

La tavola di Enzo Vizzari

# LUMACHE DA RISOTTO

**PIATTI INNOVATIVI, CURIOSI, MODERNI. A ROMA UNO CHEF COLOMBIANO CONFERMA LA SUA ORIGINALITÀ**

**Q**uello di Alessandro "Alex" Pipero è un nome ben noto ai gourmet romani, soprattutto a quelli che oltre alla cucina amano i grandi vini e lo ricordano dominus della cantina e della sala di Antonello Colonna a Labico. A tutti quindi è dispiaciuto che il suo ristorante-bomboniera, nascosto (troppo) nel centro di Albano abbia chiuso. Per i suoi estimatori c'è però una buona notizia: procedono bene i lavori che entro l'estate dovrebbero consentire l'apertura di un nuovo Alex Pipero nell'hotel Rex, in via Torino, a Roma. In bocca al lupo. Un'altra buona notizia è che chi aveva apprezzato là ad Albano la cucina e la mano dello chef Roy Caceres da qualche mese può ritrovarle in un ristorante, moderno e tranquillo, ai Parioli, il **Metamorfosi**. Secondo regola ho atteso qualche mese per scriverne (tutti hanno diritto al rodaggio) e ora confermo le prime impressioni: è un ristorante di qualità e vale la pena di incoraggiarne la crescita. Roy Caceres, trentaquattro anni, colombiano cresciuto professionalmente in Italia, ha costruito una sua originale linea di cucina facendo tesoro d'un ragguardevole bagaglio di esperienze: innovativa e aperta alla ricerca nelle tecniche di preparazione e negli accostamenti dei sapori, audaci talora ma sensati, e fondata su un'evidente volontà di mettere in



primo piano il prodotto intorno al quale ogni piatto è costruito. Scelta che non è affatto scontata e che denota appunto maturità acquisita, idee chiare e mano sicura. Sorprendenti, tanto belli quanto ghiotti, il risotto bianco con lumache e prezzemolo, in carta all'esordio, e quello attuale con battuto di cappelante e cedro; piccoli classici sono già gli "spaghetti Masciarelli, polvere e profumo di mare",

## Altre tavole

### LA PIGNATA

**Benevento, piazza Comestibili**

**Tel. 0824 326182. Chiuso: lunedì**

Lasciata Pontelandolfo, apre tra le mura longobarde di Benevento. La cucina è rimasta quella molisana e del Matese, con attenzione estrema alle materie prime. Piatti semplici, impazziti dall'extravergine di varietà ortice: da provare sulla vellutata di fave con cicoria selvatica saltata o sui crostini con lardo di maiale nero casertano. I grandi vini del Sannio in carta. Sui 30 euro.

### L'OCA CIUCA

**Vigevano, via XX Settembre 35**

**Tel. 0381 348091. Chiuso: mercoledì**

Taglieri di salumi d'oca, coscia d'oca cotta 12 ore con le sue patate, carpaccio di foie gras affumicato con melograno e melaceto di Modena. Solo due passi, veramente, dalla bellissima piazza di Vigevano bastano per incontrare il paradiso dell'oca. Ma ci sono anche primi piatti (risotto con le lumache), carne, formaggi e dolci (gustoso zabaione). Sui 50 euro.

i "ceci e baccalà in tortello", il manzo all'olio con sesamo nero (di solito impiegato a rivestire il tonno) puntarelle e acciughe al limone, tra i dolci, la "torrefazione 2.0, ricerca dell'equilibrio di tre ingredienti tostati: caffè, nocciola, cioccolato". Niente di scontato, niente di facile effetto, semmai sempre sul filo dell'azzardo, ma nove volte su dieci Roy convince. Che resista, in questi tempi grami per chi non cerca scorciatoie per rincorrere il successo. Cantina con qualche prezzo sopra le righe, due menu degustazione a 70 e 90 euro, alla carta intorno ai 75; a mezzogiorno, finché dura, piccolo menu completo a 35 euro.

### Metamorfosi, Roma

**Via G. Antonelli 30/32**

**tel. 06 8076839**

**Chiuso: sabato a pranzo, domenica**

**www.metamorfosiroma.it**

**guide@espressoedit.it**