

# RASSEGNA STAMPA

ROMA  
ITALIA lab



PANE E SCOPERTO

02.12.2011



## Cucina romana, etnica e le boutique del gusto: la Pecora Nera consiglia

*Tre nuove guide enogastronomiche per il 2012 per conoscere i posti dove mangiare a seconda delle proprie tasche*

La punta di diamante della ristorazione romana? La Pergola del Rome Cavalieri Hilton di Heinz Beck. Seguono, al secondo posto, Salvatore Tassa con le Colline Ciociare di Acuto, mentre al terzo posto a pari merito troviamo Il Pagliaccio di Anthony Generose, La Trota di Rivodutri dei fratelli Serva e La Parolina di Iside e Romano, nella piccola frazione di Trevinano (VT). Sono questi **i posti dove si mangia meglio nella nostra regione** secondo la Pecora Nera, che ha appena pubblicato le nuove guide enogastronomiche per il 2012: "Roma nel piatto", "Roma per il goloso" e "Roma – il mondo nel piatto". Una vera e propria panoramica a 360° gradi su tutta l'offerta mangereccia capitolina e regionale, dal mondo della ristorazione locale a quello delle "botteghe del gusto".

**Roma nel piatto:** sono quasi 500 gli indirizzi visitati in tutto il Lazio nel corso dell'anno da un team di 12 ispettori, rigorosamente anonimi. È questa infatti una delle caratteristiche delle guide un po' irriverenti della Pecora Nera: i critici vivono l'esperienza culinaria come qualsiasi cliente. Non solo. Non c'è traccia di pubblicità di ristoranti e, assicurano dalla casa editrice, non sono state organizzate serate ed eventi con chef, in modo da non avere alcun conflitto d'interesse.

**Roma per il Goloso:** ovvero 725 buoni pretesti per non fare la spesa nei supermercati, scegliendo invece enoteche, gastronomie, panifici, macellerie, pescherie, formagгерie, pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie, teerie, torrefazioni, utensilerie e negozi bio & equo. Non sempre quello che si vende nelle botteghe sotto casa è più caro di ciò che si trova nella grande distribuzione. Infatti, sono molti gli indirizzi che spesso offrono **promozioni**, prezzi ragionevoli e offerte per far conoscere piccole realtà, un patrimonio gastronomico e culturale immenso, che rischia di scomparire, favorendo l'inarrestabile processo di standardizzazione dei sapori e dei processi produttivi.

**Roma – Il mondo nel piatto:** la prima guida enogastronomica interamente dedicata all'offerta etnica della Capitale. Sono censiti 100 ristoranti, 120 take away e 150 food shops. Per conoscere sapori lontani, e spesso conosciuti.

V.S.

# la Pecora Nera Editore