

ROMA ITALIA lab

CULTURA E SOCIETÀ

Arriva la Pecora nera: lo sguardo critico all'enogastronomia del Lazio

BY MARIA PRATICÒ - 26 NOVEMBRE 2012 - POST A COMMENT

FILED UNDER GUIDE ENOGASTRONOMICHE, HEINZ BECK, LA PERGOLA, PECORA NERA EDITORE, ROMA NEL PIATTO

Come si mangia a Roma? E nel resto della Regione? Le "pulci" all'enogastronomia di qualità, popolare ed etnica, le ha fatte, anche quest'anno, la **Pecora nera editore**, con le guide "Roma nel Piatto", "Roma per il Goloso" e "Roma – Il mondo nel piatto", edizione 2013.

Un gruppo di 14 qualificati e affiatati ispettori hanno girato in lungo e in largo il Lazio, dando voti che vanno dall'eccellenza all'insufficienza ad **oltre 500 locali**, suddivisi fra ristoranti – da quelli gourmand ai tradizionali – trattorie, pizzerie, luoghi per l'aperitivo e per il brunch. E poi 810 tra enoteche, panifici, gastronomie, cioccolaterie, formaggere, torrefazioni e circa 100 indirizzi multietnici di Roma. Evitando – come da filosofia della guida – qualsiasi possibile conflitto di interesse: **non vendere pubblicità ai ristoratori, muoversi in perfetto anonimato durante il lavoro di degustazione-recensione, non organizzare serate ed eventi con gli chef.**

Ecco la classifica dei primi 3: il migliore ristorante, come nelle passate edizioni, si conferma "**La Pergola**" del Roma Cavalieri Hilton di Heinz Beck, seguita da "**Il Pagliaccio**" di Antony Genovese. Sale al terzo posto "**La Parolina**" di Iside e Romano nella frazione di Trevinano (Vt). A seguire ci sono le "**Colline Ciociare di Acuto**" di Salvatore Tassa (era al secondo posto) e la "**Trota di Rivodutri**" dei fratelli Serva. Per quanto riguarda i ristoranti etnici, si piazzano sul podio i giapponesi "**Hamasei**" e "**Zen Sushi**", seguiti dal cinese "**Green T**".

Da segnalare, infine, che **Roma per il Goloso** si arricchisce di una parte espressamente dedicata al nuovo fenomeno gastronomico romano: "**Eataly**".

