

giovedì, dicembre 1st, 2011

## Enogastronomia, la guida "Roma nel piatto" si fa in tre



Dodici ispettori anonimi che durante l'ultimo anno hanno testato nel Lazio 500 tra ristoranti, trattorie, pizzerie e non solo: il risultato è la guida «Roma nel Piatto» giunta alla sua IX edizione, edita da «La Pecora Nera Editore» che quest'anno «si fa in tre». Al top di questa graduatoria permane La Pergola del Roma Cavalieri Hilton di Heintz Beck, seguita dalle Colline Ciociare di

Acuto di Salvatore Tassa, mentre al terzo posto a pari merito Il Pagliaccio di Antony Generose, La Trota di Rivodutri dei fratelli Serva e La Parolina di Iside e Roma nella frazione di Trevinano (Vt). La guida «Roma per il Goloso» invece esamina 725 botteghe del gusto, come enoteche, gastronomie, panifici, macellerie, pescherie, pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie e negozi bio da scegliere come alternativa alla grande [distribuzione](#) perchè preservano gli antichi sapori a prezzi ragionevoli. Infine «Roma – Il mondo nel piatto», la prima guida enogastronomica interamente dedicata all'offerta etnica della capitale con 100 ristoranti, 120 take away e 150 food shops. Tutte e tre le guide sono patrocinate dall'assessorato alle Attività produttive e sostenute dal Ministero delle Politiche Agricole, La Provincia e il Comune di Roma. Alla presentazione il presidente della Provincia di Roma Nicola Zingaretti ha sottolineato l'importanza dell'anonimato degli ispettori definendo le guide «indipendenti per vocazione» soprattutto «perchè il controllo produce qualità». L'assessore capitolino David Bordoni ha ricordato che «molti turisti vengono a Roma per visitare i monumenti, ma molti altri per assaggiare i prodotti tipici ed anche su questo aspetto dobbiamo puntare». Tutte e tre le guide sono acquistabili anche nel formato eBook.