

Autore di
vini siciliani

Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 20:01 di sabato 9 aprile 2011 - 18.945 articoli presenti nell'archivio

1986-2011
25 anni di grazie
GUARDA TUTTE
LE NOSTRE COPERTINE

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONews SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti Cerca per parole chiave ... Cerca per codice articolo



LOCALI > RISTORANTI E PIZZERIE

09/04/2011 9.54.00

Nel cuore trendy di Roma c'è Il Pastificio, osteria moderna

di Mariella Morosi

La cucina è affidata a Stefano Preli, ex allievo di Antonello Colonna, che riconosce al maestro il merito di averlo introdotto alla conoscenza dei prodotti del territorio laziale, armonizzando tradizione e innovazione. Negli ultimi due anni questo talento ha dimostrato di saper volare da solo

ROMA - È un locale di punta di San Lorenzo, il quartiere più trendy di Roma. A dargli il nome è stato l'antico Pastificio Cerere, magnifico esempio di archeologia industriale ora trasformato in centro d'arte e di fotografia. Il ristorante, che comprende anche un angolo bar con degustazione di salumi d'autore, ne occupa il piano terra. La cucina è affidata a Stefano Preli (nella foto), ex allievo di Antonello Colonna, che riconosce al maestro il merito di averlo introdotto alla conoscenza dei prodotti del territorio laziale, armonizzando tradizione e innovazione. Negli ultimi due anni questo giovane talento ha ampiamente dimostrato di saper volare da solo, portando al successo il locale.



In questa sua "osteria moderna", come ama definirlo, esplica la sua creatività, specialmente nei piatti del giorno elencati su una lavagnetta, partendo da quanto in quel momento offre il mercato. Il quadro di riferimento è sempre la cucina romana con i suoi prodotti tipici, come i carciofi che entrano in numerosi piatti, dalla Scaloppa di fegato grasso d'anatra con anguilla affumicata e panna acida ai vari carpacci di carne e di pesce.

Alla tradizione si ispirano anche le originali preparazioni delle interiora del manzo come il Quinto quarto: un piatto composto da tre specialità: una crocchetta di trippa alla romana, una polpetta di coda alla vaccinara e un lingua-burger, soffice panino ripieno di lingua scottata.

La fantasia di Preli interpreta i vari piatti romani convinto delle potenzialità di un particolare prodotto. È il caso del guanciale affumicato di Sauris che entra negli Spaghettoni all'amatriciana e anche negli Gnocchetti di patate, con un gioco terra-mare che lo affianca alla ventresca di tonno, completando poi il tutto, al tavolo, con una mantecatura di pecorino e crema di zucchine. Originale anche l'Insalata di polpo e patate, inserita in un cannolo croccante con maionese al nero di seppia e insalata di sedano.

Lo chef non sta solo ai fornelli, ma ama conoscere il cliente ed è sempre felice di offrire all'occorrenza un menu-degustazione personalizzato. Da provare i dessert: il Gelato di pistacchi con grappa, con all'interno una cialda di riso soffiato, il Cannolo con musse di mascarpone e zuppetta di viscioline, un Tiramisu al bicchiere con cioccolato fondente, cuore di frolla e granita di caffè. Cantina a vista fornitissima, con molte etichette laziali e bollicine della Franciacorta e francesi. Perfetto anche per l'aperitivo, per il prima e il dopo teatro. È aperto infatti fino alle 2 di notte, per la gioia dei nottambuli gourmet. Il costo? 40-45 euro, esclusi i vini.

Ristorante Il Pastificio
via Tiburtina 196, 00185 Roma
Tel 06 97273519

CONDIVIDI Condividi |

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE
ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Sushi perfetto anche a casa? A Treviglio c'è il take away di Haru

Nel cuore trendy di Roma c'è Il Pastificio, osteria moderna

Baccarossa a Firenze Sosta golosa per buongustai

Cucina rustica e cibi genuini alla Trattoria Teresa di Latina

Ristorante hotel I Portici La Bologna magica del 1899

[clicca per l'archivio della sezione](#)