

RASSEGNA STAMPA

Ait T&G > Dolce&Salato

"Roma nel piatto" e "Roma per il goloso" scelgono 350 locali

Al top a pari merito Heinz Beck e i fratelli Serva a Rivodutri

Premiata Roma ma anche la ristorazione e le botteghe del gusto della provincia nelle guide gastronomiche "Roma nel piatto" e "Roma per il goloso" edizione 2016 presentate da La Pecora Nera Editore, presso la Camera di Commercio, davanti ad una nutrita schiera di chef e ristoratori. Al vertice Heinz Beck (La Pergola) viene raggiunto dai fratelli Serva de La Trota a Rivodutri (Rieti) come "indirizzo imperdibile".

Entusiasmo dei curatori anche per Roy Caceres di Metamorfosi, locale appena rinnovato, e per Luciano Monosilio di Piperò al Rex, al terzo gradino insieme a ad Anthony Genovese. Un'edizione che, con grafica rinnovata e schede snellite, recensisce oltre 350 locali e che da quest'anno coinvolge anche il Centro Agroalimentare di Roma (Car) per segnalare i mercati rionali garantiti, tramite il marchio "Cuor di Car", produzioni agroalimentari di freschezza e qualità certificata. Alla pubblicazione ha partecipato anche la Regione Lazio che ha istituito sette premi ai ristoratori che si sono particolarmente distinti per la valorizzazione del territorio.

La storica guida "Roma nel piatto", curata da Simone Cargiani e Fernanda D'Arienzo, "è ormai da anni un vademecum enogastronomico regionale". Alla quattordicesima edizione in copertina si qualifica come "il punto di vista critico sulla ristorazione del Lazio. Non tralasciamo aspetti importanti quali il servizio, l'ambiente e la lista dei vini ma quest'anno - ha precisato Cargiani - dedichiamo maggiore attenzione alla cucina, fatta con competenza e passione. Vogliamo offrire un servizio di orientamento al lettore, lasciando però libertà di scegliere il vino secondo proprio gusto e budget".

Un frequentatore di ristorante e consumatore responsabile degli acquisti alimentari che viene accompagnato anche dai volumi "Roma per il goloso" e la sua gemella meneghina "Milano per il goloso" che esplorano 14 categorie merceologiche segnalando i migliori panifici, pescherie, pasticcerie, torrefazioni, negozi bio & equo. "In un momento in cui siamo inondati di giudizi sul web ci piace la scelta responsabile di curatori indipendenti" ha detto l'ad del Car Fabio Massimo Pallottini.

Il Centro Agroalimentare, che è la "Casa del fresco certificato, con questo vademecum "vuole recuperare un legame coi romani che fanno la spesa e vanno al ristorante, e segnalare gli operatori testimonial della qualità.

Faremo a breve un bando - ha annunciato Pallottini - per i ristoratori interessati all'offerta dei mercati rionali".

Rinnovata poi la collaborazione con la Fondazione Campagna Amica che ha fornito indirizzi dei mercati e degli esercizi a filiera corta per una spesa a km0.(ANSA).

la Pecora Nera Editore