

SPETTACOLI CULTURA & SPORT SOCIETÀ

ROMA

SABATO 8 DICEMBRE 2012

la Repubblica

XIII



LOCATION
Accanto, Alfonso ed Ernesto Iaccarino al Vivavoce. A sinistra, Papagheno all'Aventino e Splendor in Prati. In basso, Portofino a Ostia

LOREDANA TARTAGLIA

Salumerie chic dove mangiare, panifici gourmet, spazi industriali donati a nuova vita e trasformati in locali cool, ristoranti con arredi all'insegna del "getta e usa" ottenuti da materiale di riciclo, panini kosher, chef di rango che tornano nella capitale, take away con cibo naturale. Roma si muove nonostante la crisi. Stasera inaugura Porto Fluviale nella via omonima, zona Ostiense, un contenitore polifunzionale aperto dal mattino alla sera che accontenterà i palati di tutti: dallo street food alla pizza, dalla cucina romana ai piatti gourmet. Mercoledì party a

Ristoranti di Natale

Tante new entry per i buongustai della capitale: panifici gourmet, hamburgerie e spazi industriali trasformati in locali cool

Al "Vivavoce" il ritorno di Alfonso Iaccarino, mentre "Romeo" vede la partecipazione dei fratelli Roscioli, Cristina Bowerman e Fabio Spada



inviti per il taglio del nastro di Splendor Parthenopes a piazza Cavour, pizza e specialità dalla Campania tra minestrina maritata e mozzarella di bufala nel locale sorto lì dove un tempo c'era il bar Professionisti, restaurato all'agrande tra specchi e cennidècò. Da notare e annotare il ritorno di Don Alfonso Iaccarino nella capitale: è suo il Vivavoce, risto chic all'interno del Gran Melia, indirizzo perfetto per chi ama i sapori profumati della penisola sorrentina. Nel quartiere Trionfale in via Caracciolo ha aperto

da pochi giorni anche il Circolo Ricreativo Caracciolo, una ex fabbrica di componenti elettronici trasformata in uno spazio dove prenderanno forma live musicali e corsi, mentre si prende un caffè o ci si concede un brunch. Romeo in via Silla dei fratelli Roscioli, di Cristina Bowerman e Fabio Spada è affollato tutto il giorno per comprare e mangiare. E, a pochi passi di qui, in via Trionfale 34 ecco il nuovo Panificio di Gabriele Bonci, pizza, pane e dolci che sanno di buono, mentre in via Liguria vicino via

Da Prati all'Aventino nuovi indirizzi chic tra cuochi stellati e sapori biologici

re seduti ai tavoli con la cucina a vista. Al piccolo bistrot Sapore e Arte in via della Farnesina tutto è riciclato e si mangia in un clima simpatico. Divani, luci basse, una grande libreria e un tavolo comune: è Sallotto Caronte in via Machiavelli tra via Merulana e piazza Dante. Che l'hamburger in versione gourmet sia diventato un cult lo dimostra invece Hamburgeria, dietro piazza Navona, un altro dei locali dedicati al panino gustoso da mangiare non stop tra sedie in ferro e vecchi divani, mentre i panini kosher si addentano al volo da Fonzie in via Santa Maria del Pianto. Su via Arenula 54 da una settimana ha aperto una nuova sede di Bocca di Dama, pasticceria chic a San Lorenzo che apre a breve anche una sede a via Cicerone. Vicino piazzale Clodio da Colallo Sabino ha fatto il bis La Locanda del Poeta, già noto per i suoi piatti come maialino nero reatino e formaggi abruzzesi, da assaggiare finalmente anche a Roma. Se manca il tempo di sedersi al ristorante niente paura: si va al nuovo Move Food in viale Europa all'Eur e il cibo bio e a chilometri zero tra vellutate di verdure e legumi, insalate di frutta, si porta via senza perdere neanche un minuto.

la Repubblica
SABATO 8 DICEMBRE 2012
ROMA

SAPORI & BENESSERE

I piaceri della tavola

carne

REGUSTO
All'Eur un nuovo indirizzo aperto a pranzo e cena dei fratelli Massimiliano ed Emanuele Gianserra. Si mangia in un mix di arredi vintage e design e il venerdì arriva pure la musica dal vivo. In tavola a pranzo menu low cost dai 7 ai 14 euro, mentre a cena si comincia con il "fritto regusto" o il flan di formaggio e verdure che preludono a fettucine all'amatriciana con pecorino di fossa, gnocchetti con gorgonzola noci e speck. A seguire una singolare tagliata al cioccolato oppure straccetti ai funghi porcini. Dolci home made: tiramisù e muffin al cioccolato con cuore caldo. Anche pizzeria: da provare la "fiorellino" con fiori di zucca, bufala e pachino. 32 euro. Viale dell'Arte 5. 06.88932294. Sempre aperto

pesce

OSCAR
Una cena da "oscar" in questo locale tra la Balduina e piazza del podolico e guanciale. Le pietanze? Ricciola in crosta di pistacchi con caponata di verdure, calamari alla piastra con pesto di rucola, pinoli e pecorino fresco. Finale goloso con cantucci alla birra scura serviti in coppa Martini con zabaione. 38 euro. via Gualtiero Serafino, 16. 06.39732133. Sempre aperti.

