

LA STAMPA

VENERDI
7 NOVEMBRE 2003

vivereroma

suo territorio all'ultimo piano dell'Hilton ■ Un tedesco che disserta di timballi
anco alla salsa di funghi viene servito singolo in una sorta di miniposacenero

te di Heinz va in cucina



In vendita la guida a sei voci
dei ristoranti capitolini

Roma nel piatto Diario di viaggio

Curata da Simone Cargiani
assieme ad altri cinque
amanti del mangiar bene, la
guida «Roma nel piatto» è il
diario di un viaggio nei
meandri della ristorazione
capitolina, che commenta
l'offerta di 206 ristoranti,
trattorie, osterie, pizzerie e
wine bar di medio livello.
Non solo dal punto di vista
della cucina, ma
raccontando anche
l'atmosfera che si respira
nel locale, i camerieri, il tipo
di clientela. Nel libro, in
vendita nelle librerie e nelle
edicole, i ristoranti sono
suddivisi in 15 zone (tra cui
Litorale e Fuori porta) e il
voto è espresso in ventesimi.
Fra tutti i locali presentati,
gli autori hanno selezionato
i migliori 30 da consigliare ai
lettori. Infine vi è una
sezione dal titolo «Itinerari
golos», cinque percorsi
all'insegna del gusto in
località non lontane da
Roma. Cinque idee per
trascorrere in modo
piacevole una giornata o un
fine settimana, visitando
luoghi interessanti e
gustando alimenti tipici.

«La nostra guida - spiega
Simone Cargiani - è diversa
dalle altre perché usiamo un
linguaggio diretto, a volte
anche ironico, per far capire
senza giri di parole cosa il
cliente troverà in questo o in
quel locale. Per questo ci
rivolgiamo a un target
giovane e, quando
necessario, esprimiamo
anche giudizi negativi. Al
contrario di molte guide che
finiscono per discutere sul
mezzo punto in più o in meno
da assegnare a un locale da
200 euro a persona».

«E a dimostrazione della
serietà dell'iniziativa - tiene
a precisare Cargiani - «Roma
nel piatto» è l'unica guida dei
locali di Roma che non
accetta la pubblicità dei
ristoratori».

le attico con vista sul Cupolone
o sull'Altare della Patria.

Il Cupolone e le ricette

Patria della pasta, ma onorata
da un tedesco. Beck, il cuoco
più ammirato di Roma, nel
libro offre ricette per quindici
paste fresche e venticinque
secche. E fa tutto un discorso
su queste ultime: «Sono andato
in giro per l'Italia, ho visto
tantissimi pastifici, ho controllato
la varietà, la qualità, e
quella più rispondente alle mie
esigenze è la De Cecco».

Elogio della pasta secca

Le sue ricette sono calibrate su
questa marca e naturalmente
quelli del pastificio abruzzese
di Fara San Martino, in provin-
cia di Chieti, hanno sentito
squillare le campane di San
Martino dalla gioia per la pub-
blicità ricevuta. Pieni di ricono-
scenza per il riconoscimento,
hanno anche mandato all'Hil-
ton, in occasione del lancio del
libro, una pierre in tailleur a
spiegare cose tecnicissime e
cioè che usano acqua pura di
sorgente e semola a granulome-
tria grossa. Fanno poi essiccare
a bassa temperatura per non
danneggiare le fragilissime, deli-
catissime, perallose proteine.

Pasta fresca o secca?

Questa faccenda della pasta
secca è importante nel mondo
della gastronomia, potrebbe dare
luogo a una vero terremoto,
qualcosa di simile alla minigonna
di Mary Quant. La domanda
che ci si pone è la seguente: sta
terminando la supremazia della
pasta fresca nell'alta ristorazione?
Dalla risposta discende
nientemeno che il nostro futuro
modo di mangiare nei ristoranti
ad elevatissimo costo.

Mode che cambiano

Una vera bomba che condiziona-
nerà le abitudini di tutti. Sono
sempre di più, dicono quelli
del pastificio, i grandi chef che
inseriscono ricette di pasta
secca nei loro menù. La tenden-
za sarebbe forte soprattutto
nel centro-sud. Quindi alla
fine, l'esistenza si riduce a
semplice dilemma: terzina o
sonetto? Pasta fresca o indu-
striale? A noi contemporanei
l'ardua sentenza.