

Il Gambero premia la cucina romana

di GIACOMO A.DENTE

Un'effervescente presentazione quella della *Guida Roma 2009 del Gambero Rosso* presentata ieri alla Città del Gusto. Effervescente come una «città della ristorazione che cambia continuamente pelle», come ha sottolineato **Marco Bolasco**, gourmet intelligente e disincantato, oltre che curatore della Guida. Chef che si trasferiscono, locali nuovi che aprono, indirizzi prestigiosi che chiudono: davvero difficile tenere dietro a tutte queste trasformazioni per dare un'informazione golosa attendibile. Non a caso, a tipologia ormai chiusa, si sono trovati in Guida *L'Altro Mastai* (che ha chiuso i battenti pochi giorni fa in attesa di trasferirsi in una nuova suggestiva struttura sul Colle Opio), ma anche la super panet-

teria *Bonci Pane e Forno* ai Parioli (salvo che Gabriele Bonci nel frattempo ha lasciato). Senza contare che questa mobilità ha coinvolto anche **Stefano Bonilli**, storico "padre fondatore" e direttore del Gambero, "dimissionato" due settimane fa e quindi firmatario assente della Guida.

«Abbiamo cercato di fare un lavoro capillare» continua Marco Bolasco «per rendere ancora più significativo il parametro "qualità della cucina" nei nostri giudizi: così, su un punteggio espresso in centesimi, siamo passati da 60 a 70 punti a disposizione per questa voce. Altra novità, le classifiche dei locali che propongono i migliori piatti della tradizione romana. Qualche esempio? La migliore carbonara, da *Roscioli*; l'amatriciana

na al *Convivio Troiani*; il baccalà della tradizione al *Sanpietrino*; il carciofo alla giudia all'*Osteria del Giuda Ballerino*.

Ne esce una fotografia della ristorazione romana che vede ancora saldamente al vertice **Heinz Beck** della *Pergola del Cavalieri Hilton* (anzi, per l'esattezza, del Waldorf Astoria Collection, recentissimo "rebrand" sotto il marchio di lusso della Hilton Hotels Corporation) che, col suo formidabile staff, è l'unico ad avere un punteggio "top" di tre forchette con 93/100. Perde invece un cappello **Antonello Colonna** che, da 90/100 viene retrocesso a 88/100. «Mi sento come un tifoso juventino quando hanno dato lo scudetto all'Inter» scherza lo chef. «Comunque sono pronto alla sfida per il 2010 con una novità:

la "porta rossa" del mio locale di Labico (che resterà un laboratorio per eventi con amici) si trasferisce a breve all'*Open Colonna* al Palazzo delle Esposizioni di Roma. Da qui lancio la mia sfida». Per un **Colonna** che scende, salgono invece i creativi, dal bravissimo **Salvatore Tassa** delle *Colline Ciociare* di Acuto, al sofisticato **Anthony Genovese** del *Pagliaccio*, insieme agli scanzonati, inarrestabili **Enrico Pierri** ed **Elena Lenzini** del *San Lorenzo*.

Le ambite "tre bottiglie" per il top dei wine bar va a *Roscioli* in via dei Giubbonari e poi tutti a festeggiare da un buffet supergastronomico. Tante le tentazioni, ma consenso unanime per il più classico cibo di strada, la porchetta, nella versione di **Annibale Mastroddi**, decano e "king" dei grandi macellai romani.

Presentata la "mappa" 2008 dei migliori ristoranti, wine bar e chef della capitale

LA GUIDA È SERVITA

Heinz Beck della Pergola sempre in vetta. Perde quota Antonello Colonna



Monica Lenzini ed Enrico Pierri del "San Lorenzo" (Foto Toiati)

IN CLASSIFICA ANCHE L'AMATRICIANA

Citazioni per quella di Troiani e per la carbonara di Roscioli



BECK

Lo chef della "Pergola" è saldamente in testa alla graduatoria dei grandi cuochi con tre "forchette" e 93/100

COLONNA

Lo chef di Labico per la prima volta è in discesa. Ora ha per voto 88/100 «Ripartirò dall'Open Colonna»