pizza

PORTO FLUVIALE
Si inaugura questa sera Porto Fluviale, il nuovo spazio di Dany Di Giuseppe e Gino Cuminale. Un locale polivalente: trattoria, salotto, laboratorio di cucina da strada e, last but not least, pizzeria. Dai due forni usciranno tonde sia basse che alte, prodotte con farine bio macinate a pietra e una lievitazione di oltre 72 ore, una su tutte quella con pere, fiordilatte, gorgonzola e pecorino. Via del Porto Fluviale 22. 16 euro. Sempre aperto. 06/5743199

etnica

SAKANA SUSHI
La new entry della cucina nipponica è nata all'ombra del Gazometro. Dove potrete gustare ottime pietanze giapponesi: sushi e sashimi preparati con pesce fresco, nigiri, roll, don buri con riso e tonno rosso, tempura di gamberi, polpettine di

polpo. 30 euro.

Via del Gazometro 54, 06.5744958. Sempre aperto

enoteca

IL TERRITORIO
Roberto Dominici ha selezionato un caleidoscopio di etichette, che spazia dai nomi altisonanti dell'enologia transalpina, ai raffinati e longevi Riesling del Rheingau. Il repertorio dei vini nazionali, esaustivo ed imponente, permette di scegliere tipologie e stili, assecondando le proprie preferenze. Via F. Anerio 11, 06.86212281. No domenica

corso di cucina

ZEST
Sabato 15 dicembre dalle 10,30 alle 15,30 alla scuola di cucina di Officina Dolce, si tiene un corso (85 euro) su come preparare e stupire gli ospiti con preparazioni semplici e raffinate in occasione delle prossime festività. Via Savoia 40. 06.88652204

negozio

HOUSE & KITCHEN
Se per voi la cucina è il luogo più importante della casa, impreziositela con i piatti Richard Ginori, le posate



Bed & Breakfast

a cura di Giulia Cerasi, Viola Giannoli, Sara Grattogli, Francesca Romaldo, Fabrizio Russo, Sara Sbaffi, Laura Serloni e Loredana Tartaglia

agriturismo

I QUATTRO RICCI
Da una serata in famiglia, a una cerimonia. L'agriturismo della famiglia Ricci è la soluzione per qualche giorno di relax. Via del Casalone snc, Cerveteri, tel. 06.99207118

fattorie

CASALE DI POVEL
13 ettari dove dimorano 1200 ulivi. Da

mare

LA CACCIUTA
Una splendida residenza di campagna, soffitti alti con travi a vista, pareti in tufo e un bel giardino dove si nasconde il piccolo centro benessere. Rilassarsi nella grande vasca jacuzzi sarà un piacere dopo una giornata trascorsa in città. 80 euro per la camera doppia. Via san candido, 211 Info 065098487

campagna

LA CASA GIALLA
Immersa nella campagna sabina, la Casa Gialla propone formaggi di pecora al miele, zuppa di rape e fagioli, carni allevate in loco. Via Ternana 119, Montopoli di Sabina. Aperto venerdì sera, sabato, domenica a pranzo. 20 euro. 0765/322204

carne

PARMAROMA
Specialità emiliane in tavola senza andare fino a Parma. Dalle 10 a mezzanotte con cucina aperta no stop a pochi passi da piazza del Pantheon, si può godere della cucina parmense. Il proprietario è Francesco De Vecchi e da una parte si comprano i prodotti emiliani, mentre dall'altra ci si concedono le gioie della tavola: crema di parmigiano con cipolline borettane sotto aceto balsamico di Modena, taglieri di parmigiano e pasta fatta in casa come tortelli di zucca con burro e salvia. Gran taglieri di suino nero di Parma allevato allo stato brado, strolghino di suino d'oro, prosciutti di 18, 24 o 30 mesi. Mercoledì 12 aperitivo dalle 20.30 a mezzanotte. 30 euro. Via del Pozzo delle Cornacchie 36, 06.68806729. No domenica

pesce

CAFFÈ PROPAGANDA
Lunedì d'autore in questo locale a pochi passi dal Colosseo il 10 dicembre alle 20.30 con una cena intitolata "Ode al Maiale"; ai fornelli l'attore e chef Andy Luotto che si cimenta in un menu degustazione a base di carne di suino nero casertano, accompagnato dai vini dell'azienda agricola di Montecchio Emilia "Quarticello" di Roberto Maestri. Cena di cinque portate: antipasto di sgranata di salsicce e pere su purea di patata americana accompagnato dal Despina; lasagna di pane al ragu di maiale e a seguire cosciotto di maiale casertano accompagnato da una selezione di verdure croccanti. Il dessert? Zuppetta di cioccolato caldo con quenelles di ricotta. 40 euro. Via Claudia, 15/19. 06.94534255. No lunedì a pranzo.