

RASSEGNA STAMPA

[Appuntamenti persone](#)

Roma nel Piatto 2013: i 15 migliori ristoranti di Simone Cargiani

26 novembre 2012

Like 7 Tweet 2 +1 1 Share 3



di Virginia Di Falco

Eccola, fresca di stampa, l'edizione 2013 di «Roma nel Piatto». Presentata oggi a piazza di Sant'Ignazio, nella sede del Centro Servizi tipici e tradizionali dell'Azienda Romana Mercati, dal presidente della Provincia Zingaretti. Insieme alla guida ristoranti curata come sempre da Simone Cargiani, e che quest'anno compie dieci anni, c'erano anche le altre due pubblicazioni della Pecora Nera: «Roma per il Goloso», curata da Fernanda D'Arienzo con la descrizione di oltre 800 botteghe del gusto, dalle enoteche alle gastronomie alle formagгерie, pasticcerie e gelaterie e l'ultima nata « Il Mondo nel piatto», più di cento indirizzi etnici selezionati tra ristoranti, take away e food shops.

E andiamo alla classifica con i voti dei magnifici 15 per il 2013, che presenta solo piccole variazioni rispetto all'anno scorso:

- 9 ½ **LA PERGOLA DEL ROME CAVALIERI (Roma)**
- 9 + **IL PAGLIACCIO (Roma)**
- 9 **LA PAROLINA (Trevinano, VT)**
- 9- **COLLINE CIOCIARE (Acuto, FR)**
- 9- **LA TROTA (Rivodutri, RI)**
- 8 ½ **ACQUOLINA (Roma)**
- 8 ½ **ANTONELLO COLONNA (Roma)**
- 8 ½ **GLASS HOSTARIA (Roma)**
- 8 ½ **IL CONVIVIO TROIANI (Roma)**
- 8 ½ **METAMORFOSI (Roma)**
- 8 + **ENOTECA LA TORRE (Viterbo)**
- 8 + **IL GRANCHIO (Terracina, LT)**
- 8 + **IL SANLORENZO (Roma)**
- 8 + **PIPERO AL REX (Roma)**
- 8 + **VALLEFREDDA RESORT(Labico, RM)**

RASSEGNA STAMPA

Alla conferenza di presentazione erano presenti quasi tutti i ristoratori dei 15 ristoranti del podio, che rappresentano l'eccellenza della ristorazione a Roma e nel Lazio, e anche alcuni tra gli esercenti premiati dalla Provincia di Roma (che patrocina la guida, insieme a Roma Capitale) per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico provinciale. Tra questi, il pasticciere Carlo Regoli, Vincenzo Mancino di DOL, i gestori di Sora Maria e Arcangelo, Leonardo Vignoli di Cesare al Casaletto.

I grandi assenti, come sempre, erano proprio i curatori e collaboratori della Guida che – come si sa – fanno dell'anonimato più assoluto (integralista, dicono) la loro nota distintiva. Precetti talebani: non vendere pubblicità ai ristoratori, muoversi in perfetto anonimato durante il lavoro di degustazione-recensione, non organizzare serate o eventi con gli chef. Sta di fatto che a molti ristoratori questi ispettori stanno simpatici, e non solo perchè pagano sempre il conto: come raccontava uno di loro stamattina, trovano nelle recensioni sempre un riscontro molto puntuale, anche in caso di critiche non positive. E infatti stamattina molti di loro hanno fatto una capatina, per il solo piacere di salutarsi ed incontrarsi tra colleghi, da Arcangelo Dandini a Giancarlo Casa della Gatta Mangiona, a Stefano Callegari di Sforno, a Claudio Bronzi e Lele Usai del Tino di Ostia.

Senza dubbio il pregio di questo lavoro è la selezione certosina dei ristoranti, il dettaglio quasi maniacale nelle descrizioni e una coerenza di intenti e di stile che fa affezionare il lettore.

Alla veste editoriale vanno i complimenti per una grafica semplice, immediata, aggiornata e anche interattiva (grazie ai codici QR leggibili da cellulare è possibile aggiornarsi su eventuali modifiche di ciascuna scheda). Un solo appunto. La rilegatura. Le pagine vengono via con troppa facilità: gli anni scorsi dopo qualche mese di attenta consultazione. Quest'anno, dopo averla solo sfogliata, si è staccata la pagina n. 47/48: quella con Il Pagliaccio e il Sanlorenzo. Mica roba da poco.