

RASSEGNA STAMPA

CORRIERE DELLA SERA 

Roma / Tempo libero

GUIDE

Torna «Roma nel piatto»: i giudici senza volto raccontano le migliori cucine

Presentate le edizioni 2014 del vademecum realizzato in totale anonimato: gli ispettori mangiano, pagano e «stroncano» (se serve) per questo sono affidabili

Ristorazione ★ 2

ALTRI 4 ARGOMENTI



ROMA - La guida gastronomica? Se è senza volto è più affidabile. E' quanto emerge da un sondaggio tra i lettori di manuali dedicati a ristoranti, trattorie e cucine d'Italia. Ed è la chiave del successo di «Roma nel Piatto» i cui autori -

seguendo il principio dell'anonimato totale - non si sono fatti vedere neppure alla presentazione della nuova edizione 2014, mercoledì 27, nella sede dell'Azienda Romana Mercati. Ben 441 indirizzi recensiti, con 92 novità rispetto al 2012, per un volume «pensato per consigliare il lettore e non per compiacere il ristoratore».

la Pecora Nera Editore

RASSEGNA STAMPA

VIA I FALSI AMICI - Eppure sono proprio osti e ristoratori i primi ad essere compiaciuti di questo modo di far critica gastronomica, di una guida che mette avanti a tutto l'onestà di giudizio - nel bene e nel male - e l'incorrutibilità dei recensori. Tanto che durante la presentazione, Alberto Rossetto - appassionato gastronomo che rappresentava la casa editrice La Pecora Nera per dare un volto a chi non può essere visto - ha lanciato un appello ai titolari di tavole note e meno note affinché segnalino all'editore i casi - ahinoi ormai frequenti - in cui qualcuno si presenta nei loro esercizi dicendosi amico di questo o quell'ispettore della guida (se ne conoscono i nomi, d'altronde, stampati a pagina 2, se non i volti): «Diteci chi sono, in modo che possiamo depennarli dalla lista e farli diventare ex amici, perché danneggiano noi e voi».

NON SOLO HEINZ BECK - Ma passiamo alla guida e ai premiati. I giudici di «Roma nel piatto 2014», competenti e appassionati di buona cucina, con il loro approccio «integralista nel giudizio» (che si traduce in visite ai locali effettuate in anonimato, pagando il conto come clienti qualsiasi, e nel rifiuto di vendere spazi pubblicitari ai ristoratori) hanno selezionato il meglio della ristorazione di Roma e Lazio. Al top, 5 indirizzi che hanno guadagnato valutazioni massime (tra il 9 meno e il 9): La Pergola di Heinz Beck al Rome Cavalieri, Il Pagliaccio di Anthony Genovese, La TRota a Rivodutri, La Parolina di Trevinano, Metamorfofi di Roy Caceres e Aquolina di Giulio Terrinoni. Confermati giudizi al top anche per Glass Hostaria di Cristina Bowermann, Colline Ciociare, Il Convivio di Trioani, All'Oro, Enoteca La Torre (trasferitasi da Viterbo a Roma, dentro il boutique hotel di Anna Fendi «Villa Leatizia»), Il Granchio di Terracina, Il Sanlorenzo, Pascucci al Porticciolo, Piperò al Rex e Stazione di Posta.

RASSEGNA STAMPA

DALLE CAMPAGNE AI CIBI KOSHER - E a proposito di Lazio, la Pisana - che sostiene «Roma nel piatto» - ha istituito un apposito premio assegnato a 14 operatori. Sono stati riconosciuti come «I migliori ristoranti del Lazio»: 13 Gradi (Viterbo), Angeli (Magliano Sabina) Da Cesare (Roma), Il Quinto Quarto (Roma), Iotto (Campagnano di Roma), La Briciola (Grottaferrata), La Locanda (Supino), La Locanda di saturno (Sutri), L'Oste della Bon'Ora (Grottaferrata), Osteria del Vicolo fatato (Piglio), Osteria Persei (Prossedi), Tito (Rieti) Vicolo di M'blò (Fondi) e Vino e Camino (Bracciano). L'edizione 2014 si distingue poi per la grande attenzione riservata alla cucina ebraica: per la prima volta (con il prezioso contributo dell'Azienda Romana Mercati) sono stati individuati alcuni esercizi aderenti all'iniziativa «kosher a Roma», contrassegnati da simboli appositi in grado di orientare gli osservanti del kasherut che prescrive una dettagliata serie di regole da seguire a tavola.

MERCATI CONTADINI - Accanto alla classica guida ai ristoranti, Pecora Nera ha presentato la guida ai ristoranti etnici «Roma, Il mondo nel piatto», premiando i 9 migliori - Green T, Hamasei, Zen Sshi, Dao Rsstaurant, Hasekura, Mandarin, Sakura Sushi, Somo e Thien Kim - e la nuova edizione di «Roma per il goloso», con una selezione di 900 botteghe e una nuova sezione dedicata ai mercati contadini, con la consulenza di Campagna Amica (Coldiretti). Stessa struttura per la guida «Milano per il goloso», che è stata lanciata nel 2013. «Sono ormai migliaia i consumatori che giornalmente o periodicamente sposano la filosofia di privilegiare il cibo locale, a filiera corta, con un'origine italiana certa - spiega Raffaella Cantagalli di Campagna Amica -: consultando queste pubblicazioni, vi sarà molto più facile trovare questo tipo di cibi vicino a casa».

27 novembre 2013

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Luca Zanini

la Pecora Nera Editore