



Questioni **G**usto
 di

Grano, sapori romani in pieno centro

di **GIACOMO A. DENTE**

ROMA è una città di tradizioni. Anche gastronomiche. Da una parte il lato oscuro della forza seduttrice della scorcioia turistica è ancora forte, anzi fortissima, specie nelle aree dove si concentra il turismo. Un caso per tutti, la mestissima offerta dei vari musei (anche se con una luminosa eccezione, grazie al talento di Antonello **Colonna**, al Palazzo delle Esposizioni). Dall'altra parte, tuttavia, grazie a una pattuglia di ristoratori intelligenti, di nuova o "vecchia" generazione, si sono venuti a formare dei veri e propri distretti di eccellenza. Basta farsi due passi intorno al

Pantheon per trovare in un triangolo di poche centinaia di metri per lato tutta una serie di validissime tentazioni. Sul versante pesce, ci sono la Rosetta, il Riccioli Café, Quinzi e Gabrieli, su quello "evergreen" Fortunato, mentre la solidità dei sapori la testimoniano bene Clemente alla Maddalena, Myosotis, Sangallo e Nino Nanco coi suoi piatti lucani. E ancora, sapori sfiziosi e ambiente modaiolo alla Trattoria, tanto per citare solo alcune delle eccellenze, si trovano alla Trattoria. Un elenco che sembra quello che Leporello sciorina a donna Elvira, al quale si deve aggiungere un indirizzo di sicura piacevolezza e

di cucina pensata come questo Grano, che non a caso ha voluto richiamare nell'insegna la base stessa di ogni cucina.

Saverio Crescente è un professionista con le idee chiare. Conosce bene la cucina e fonda il suo rapporto coi clienti giocandosi sull'asse affidabilità-giusto equilibrio tra sfizi e tradizione- intelligente politica dei prezzi. Il buon giorno viene già dal pane, tutto fatto in casa (il che non vorrebbe dire nulla, perché è pieno di locali che infliggono ai clienti maldestre incursioni nell'arte bianca), dalle olive alla cipolla, passando per sesamo, noci e uva passa e broccoli romani. Tanti i percorsi possibili, peral-

tro. Voglia di calorie in barba all'estate? Scarpetta di trippa (sublime), bucatini alla carbonara e per finire una bella zeppola frita con crema alla vaniglia... Per la voglia di tradizione con qualche punta di trasgressione niente di meglio che le polpette di brasato con salsa di zucchine alla scapece, il risotto cacio e pepe con carciofi e il baccalà con patate. Ma ci si diverte anche con le triglie pomodoro freddo e panzanella o con un dolce ben compiuto come il fondente al cioccolato con salsa allo zafferano e parfait ai pistacchi. Bontà e simpatia, col valore aggiunto di un fresco dehors e di un'apertura per tutto il mese di agosto.

giacomo.dente@ilmessaggero.it

Lo staff del ristorante "Grano", in piazza Rondanini a Roma



GRANO
 Roma - Piazza Rondanini 53
 www.ristorantegrano.it
 Tel. 06.68192096
 Sempre aperto
Prezzo medio: 40 euro
VOTO: 7+
 SÌ: verace con cultura
 NO: migliorabile la pur valida cantina

