

RISTORANTI E PUNTEGGI

## Roma nel piatto: critici anonimi per dare garanzie ai lettori gourmet

*Esce la 7ma edizione della guida edita da Pecora Nera, un vademecum reso attendibile dalla serietà dei giudici*



La guida Roma nel Piatto 2010

ROMA - I cuochi telefonano all' editore. Non per protestare, ma per complimentarsi. Accade raramente in tempo di reprimende rivolte dai

maestri della cucina ai critici enogastronomi. Ancor più raramente da quando, nelle ultime settimane di novembre, è esplosa la guerra tra grandi chef e grandi guide famose.

Così, mentre qualche cuoco stellato ingaggia duelli con i giudici della carta stampata, alcuni osti e noti ristoratori chiamano, con discrezione, una piccola redazione romana, quella de «La Pecora Nera» che da 7 anni pubblica «Roma nel piatto», vademecum indipendente sulla Capitale: a detta di professionisti della ristorazione e gourmet «tra i più affidabili in

libreria». La nuova edizione 2010 della Guida, pur sempre rigorosa e severa nei giudizi, ha di nuovo incontrato il loro apprezzamento.

**NIENTE OMISSIS** - Ben 531 indirizzi in tutto il Lazio, valutati in modo critico e raccontati senza omissioni. Sono 168 schede in più rispetto alla passata edizione. Tutti i luoghi enogastronomici sono recensiti con dovizia di particolari: nei pregi come nei difetti. Una guida critica, con voti che vanno dall'eccellenza all'insufficienza (rari da trovare in altre guide), che permette al lettore di orientarsi nell'affollato panorama capitolino e regionale della ristorazione.

Rinnovata la veste grafica, grazie al lavoro di Yuriko Damiani: una copertina più glamour, una sola scheda per pagina (più leggibile), una serie di simboli grafici molto semplici da interpretare; il voto

NOTIZIE CORRELATE

- [Il sito de La Pecora Nera](#)

# RASSEGNA STAMPA

del vino più economico in carta e quello del vino più caro. E parallelamente arriva in edicola e libreria anche la guida «Roma per il Goloso»: oltre 700 botteghe del gusto segnalate, con una nuova sezione dedicata ai negozi Bio & Equo.

**SCONOSCIUTI AI CUOCHI** - La reputazione che i golosi recensori de La Pecora nera si sono guadagnati sul campo seguendo un metodo rigoroso: chiedete ad Antonello Colonna o a Heinz Beck, se conoscono gli autori. Vi risponderanno di no, perchè gli 11 critici di Roma nel piatto prenotano sotto falso nome e pagano con carte di credito non riconoscibili. A garanzia di giudizio indipendente. A coordinare il gruppo i curatori: Fernanda D'Arienzo e Simone Cargiani, che sono anche gli autori delle recensioni che trovate ogni settimana in fondo alla pagina «Tempo Libero» di Roma.corriere.it.

La redazione online romana del *Corriere della Sera* li ha scelti proprio per la loro serietà e attendibilità. Perchè non sono conosciuti né riconoscibili. E vi daranno la stessa affidabilità delle recensioni che la Cronaca di Roma pubblicava sull'edizione cartacea.



**Citato nella guida «Roma nel Piatto» con il lusinghiero voto di 8 e mezzo Antonello Colonna non ne conosce i recensori**

**DATABASE DA 400 INDIRIZZI** - Proprio i curatori della guida Roma nel Piatto sono anche i curatori del nuovo database di **Roma.corriere.it** che, a partire dal 9 dicembre, sarà consultabile sulle pagine del sito nella terza colonna a destra, quella dedicata alle informazioni di servizio: 440 schede di ristoranti e pizzerie che potranno essere sfogliate per ordine alfabetico o per area geografica.



**Adriano Baldassarre**

**LE NOVITA', LE CHIUSURE** - L'edizione 2010 della guida segue la filosofia di sempre: ridurre a zero i conflitti di interesse con la categoria dei ristoratori, scrivendo così a solo ed esclusivo vantaggio del lettore. Per poter ottenere il risultato, gli editori hanno confermato la scelta di non vendere pubblicità ai ristoratori. Tra le novità, l'area di ricerca che si è estesa oltre i confini della provincia di Roma, per offrire ai lettori anche schede di ristoranti valide per le gite fuoriporta o il pranzo di lavoro in giro per il Lazio. «Roma nel Piatto» è in vendita al prezzo di 11 euro e 90 nelle librerie e nelle edicole del Lazio e sul sito [www.lapecoranera.net](http://www.lapecoranera.net) In classifica, la posizione top è sempre quella di Heinz Beck de «La Pergola del Rome Cavalieri», sempre solo al comando, seguito dal terzetto a pari merito composto da «Il Pagliaccio», di Anthony Genovese di Roma, e dai due nomi storici della ristorazione di provincia: le «Colline Ciociare» ad Acuto (FR) e «La Trota» a Rivodutri (RI).

Non compaiono, naturalmente, ristoranti che si sono arresi alla crisi: massima attenzione a rimuovere le schede di chi ha chiuso, fino a pochi giorni dal «visto si stampi». Così non ci sono il Cuoco Nero di santin (che ha rinunciato dopo pochi mesi) né Il Tordo Matto di Adriano Baldassarre a Zagarolo.

1. za.

**01 dicembre 2009**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# ROMA nel piatto - ed. 2010