

CORRIERE DELLA SERA 

Roma / Tempo libero

LIBRI

Il critico, Ratatouille e l'anonimato ecco la guida che sfida gli scettici

In edicola e libreria la decima edizione di «Roma nel Piatto». E il profumo del cibo arriva anche via web: recensioni sul cellulare, commenti in diretta dei lettori



ROMA - Non potrebbe mai accadere quel che raccontava - con godibilissima allegria - lo splendido «Ratatouille»: quel critico arcigno, quella caricatura cattiva ma sensibile ai profumi e agli aromi, non verrebbe mai riconosciuta ai tavoli di un ristorante se lavorasse per questa guida. Perché la formula è quella dei «critici anonimi» e un Anton Ego non lavorerebbe mai per «Roma nel

Piatto» (La Pecora Nera Editore, 528 pagine, 11,90 €) che ora torna in librerie ed edicole, festeggiando, con l'edizione 2013, il decimo anno di vita.

14 AGENTI SEGRETI - Veste grafica rinnovata, offerta multimediale sempre più facile da consultare, stilata da un gruppo di 14 qualificati «007» (ispettori) che girano tutto il Lazio - voti dall'eccellenza all'insufficienza ad oltre 500 locali - per recensire in forma rigorosamente anonima ristoranti, trattorie, pizzerie, luoghi per l'aperitivo e per il brunch, «Roma nel Piatto» è un vademecum indipendente dedicato in primo luogo alla Capitale: un tascabile da portare sempre con sé, a meno che non si scelga di acquistare e scaricare l'analoga e omonima applicazione per iPhone, che consente la navigazione e la geolocalizzazione del locale sul dispositivo.

RASSEGNA STAMPA

SCONOSCIUTI AI CUOCHI - A detta di molti professionisti della ristorazione e gourmet questo è uno dei prodotti «più affidabili tra quelli in libreria». Se siete scettici, considerate che la loro reputazione i golosi recensori de La Pecora Nera se la sono guadagnata e costruita sul campo. Rigoroso il metodo: i



Il critico enogastronomico Ego nel film Ratatouille

critici di «Roma nel piatto» prenotano sotto falso nome e pagano con carte di credito non riconoscibili. A garanzia di giudizio indipendente. A coordinare il gruppo i curatori: Fernanda D'Arienzo e Simone Cargiani, che sono anche gli autori delle recensioni che trovate ogni settimana in fondo alla pagina «Tempo Libero» di *Roma.corriere.it*. La redazione online romana del Corriere della Sera li ha scelti proprio per la loro serietà e attendibilità. Perché non sono conosciuti né riconoscibili. E vi daranno la stessa affidabilità delle recensioni che la Cronaca di Roma pubblicava sull'edizione cartacea.

IL FAI-DA-TE DELLA RECENSIONE - Per festeggiare i dieci anni di Roma nel piatto, gli editori hanno messo a punto alcuni cambiamenti: dall'estensione dell'area geografica coinvolta nelle recensioni, alla tipologia di indirizzi considerati, alle migliori grafiche. Nella guida, ogni ristorante è corredato da schede «interattive» grazie ai codici QR: inquadrandoli, con un lettore scaricabile gratuitamente su quasi tutti i telefonini, si viene rimandati alla scheda dell'esercizio selezionato, potendo così lasciare commenti, caricare foto ed essere aggiornati su eventuali variazioni rispetto alla stampa.

IACCARINO, ROSTI E IL TOP - Tra le 127 novità su Roma, si segnalano il ritorno a Roma della famiglia Iaccarino, con A Vivavoce (ristorante del Melià al Gianicolo), Inopia sull'Aurelia Antica, Aroma di Mare a Trastevere, Osteria Mavi all'Ostiense, la crescita dell'offerta di grande pesce nella nuova sede di Chinappi a Porta Pia, Osteria Boncompagni (al posto dell'ex Otto&mezzo) Rosti al Pigneto, Lanificio Cucina a via di Pietralata. Mentre al primo posto si piazza, ancora una volta, La Pergola del Rome Cavalieri grazie allo chef Heinz Beck. E per dimostrare che, davvero, ci sono anche le recensioni in negativo, ecco che Ada e Mario scende al 5 e mezzo.

GOLOSI E ETNICI - La guida esce insieme a «Roma per il goloso» e «Roma - Il mondo nel piatto». E nella guida del goloso - studiata per le famiglie - ampio spazio viene dedicato a «Eataly», la nuova realtà enogastronomica nell'ex Terminal Ostiense. Obiettivo: valorizzare le oltre 810 botteghe del gusto. Il terzo prodotto editoriale è una guida rivolta ai più giovani, con il meglio dell'offerta enogastronomica etnica della Capitale: ad aggiudicarsi il podio, il duo giapponese Hamasei e Zen Sushi, affiancati dal cinese Green T.

Luca Zanini

26 novembre 2012 (modifica il 7 dicembre 2012)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

la Pecora Nera Editore