

RASSEGNA STAMPA



di MARICA STOCCHI

Chi passerà questo weekend a Roma, potrà lasciarsi andare a ghiotte tentazioni: la gola sarà il peccato capitale più incoraggiato nei prossimi giorni da iniziative ed eventi gastronomici, quasi a spianare la strada al tour de force natalizio. A far da guida in un viaggio goloso nella Capitale, due volumi, di cui sono state presentate le edizioni 2012, «Roma nel piatto» e «Roma per il goloso», già in libreria per La Pecora Nera Editore. Il primo titolo è una guida critica dei ristoranti del Lazio, completata da una sezione dedicata alle pizzerie e una riservata ai luoghi per l'aperitivo e il brunch. I locali, quasi cinquecento, sono stati recensiti dopo una visita in forma anonima, per garantire la massima credibilità sul giudizio relativo alla qualità dell'offerta gastronomica. Il secondo volume, alla sua settima edizione, è un

Un libro come guida tra le botteghe che difendono il gusto

vademecum sulle botteghe del gusto di Roma, dove oltre settecento indirizzi sono stati suddivisi secondo le categorie dei prodotti offerti. Accanto al piccolo e ben fornito «Panificio Monti» si trova la «Pastateca» di via della Vite,

l'unico emporio dedicato esclusivamente alla pasta artigianale, ma anche la neonata e già rinomata gelateria «Caruso» del quartiere africano. E ancora pasticcerie, enoteche, gastronomie, torrefazioni, formaggerie, pescherie, macellerie, teerie, negozi Bio ed

Equo, utensilerie e cioccolaterie. E a proposito di

gola, fino al 4 dicembre, sono due le feste dedicate al «cibo degli dei», come il popolo Maya, il primo a lavorare il seme di cacao, chiamava il cioccolato. A Piazza Sonnino in Trastevere, una serie di stand e laboratori a tema guideranno i visitatori nella degustazione dei più diversi formati e gusti nel regno del cacao. Mentre all'Auditorium Parco della Musica è ospitata la seconda edizione di «Romachocolate», con attività per i più piccoli, cioccoshow ed esposizioni degli oggetti più vari, realizzati interamente in cioccolato. Un appuntamento che aiuterà a riscoprire l'antica tradizione della lavorazione del cacao, grazie alla presenza dei più grandi maestri della produzione artigianale italiana, ma che permetterà anche di osare accostamenti inimmaginabili, tanto è fantasiosa la sperimentazione nel settore golosità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Pecora Nera Editore