie, birrerie, wine bar, caffè. E poi della nostra spesa quotidiana, segnalandoci centinaia di indirizzi in cui acquistare il meglio: gelaterie, pasticcerie (la migliore? Cristalli di zucchero a Monteverde), macellerie, gastronomie, forni e anche negozi di frutta e verdura: come Pomarius in via Paolucci, premio qualità/cortesia per l'eccellenza dell'offerta.



**EGCO DOVE I CLASSICI DELLA CUCINA ROMANA SONO AL TOP**



**SUPPLÌ**

1. Pizzarium (via della Meloria, 43);
2. Bir&Fud (via Benedetta, 23);
3. Sforno (via Stalilio Ottato, 110/116);
4. Sisini (piazza Re di Roma, 20);
5. La Gatta Mangiona (via F. Ozanam, 30)

**CARCIOFO ALLA GIUDIA**

1. Osteria del Giuda Ballerino (fargo Appio Claudio);
2. Osteria di S. Cesario (S. Cesareo);
3. Paris (p. San Callisto 7a);
4. Domenico dal 1968 (via Sa trico);
5. Osteria del Velodromo Vecchio (via Genzano)

*Presentata la guida  
«Roma '09»  
del Gambero Rosso  
In testa ancora  
lo chef della Pergola  
dietro c'è **Colonna***

www.ecostampa.it



**AMATRICIANA.**

1. Il Convivio Troiani (vicolo dei Soldati 31);
2. Osteria di S. Cesario (S. Cesareo);
3. L'Arcangelo (via G.G. Belli, 59);
4. Primo (via del Pigneto, 46);
5. Peppe a Tor Cervara (via di Tor Cervara, 75)

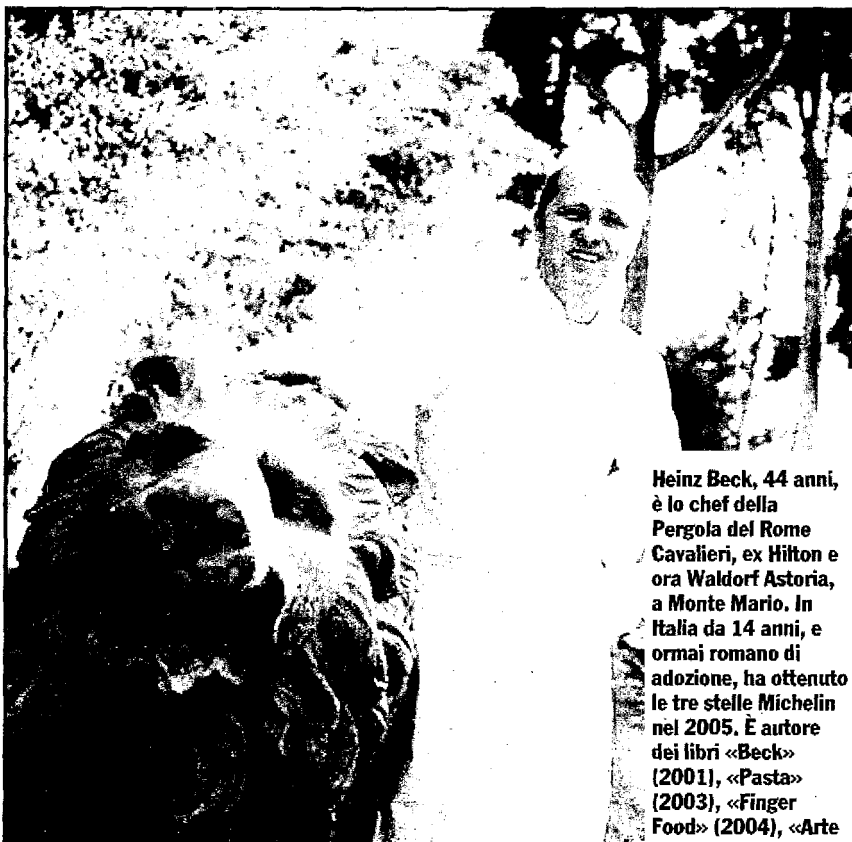


**LA CLASSIFICA**

**Ecco i 19 locali al «top»**

Ecco la classifica dei ristoranti con i maggiori punteggi

<b>La Pergola dell' Hotel Rome Cavalieri</b> (Roma).....	93
<b>Antonello Colonna</b> (Labico, RM).....	88
<b>Le Colline Ciociare</b> (Acuto, FR).....	87
<b>Il Pagliaccio</b> (Roma).....	86
<b>La Trota</b> (Rivodutri, RI).....	85
<b>L'Altro Mastai</b> (Roma).....	84
<b>Il Convivio Troiani</b> (Roma).....	83
<b>Il Tordo Matto</b> (Zagarolo, RM).....	83
<b>La Parolina</b> (Acquapendente, VT).....	83
<b>Pierino</b> (Anzio, RM).....	82
<b>L'Angolo d'Abruzzo</b> (Arsoli, AQ).....	82
<b>L'Acqua Pazza</b> (Ponza, LT).....	82
<b>Il Granchio</b> (Terracina, LT).....	82
<b>Pipero</b> (Albano Laziale, RM).....	81
<b>Baby dell'Aldrovandi Palace</b> (Roma).....	81
<b>Al Ceppo</b> (Roma).....	81
<b>Imàgo dell'hotel Hassler</b> (Roma).....	81
<b>La Rosetta</b> (Roma).....	81
<b>Enoteca La Torre</b> (Viterbo).....	81
<b>La Torre</b> (Fiuggi, FR), <b>Pascucci al Porticciolo</b> (Fiumicino), <b>Chinappi</b> (Formia, LT), <b>Il Funghetto</b> (Borgo Grappa, LT), <b>Orestorante</b> (Ponza, LT), <b>Agata e Romeo</b> (Roma), <b>Antico Arco</b> (Roma), <b>L'Arcangelo</b> (Roma), <b>Giuda Ballerino!</b> (Roma), <b>Sanlorenzo</b> (Roma).....	80



**Heinz Beck, 44 anni, è lo chef della Pergola del Rome Cavalieri, ex Hilton e ora Waldorf Astoria, a Monte Mario. In Italia da 14 anni, e ormai romano di adozione, ha ottenuto le tre stelle Michelin nel 2005. È autore dei libri «Beck» (2001), «Pasta» (2003), «Finger Food» (2004), «Arte e Scienza del Servizio» (2004), scritto in collaborazione con il suo staff, e «Vegetariano» (2005)**