

RASSEGNA STAMPA

NUOVO
PAESE SERA.it
la voce di Roma

Le guide

**Indovina dove ti porto a cena?
Alla scoperta di Roma... nel piatto**



Provincia e Comune presentano le ultime edizioni delle ormai celebri guide della Pecora Nera Editore: "Roma nel piatto", "Roma per il goloso" e "Roma il mondo nel piatto". Una panoramica a 360° sull'offerta enogastronomica della Capitale (e non solo), realizzata in forma completamente anonima. E quindi (si suppone) attendibile e disinteressata. Tutte da sfogliare

Qual è il posto giusto per una cena da ricordare? Elementare: "La Pergola del Cavaliere Rome" a Monte Mario. Grazie al tocco dello chef Heinz Beck, è praticamente una certezza. A patto di potersi permettere di spendere 300 euro per un tête-à-tête. Il ristorante giusto per gustare un generoso piatto di bucatini alla gricia? "Checchino" a via di Monte Testaccio, per dirne una. Siete in zona Cinecittà e avete voglia di una pizza come si deve? "Sforno" ha pochi rivali in città. Grazie a un impasto lievitato lentamente e cotto alla perfezione.

Per regalarsi una serata (e un pasto) piacevole a volte basta poco: un consiglio, attendibile e disinteressato. Come quello offerto da "Roma nel piatto" (euro 11,90), la guida della Pecora Nera Editore, che per mesi e mesi ha mandato in giro per la città (anzi, il Lazio) i suoi 12 ispettori. Chiamati a testare, in forma rigorosamente anonima, quasi 500 indirizzi, tra ristoranti, trattorie, pizzerie, luoghi per l'aperitivo e/o il brunch. Una filosofia, spiegano dalla casa editrice, che è volta a "evitare qualsiasi conflitto d'interesse con le categorie valutate e riportare all'utente della guida la pura e semplice esperienza, come potrebbe viverla un qualsiasi avventore". "Indipendenti per vocazione" si definiscono.

La guida "Roma nel piatto 2012" è stata presentata alla stampa ieri pomeriggio nella location prestigiosa del "Centro Servizi Tipici e Tradizionali dell'Azienda Romana Mercati". Un vero e proprio show-room delle eccellenze enogastronomiche provinciali e regionali. Una cornice ideale per parlare anche delle altre due "creature" della Pecora Nera Editore: "Roma per il goloso" (euro 7,90) e "Roma il mondo nel piatto" (euro 8,90). Rispettivamente un viaggio alla scoperta delle botteghe del gusto e del cibo etnico.

725 BOTTEGHE GOLOSE - "Roma per il goloso" si vanta di contenere "ben 725 buoni pretesti per non fare la spesa nei supermercati". Tanti quante sono le botteghe recensite, tra enoteche, gastronomie, panifici, macellerie, pescherie, formagгерie, pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie, teerie, torrefazioni, utensilerie, negozi bio & equo. Affermazioni provocatoria, vista la congiuntura economica e i prezzi generalmente più vantaggiosi offerti dalla grande distribuzione. Tuttavia, "non sempre quello che si vende nelle botteghe sotto casa è più caro". Per chi ci crede c'è inoltre da difendere "un patrimonio gastronomico e culturale immenso, che se non fosse per questi 'esercenti resistenti' rischierebbe di scomparire, favorendo l'inarrestabile processo di standardizzazione dei sapori e dei processi produttivi". E poi vuoi mettere il piacere di una chiacchierata al bancone, tra una mozzarella di bufala e un chilo di pappardelle artigianali?

"Il valore di questi esercizi commerciali - ha spiegato l'assessore capitolino alle attività produttive, Davide Bordoni - non è soltanto storico, ma anche culturale e sociale. In questo momento, lo sappiamo tutti, le piccole botteghe stanno attraversando un momento difficile. Spesso fanno fatica a sopravvivere, anche a causa dei prezzi degli affitti. Ecco perché la nostra amministrazione si impegna a fare ancora di più per far sì che questo importante patrimonio non vada perso".

STASERA SUSHI O TABOULEH? - Valorizzare le ricette tipiche della tradizione laziale e prediligere ingredienti di qualità, possibilmente a km 0, non vuol dire necessariamente chiudersi nel protezionismo culinario. "Roma - scrive Nicola Zingaretti nella prefazione all'edizione 2011-12 di "Roma il mondo nel piatto" - è una città che nel corso degli anni ha saputo trasformarsi in un'autentica metropoli multietnica. Per questo la Provincia di Roma è lieta di salutare un prodotto editoriale come questa guida, perché rappresenta una sorta di bussola per gli amanti della buona cucina che, oltre alla pajata, alla coda alla vaccinara e alla tradizionale trippa romana, possono avere l'opportunità di scoprire nuovi sapori ancora sconosciuti".

Nella guida, disponibile come le altre due anche in formato eBook, il termine "multietnico" viene declinato in tre macro categorie. Il lettore potrà infatti consultare consigli e recensioni su 100 ristoranti, 120 take away e 150 food shops. Sfogliare le pagine è come fare un giro intorno al mondo, passando dalla cucina europea a quella africana, medio-orientale, sud-est asiatica, sudamericana e, ovviamente, cinese e giapponese. Anzi, volete sapere quali sono, secondo la Pecora Nera, i migliori ristoranti etnici della Capitale? Il cinese "Green T." (Pantheon, prezzo medio: 42 euro) e il giapponese "Hamasei" (Piazza di Spagna, prezzo medio: 39 euro).

di Ambra Murè

CULTURA E SPETTACOLO | Venerdì, 02 Dicembre 2011

TAGS: ROMA NEL PIATTO, LA PECORA NERA EDITORE, ENOGASTRONOMIA, CUCINA ETNICA, RISTORANTI, CIBO

la Pecora Nera Editore