

RASSEGNA STAMPA



Guida Roma nel piatto 2012 I migliori ristoranti secondo La Pecora Nera

1 dicembre 2011

Like Tweet 0 +1 1 Share 1



di Virginia Di Falco

Si presenta oggi alle 14.30 presso il "Centro servizi dell'Azienda Romana Mercati", in Piazza di Sant'Ignazio, la guida di Pecora Nera Editore che quest'anno si fa in tre: oltre a «Roma nel piatto» sui ristoranti e le trattorie della Capitale, con in più le migliori della regione, e il volumetto «Roma per il goloso» con la segnalazione – per quartiere – di centinaia di botteghe del gusto, per il 2012 c'è anche «Roma – Il mondo nel piatto», un percorso per districarsi tra i tanti ristoranti e *food shops* etnici della Capitale.

Ecco però, nel frattempo, i migliori ristoranti di Roma e del Lazio, con i voti espressi in decimi:

9½	La Pergola del Rome Cavalieri	Roma
9	Colline Ciociare	Acuto (FR)
9-	Il Pagliaccio	Roma
9-	La Parolina	Trevinano (VT)
9-	La Trota	Rivodutri (RI)
8½	Acquolina	Roma
8½	Antonello Colonna	Roma
8½	Il Convivio Troiani	Roma
8½	Metamorfosi	Roma
8+	Enoteca La Torre	Viterbo
8+	Glass Hostaria	Roma
8+	Il Granchio	Terracina (LT)

Dunque. Rispetto allo scorso anno, confermato il primo posto di Heinz Beck e confermate le eccellenze di Salvatore Tassa, Anthony Genovese, e gli altri due "fuori porta" (la Parolina in provincia di Viterbo e la Trota a Rivodutri). Guadagna mezzo punto l'Acquolina in compagnia – con il voto di 8 e mezzo – di Antonello Colonna, il Convivio Troiani e – novità 2012 – il Metamorfosi di Roy Scs. Chiudono la classifica dei migliori l'Enoteca La Torre, che ha superato felicemente il divorzio da Noda Kotaro grazie all'ingresso del viterbese Danilo Ciavattini, Cristina Bowerman con il suo Glass e l'«irrinunciabile» cucina di mare del Granchio di Terracina.

Escono invece dalla classifica Piperò (che aveva chiuso ad Albano per aprire poco più di un mese fa a Roma, in via Torino), il super-classico Agata e Romeo e – inaspettatamente – Pascucci al Porticciolo, fresco di stella Michelin.

A breve si conosceranno dunque le motivazioni, a partire dal rapporto qualità prezzo, dalle caratteristiche della cucina e del servizio, per finire alle quasi maniacali note sul caffè di fine pasto. Un percorso critico caratterizzato dall'anonimato e da un rigore descrittivo che – al di là delle legittime divergenze sul gusto e l'interpretazione di un piatto – fa di queste guide un utile punto di riferimento nel panorama laziale.

Roma nel Piatto - ed. 2012