

Italia a Tavola network

quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità

sono le 19:37:28 di martedì 1 dicembre 2009 - 11.990 articoli presenti nell'archivio

LIBRI > RISTORAZIONE E OSPITALITÀ

01/12/2009 17.37.00

In libreria due guide fuori dal coro sulla ristorazione romana e laziale

di Mariella Morosi

Appena uscite in libreria due guide di taglio particolare: Roma nel piatto, la guida dei migliori locali di Roma giudicati in termini qualitativi, per rapporto qualità-prezzo, per servizio e per atmosfera, e Roma per il goloso, dedicata alle botteghe del gusto: macellerie, pasticci o torrefazioni

ROMA - Sarà ancora vero che a Roma si mangia bene dovunque? Difficile conciliare le seduzioni della cucina di tradizione con gli attuali canoni della ristorazione o godere di una buona fama cristallizzata nel tempo, e altrettanto difficile è scovare al primo colpo tra le migliaia di possibilità il locale che non delude, quello da ricordare e da consigliare agli amici. Tra le tante guide - nate per segnare itinerari della buona tavola ma spesso con una credibilità incrinata da approssimazione o interessi - eccone due appena uscite di taglio particolare, voci fuori dal coro. Già il nome dell'editore volutamente *off off*, "La Pecora Nera", la dice lunga sulla mission di queste nuove pubblicazioni in un panorama sovraffollato.

Parliamo di Roma nel piatto 2010 giunta alla settima edizione, e di Roma per il goloso dedicata alle botteghe del gusto: macellerie, micro pasticci o torrefazioni con ampio spazio all'equosolidale. Oltre a un buon restyling grafico, l'edizione 2010 di Roma nel piatto varca per la prima volta il confine della provincia di Roma estendendo a tutto il territorio regionale l'area di recensione e portando a 531 il numero dei locali in guida. Vengono giudicati in termini qualitativi ma anche per il rapporto qualità-prezzo, per il servizio e per l'atmosfera. Non solo, viene segnalato il vino troppo caro e quello più conveniente ed esaminata la qualità del caffè servito, spesso non all'altezza di un pasto eccellente.

«Questa espansione regionale - ha detto il curatore **Simone Cargiani** presentando la guida alla libreria Mondadori Trevi di Roma - presenta ben 168 locali in più rispetto alla passata edizione. Li abbiamo raccontati con dovizia di particolari e, prendendo posizioni nette, ne abbiamo descritti pregi e difetti. Voglio sottolineare che la nostra è una guida critica, con voti che vanno dall'eccellenza all'insufficienza, che permette davvero al lettore di orientarsi nell'affollato panorama capitolino e regionale della ristorazione».



Posizione decisa, dunque, e come teorizza la mitica e quotatissima "Rossa", con tutto il rigore e l'obiettività degli ispettori anonimi che pagano il conto. Vuole essere una guida sincera, fatta non senza sacrificio per il rifiuto dell'editore di vendere pubblicità ai ristoratori contro il rischio di conflitti di interesse e per la libertà di scrivere senza condizionamenti.

All'iniziativa plaude la **Fipe**, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, e l'**Isnat**, l'Istituto nazionale di ricerche Turistiche vuole utilizzare la guida per promuovere un discorso di qualità e trasparenza con i suoi associati. Il riconoscimento del Comune di Roma è stato espresso dall'assessore **Davide Bordini** che ha elogiato il ruolo della pubblicazione sia per il sostegno al tessuto del commercio capitolino e sia come trasparente canale informativo per evitare sorprese ai turisti - ne esiste anche una versione in inglese - poichè la disavventura dei due giapponesi non è stato un caso isolato.

Ma quali sono i migliori locali di Roma? Al top, solidissima, c'è sempre La Pergola del Rome Cavalieri Hilton del geniale **Heinz Beck**, seguita 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 di **Acuto** (Frosinone) e La Trota di **Rivodutri** (Rieti).

Diverso l'approccio alla base di Roma per il goloso, la guida informativa alle botteghe del gusto della Capitale, a cura di **Fernanda D'Arienzo**. Quattordici le categorie di boutique e di negozi di eccellenze enogastronomiche giudicati in oltre 700 schede, 100 in più della precedente edizione. «Con questa guida - afferma la curatrice - ci prefiggiamo lo scopo di segnalare gli esercenti che facciano della qualità, della selezione accurata dei fornitori e del servizio al cliente i loro punti di forza. Alcuni sono caratterizzate indubbiamente da un'offerta non accessibile a tutte le tasche ma non sempre questo è vero. Sono diversi i negozi di quartiere che praticano prezzi concorrenziali o quanto meno confrontabili con quelli della grande distribuzione. Spesso è il pregiudizio che scoraggia chi vorrebbe far lì la sua spesa, e siamo certi così

di aver dato più visibilità e sostegno alle piccole e medie aziende che perpetuano una tradizione di qualità».

Facile trovare l'indirizzo giusto: la consultazione delle schede è chiara grazie a due suddivisione: per quartiere, e più nello specifico, per categoria merceologica. Come tutte le altre pubblicazioni de La Pecora Nera, che si dichiara orgogliosamente editore indipendente, anche queste guide sollecitano un feedback del lettore: suggerimenti, considerazione o critiche.

ROMA nel piatto - ed. 2010