

il Giornale del lunedì

ANNO XXVI / NUMERO 43 / 1 EURO* A COPIA / LUNEDÌ 7 NOVEMBRE 2005 www.ilgiornale.it

Mater Matuta

giorni: «Vini
674 pagine,
del Gamber-
gine, 30 eu-
006» di Luca
ro); e «Due-
one italiana
euro).
oco e un po'
tà la sogget-
rto, qualche
r quanto ri-
a infatti uti-
zi, ed è quin-
. Non abbia-
ii punteggio
i di Maroni,

E A PROPOSITO DI GUIDE...

Ritorna «Roma nel piatto»

● È nelle edicole e nelle librerie l'edizione 2006 di «Roma nel piatto», la guida che ha scelto di raccontare il mondo della ristorazione romana da un punto di vista diverso. Il curatore Simone Cargiani e gli altri sette redattori recensisce 256 tra ristoranti, trattorie e osterie con linguaggio colloquiale, nessun timore reverenziale, grande attenzione all'ambiente e soprattutto nessuna pubblicità dei locali citati. Una sezione è dedicata ad aperitivi&brunch. «Roma nel piatto», Pecora Nera editore, 192 pagine, euro 8,90

...due in quella di
le performance
il Baccarossa di
gere di Vaselli, e
le Cento Corvi; c
to grandi perfe
ma non sono sta
ché non recens
Petrosa 2001 d
2003 di Sergio
di Pallavicini e il
lini, tutti «cinq
Ais. Infine i pre:
quelli dichiarat
tutti i vini in cl
20 euro, anche
cui le prime du
Montiano 30 eu
il Giacchè tocca
sottolineare i 13
carossa, terzo ir
dell'Antinoo, pi
chetta che costa
questo ha la sua

corini, i migliori formaggi del L

edizione del concorso organizzato dall'Arm
uno partecipato 74 aziende e 208 prodotti

ale; marzolino; caciotta
ilate fresche; paste fila-
rmaggi storici; speziati
ricotta romana Dop), al
ggio a stagionatura na-
gliore ricotta a livello

seus» è andato invece al miglior carrel-
lo dei formaggi proposto dai ristoranti.
Infine il premio della critica è andato
al Pecorino di Grotta dell'azienda agri-
cola Stocchi. I premi sono stati asse-
gnati venerdì scorso al Tempio di

e del Lazio, dell'Italia in ge-
no a proporre dimostran-
sette si sta differenzia-
forme, nelle stagionature
rie prime e nelle tecnich
elemento di eccellenza è
utilizzo di latte crudo nell
di formaggi garantendo
produzione accurata e o
caratteristica gustativa
molto particolare. Infine
dei ristoratori verso que