

I 14 migliori ristoranti del Lazio secondo la Pecora Nera

di [Valentina Lupia](#) - In [Notizie](#) - lunedì, 23 novembre 2015 | ore 14:24



Sono state presentate poco fa alla Camera di Commercio di Roma le edizioni **2016** de **La Pecora Nera Editore: Roma nel Piatto, Roma per il Goloso e Milano per il Goloso**.

Come lo scorso anno, i locali sono recensiti da professionisti in totale

anonimato: "L'enogastronomia sta vivendo un momento d'oro, basti pensare al successo di Expo e prima ancora a quello dei tanti format televisivi dedicati a questo settore. Numerose le persone che si sono avvicinate a questo mondo – affermano i **curatori delle guide Simone Cargiani e Fernanda D'Arienzo** – talvolta però prive di una vera competenza in materia. Per questo riteniamo fondamentale che a recensire i locali siano professionisti in totale anonimato che paghino il conto finale come un qualsiasi avventore, annotando ogni minimo particolare dell'**esperienza gustativa** fatta".

Le Guide [acquistabile on line](#), nelle migliori librerie e supermercati della Regione Lazio, nonché presso una quarantina di negozi gourmet di Roma e in alcuni bookshop del circuito Musei In Comune.

Roma nel Piatto, guida storica della casa editrice, ha recensito oltre 350 locali che vanno dalle osterie alle realtà stellate. Non mancano pizzerie, luoghi per l'aperitivo, per il brunch e i ristoranti etnici. Quest'anno sono presenti anche i piccoli locali, a volte fuori dalle classiche rotte.

Vediamo la lista dei **migliori ristoranti** di Roma e del Lazio:

RASSEGNA STAMPA

1. La Pergola del Rome Cavalieri (Roma): 9+
2. La Trota (Rivodutri, Rieti): 9+
3. Metamorfofi (Roma): 9
4. Il Pagliaccio (Roma): 9-
5. Piperò al Rex (Roma): 9-
6. All'Oro (Roma): 8,5
7. Colline Ciociare (Acuto, Frosinone): 8,5
8. Il Convivio Troiani (Roma): 8,5
9. Il Sanlorenzo (Roma): 8,5
10. La Parolina (Trevinano, Viterbo): 8,5
11. Pascucci al Porticciolo (Fiumicino, Roma): 8,5
12. Glass Hostaria (Roma): 8+
13. Il Tino (Ostia Lido, Roma): 8+
14. Imàgo all'Hassler (Roma): 8+

Inoltre la Regione Lazio ha istituito dei premi da assegnare (la selezione è stata curata da La Pecora Nera) ad alcuni ristoranti che si sono particolarmente distinti nella **valorizzazione dei prodotti tipici del territorio**. Vediamoli:

- 13 Gradi (Viterbo)
- Chinappi (Formia, Latina)
- Da Cesare (Roma)
- Da Enzo al 29 (Roma)
- Da Silvana (Altipiani di Arcinazzo, Frosinone)
- 'L Richiastro (Viterbo)
- L'Oste della Bon' Ora (Grottaferrata, Roma)
- Osteria Il Bersagliere (Colonna, Roma)
- Osteria del Vicolo Fatato (Piglio, Frosinone)
- Osteria di San Cesario (San Cesareo, Roma)
- Ristorante degli Angeli (Magliano Sabina, Rieti)
- Santuccio ai Colli (Sezze, Latina)
- Sora Maria e Arcangelo (Olevano Romano, Roma)
- Tito (Rieti)

RASSEGNA STAMPA

A questa guida si aggiunge **Roma per il Goloso** (con la sua gemella meneghina **Milano per il Goloso**): un manuale che vuole guidare il consumatore in un tour gastronomico attento e consapevole attraverso le **migliori botteghe della città**. Queste sono suddivise per quartiere e per tipologia e sono suddivise in ben **quattordici categorie**: enoteche, gastronomie, panifici, pastifici, macellerie, pescherie, formagгерie, pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie, teerie, torrefazioni, utensilerie e negozio bio ed equo. Grazie al coinvolgimento del Centro Agroalimentare Roma (CAR), sono presenti in guida anche i banchi dei mercati rionali marchiati "**Cuor di Car**": la garanzia del sistema è sulla sicurezza e sulla selezione delle migliori produzioni agricole.

Cosa pensate della lista e dei premi? Siete più da ristorante stellato e da osteria che mette in risalto i sapori tipici del territorio?