



23 NOV 2015 / 17:11

Le migliori tavole della Pecora Nera 2016. Roma nel piatto e botteghe gastronomiche

Sono tre le guide dedicate agli amanti del mangiar bene edite da La Pecora Nera. Roma nel piatto recensisce oltre 350 indirizzi, premiando le migliori tavole, da Beck a Bowerman, da Aprenda a Genovese. Ecco chi sono.

Mangiare bene a Roma e nel Lazio

Roma finisce nel piatto tra le pagine della guida de La Pecora Nera: “il punto di vista critico sulla ristorazione del Lazio” recita il sottotitolo all'edizione 2016, presentata oggi presso la Sala del Consiglio della Camera di Commercio di Roma. Tanti i protagonisti presenti alle cerimonia di premiazione, che ha rivelato le migliori tavole di Roma e del Lazio, a cura di **Simone Cargiani** e **Fernanda D'Arienzo**. Frutto di recensioni anonime di professionisti del settore le schede sono un compendio del mangiar bene e di qualità, con oltre 350 indirizzi, tra osterie, bistrot, pizzerie, cucine d'autore e ristoranti di prestigio, cocktail bar e brunch domenicali. Così la guida più longeva della Pecora Nera – **Roma nel piatto** - traccia le coordinate geografiche di un circuito di qualità che vede primeggiare 14 ristoranti.

I Migliori

In questa classifica d'eccellenza, sul podio capitolino svetta Heinz Beck, con il punteggio di 9+ assegnato alla **Pergola** dell'Hotel Cavalieri. Ma si festeggia anche a Rivodutri, nella provincia di Rieti, con il pari merito dei fratelli Serva che ottengono 9+ per la cucina e l'ospitalità de **La Trota**. Medaglia di bronzo per Roy Caceres che conquista un 9 tondo, dopo il recente rinnovo di **Metamorfosi**. Tra i migliori anche **Il Pagliaccio** di Anthony Genovese, **Pipero al Rex**, **All'Oro** (già pronto al trasloco), **Le Colline Ciociare** di Acuto; e ancora **Il Convivio Troiani**, **Il Sanlorenzo**,

RASSEGNA STAMPA

La Parolina di Iside de Cesare a Trevinano, **Pascucci al Porticciolo**, **Glass**, **Il Tino** di Ostia e **l'Imàgo** dell'hotel Hassler.

Tradizione e territorio in tavola

Ma si assicurano un premio speciale anche diverse insegne che si sono distinte per la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio; tra loro qualche nome noto come Cesare al Casaletto, Sora Maria e Arcangelo, l'Osteria di San Cesario, Chinappi, ma anche tavole più defilate, custodi della tradizione laziale, come l'Osteria del Vicolo Fatato di Piglio, Santuccio ai Colli a Sezze, Tito a Rieti.

Tornando a Roma, sono tre gli etnici di livello in città, tutti con punteggio di 7 ½: **Green T.**, **Hamasei** e **Hasekura**.

Acquisti golosi. Le botteghe gastronomiche

Per il capitolo botteghe gastronomiche e acquisti di qualità La Pecora Nera presenta i due manuali per buongustai di Roma e Milano: **Roma per il Goloso** e **Milano per il Goloso**. Quattordici le categorie merceologiche scovate per le strade cittadine per restituire percorsi gastronomici (suddivisi per quartiere) dedicati all'acquisto consapevole e al piacere di mangiar bene, dalle enoteche ai panifici, dalle pescherie alle torrefazioni, dai negozi bio fino alle utensilerie. E poi ci sono anche i mercati e le attività che valorizzano la filiera corta, selezionati grazie alla collaborazione con Campagna Amica.