

Roma Caput Cibus

Roma Caput Cibus

Un fermento come non si vedeva da anni. Una girandola di inaugurazioni, tra ristoranti, ex locali industriali riconvertiti al food, neo trattorie, panifici e spazi dedicati al cibo di qualità. Roma, proprio nel momento in cui la crisi morde, non solo non lascia ma raddoppia, moltiplica, l'offerta gourmet e foodie, dimostrando che il premio recentemente conquistato a Pechino durante il World Tourism Cities Federations quale "migliore destinazione enogastronomica", è decisamente meritato. Non bastava l'arrivo dell'Eataly più grande del mondo, le novità come **Baccano**, **No.Au**, **Rosti**, **ParmAroma**, **Coromandel** e il record di 14 ristoranti con stelle Michelin, città più premiata d'Italia: solo a cavallo tra vecchio e nuovo anno ecco arrivare altre golose novità. Riqualficazione urbana, molteplicità dell'offerta e polifunzionalità uniscono i due grandi spazi **Porto Fluviale** e **Romeo Chef&Baker**: il primo in un ex capannone industriale di 900 mq ad Ostiense offre trattoria popolare; il secondo in ex carrozzeria Alfa Romeo in Prati unisce pizza e pane del forno Roscioli alla cucina di Cristina Bowerman, chef di Glass Hosteria. Non lontano, il "Michelangelo" della pizza, Gabriele Bonci, ha appena aperto il suo **Panificio** con pani a lievito naturale, pizza, "panini a metro", biscotti e torte. Sempre tra Prati e Trionfale vedono la luce **Splendor Parthenopes**, 800 mq di caffetteria, pasticceria, pizzeria e trattoria nel segno della tradizione campana e **Circolo Ricreativo Caracciolo**, spettacoli live, aperitivi e brunch. Approda ai fornelli del **Vivavoce** dell'Hotel Gran Meliá al Gianicolo il pluricelebrato chef Alfonso Iaccarino con la sua cucina napoletana d'alto livello mentre un altro chef stellato, Riccardo Di Giacinto, sposta a metà gennaio il suo **All'Oro** da Parioli al roof garden di un albergo del centro storico.

Porto Fluviale (via del Porto Fluviale 22, tel. 06 5743199)

Romeo Chef&Baker (via Silla 26/a, tel. 06 32110120)

Panificio Bonci (via Trionfale 34/36, tel. 06 39734457)

Splendor Parthenopes (via Vittoria Colonna 32/c, tel. 06 6833710)

Circolo Ricreativo Caracciolo (via Caracciolo 23a, tel. 06 39733293)

Vivavoce Gran Meliá Villa Agrippina (via del Gianicolo 3, tel. 06 92590201)

Marco Dall'Asta



It's many years since we saw so much activity – a flurry of inaugurations taking place among restaurants, former industrial buildings converted into temples of food, new trattorias, bakeries and spaces dedicated to high quality food. While the recession bites, Rome is doubling its stake with a multitude of gourmet and foodie openings, proof that the city truly deserves the recent prize awarded in Beijing by the

World Tourism Cities Federation as 'best food and wine destination'. Apart from the arrival of the world's largest Eataly and other novelties such as **Baccano**, **No.Au**, **Rosti**, **ParmAroma**, **Coromandel**, Rome has a record of 14 Michelin-starred restaurants, making it the leader in Italy. As the old year gives way to the new, other delicious novelties are on their way. Urban requalification, diversification and multiple function are the features linking two new major venues, **Porto Fluviale** and **Romeo Chef&Baker**. The first is a 900 m2 former industrial warehouse in the Ostiense district now home to a popular trattoria. The second is the former Alfa Romeo workshop in the Prati district, offering pizza and bread from Roscioli bakery combined with dishes by Cristina Bowerman, chef at Glass Hosteria. Nearby, the 'Michelangelo' of pizza, Gabriele Bonci, has just opened **Panificio**, a bakery selling bread made with natural yeast, pizza, sandwich rolls by the metre, biscuits and cakes. Between Prati and the Trionfale district are the newly opened **Splendor Parthenopes**, 800 m2 with coffee shop, cake shop, pizzeria and trattoria serving traditional food from the Campania region, and **Circolo Ricreativo Caracciolo**, offering live shows, aperitifs and brunch. At **Vivavoce** at the Hotel Gran Meliá on the Janiculum Hill, the new chef is the award-winning Alfonso Iaccarino, famous for his magnificent Neapolitan cuisine, while in mid-January another starred chef, Riccardo Di Giacinto, moves his restaurant **All'Oro** from the Parioli district to the roof garden of a hotel in the historic centre.

Porto Fluviale (Via del Porto Fluviale, 22. Tel. 06 5743199)

Romeo Chef&Baker (Via Silla, 26/a. Tel. 06 32110120)

Panificio Bonci (Via Trionfale, 34/36. Tel. 06 39734457)

Splendor Parthenopes (Via Vittoria Colonna 32/c. Tel. 06 6833710)

Circolo Ricreativo Caracciolo (Via Caracciolo 23a. Tel. 06 39733293)

Vivavoce Gran Meliá Villa Agrippina (Via del Gianicolo 3. Tel. 06 92590201)

Marco Dall'Asta