

Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 17:59:26 di Lunedì 02 Dicembre 2013 - 31003 articoli presenti nell'archivio

LOCALI > GUIDE

02 Dicembre 2013 11:57.38

La Pergola di Heinz Beck in vetta sulla guida "Roma nel piatto 2014"

Presentata "Roma nel piatto 2014", con due appendici: "Roma-il mondo nel piatto" sui ristoranti etnici e "Roma per il goloso". Al top La Pergola di Heinz Beck, seguito dal Pagliaccio, la Trota, La Parolina e Metamorfosi

di Mariella Morosi

Sono diventati tre i volumi che le edizioni "La Pecora Nera" dedicano per il 2014 ai luoghi del gusto di Roma e del Lazio. Oltre al tradizionale "Roma nel Piatto", sono "Roma-il mondo nel piatto" sui ristoranti etnici e "Roma per il Goloso", con gli indirizzi di 900 su botteghe dove fare uno shopping gourmet, dalle macellerie alle pasticcerie.



RASSEGNA STAMPA

Le tre guide si propongono come "il punto di vista critico sulla ristorazione laziale", una voce fuori dal coro con un approccio diverso da quello di pubblicazioni analoghe, dedicando con un linguaggio schietto e informale molto spazio ad ogni segnalazione. Sono esaminati cucina, ambiente, servizio e cantina, e persino qualità del caffè servito.

Lo scopo è quello di avere la massima credibilità presso il lettore, sia che scelga locali al top (ne vengono segnalati 13 con in testa come sempre La Pergola di Heinz Beck), sia che preferisca trattorie, enoteche con cucina e pizzerie, oppure quelli specializzati in pesce o in carni o che offrono il brunch domenicale. Un lavoro complesso reso possibile da ispettori che hanno mantenuto l'anonimato durante le visite e chiesto regolarmente il conto.



Non solo, per evitare qualsiasi tipo di conflitto di interesse tra le categorie valutate, è stato categoricamente rifiutato ai ristoratori qualsiasi spazio pubblicitario. Lo ha sottolineato il curatore delle guide, Simone Cargiani, presentando i volumi nella sede dell'azienda Romana Mercati, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Roma, insieme ad Alberto Rossetto, editore de La Pecora Nera, **Raffaella Cantagalli** (nella foto in basso) di Campagna Amica, Antonio Rosati dell'Arsial e **Massimo Pallottini** (nella foto accanto) del Car Gest (Centro Agroalimentare Roma).

Carlo Hausmann dell'Arm ha fatto gli onori di casa mentre il giornalista Luca Zanini ha coordinato l'incontro. Nell'occasione sono stati premiati alcuni locali, scelti dalla Regione Lazio sulla base delle valutazioni di queste guide, maggiormente

impegnati a valorizzare il patrimonio enogastronomico del territorio realizzando ricette tradizionali basate su prodotti tipici.

RASSEGNA STAMPA

Questi i premiati: Tredici Gradi a Viterbo, Angeli a Magliano Sabina (Rieti), Da Cesare e Il Quinto Quarto, entrambi di Roma, La Locanda a Supino (Fr), Vicolo di M'blò a Fondi (Lt), La Locanda di Saturno a Sutri (VT), Tito di Rieti, Osteria del Vicolo Fatato a Piglio (Fr), Osteria Persei a Prossedi (Lt) e, tutti in provincia di Roma, Lotto a Campagnano, La Brioliola e L'Oste della Bon'Orà entrambi a Grottaferrata e, infine, Vino e Camino a Bracciano.

«Il criterio della qualità nella scelta delle materie prime, nell'elaborazione delle pietanze, nella capacità di esaltare le nostre tradizioni o di sperimentare sono alla base delle scelte fatte in questa guida - ha detto il commissario Arsial **Antonio Rosati** - ed è proprio questo che ci ha orientato nell'istituzione di premi destinati ai migliori ristoratori della capitale e del Lazio. Un riconoscimento per chi promuove la buona cucina nella nostra regione, e crea idee di sviluppo economico, un'economia di prossimità che porta qualità di vita e ed è un motore per lo sviluppo del turismo».

Al vertice dell'eccellenza, anche in questa guida che si propone affidabile e critica, è stata confermata La Pergola, il ristorante con vista, al roof garden del Rome Cavalieri, regno del tristellato Heinz Beck. Gli è stato riconosciuto il massimo punteggio: 9 e 1/2. A seguire nella ristrettissima classifica dei migliori, tutti con il punteggio di 9, il Pagliaccio di **Antony Genovese** (nella foto in basso), Metamorfosi di Roy Cáceres, la Trota di Rivodutri (Ri) dei fratelli Serva e La Parolina di Trevinano (Vt), con Iside e Romano ai fornelli.

A pari merito con 8 e 1/2 sono segnalati i romani l'Acquolina, Glass Hostaria di **Cristina Bowermann** (nella foto sopra), Il convivio Troiani, All'Oro, Enoteca La Torre a Villa Laetitia di Danilo Ciavattini, il Sanlorenzo, Piperò al Rex e Stazione di Posta. Infine, a Terracina Il Granchio e a Fiumicino (RM) Pascucci al Porticciolo. Al top degli etnici sono stati segnalati due locali di Roma: Green T per la cucina cinese e Hamasei e Zen Sushi per quella giapponese. Molta attenzione è riservata anche alla Roma Kosher.

Per la prima volta nelle tre guide capitoline, con il contributo dell'Azienda Romana Mercati, sono stati individuati circa 15 locali di cucina ebraica aderenti all'iniziativa sia per gli osservanti che per chi desidera allargare i propri orizzonti gastronomici. La cucina giudaica romanesca inoltre è la più antica di Roma.



«Il Centro Agroalimentare Roma - ha concluso Fabio Massimo Pallottini, amministratore delegato del Car Gest - è da sempre interessato ed attento alla buona ristorazione come elemento di promozione e diffusione dei nostri prodotti. Perciò ha voluto sostenere questa iniziativa, in quanto occorre una grande alleanza che percorra l'intera filiera». Prevista per "Roma nel piatto" la versione e-book e l'applicazione per smartphone Ios e Android.

Questo il prezzo dei tre volumi: "Roma nel piatto" (11,90 euro), "Roma-il Mondo nel piatto" (8,90 euro) e "Roma per il Goloso" (7,90 euro). Analoga iniziativa editoriale per i buongustai meneghini dal titolo "Milano per il goloso" (9,90 euro), con 500 botteghe segnalate per quartiere.