CORRIERE DELLA SERA
ROMA

METE GOURMAND

Pause di gusto: un vademecum per chi ha fame nel «Saporario»

La guida suddivide la giornata e le tappe gastronomiche in 7 fasce orarie, spaziando da colazione, pranzo, merenda, aperitivo e cena, per arrivare alla categoria «fino a tardi»

di Giuseppe Cucinotta

CULTURA (+4)

ROMA – Una pausa di gusto per ogni ora del giorno e della notte nella Capitale. Un percorso nei sapori scandito dalle lancette dell'orologio. E' dall'accostamento fra cibo e tempo che nasce «Il Saporario», la nuova guida gastronomica edita da La Pecora Nera, che recensisce più di 400 locali suddivisi per fasce orarie. La guida suddivide la giornata e le tappe gastronomiche in sette fasce orarie, spaziando dai classici colazione, pranzo, merenda, aperitivo e cena, per arrivare a categorie come «fino a tardi» per i nottambuli che non vogliono rinunciare a una tappa «gustosa» prima di andare a dormire e «a tutte le ore», categoria dedicata a chi per lavoro o impegni non riesce a scandire con precisione le pause nella propria giornata. Le proposte presentate dal *Saporario* non superano mai i 35 euro e tengono conto anche dei menù degustazione spesso offerti a pranzo o cena da ristoranti gourmand.

Il punteggio si conta in «pecore nere»

I giudizi sono espressi in «pecore nere» – da un minimo di 1 a un massimo di 5 - e prendono in considerazione non soltanto il cibo ma anche il servizio e l'ambiente. «Si tratta di una guida fuori dai soliti schemi – spiega il curatore Simone Cargiani -. Oltre alle categorie, scandite per orari, sono stati individuati anche dieci percorsi cittadini suddivisi per quartieri. E' una bussola di facile consultazione per consentire al cittadino e al turista di orientarsi in maniera razionale e divertente nella giungla dell'offerta gastronomica capitolina».

Auto a noleggio per le perle culinarie

Se i locali recensiti sono "garantiti" da La Pecora nera e le proposte sono ampiamente a portata di portafogli, un ostacolo potrebbe essere rappresentato dal fatto che molti ristoranti e pizzerie rientrano all'interno delle zone a traffico limitato. Per evitare che le Z.T.L. rappresentino un deterrente alle offerte culinarie presentate, la casa editrice ha stretto una partnership con Car2go, il servizio di car-sharing che permette di muoversi liberamente in ogni angolo della città. All'interno della guida, infatti, è inserito un codice promozionale che consente di attivare una membercard e di usufruire gratuitamente di 30 minuti di guida gratuiti.

Novità tra i nove migliori

Solo 9 locali hanno ottenuto il massimo del punteggio (5 pecore nere). Ad essere premiata per la colazione è stata la pasticceria **Cristalli di Zucchero**. La categoria "pranzo" invece vede un pari merito fra **Stazione di Posta** in largo Dino Frisullo ed **Epiro** a piazza Epiro. Ad aggiudicarsi il massimo dei voti per la merenda è **Nonna Carla** un punto di ritrovo per golosi in viale Eritrea. Il **Sorì** in via dei Volsci si conferma come uno dei migliori aperitivi della Capitale. Per la cena a farla da padrone sono le pizzerie.

Aperitivi al Pigneto, gelati a via Poletti

Nessun ristorante, infatti, ha ottenuto 5 pecore nere, mentre ben due pizzerie, **Moma** in via Calpurnio Fiamma e **Sforno** in via Ottato, hanno conseguito l'en plein nel punteggio. Il vero trionfatore della guida è proprio Stefano Callegari, patron di Sforno, che nella stessa categoria si è piazzato anche quarto con un'altra sua «creatura» **Tonda** in via Valle Corteno e ha ottenuto anche 4,5 pecore nere nella categoria «a tutte le ore» con **Trapizzino** a piazzale di Ponte Milvio e in via Branca. Nella stessa fascia oraria il vincitore è **Pizzarium** in via della Meloria. Spostando l'attenzione sui cocktail, ad ottenere il punteggio più alto è **Co.So.** in via Braccio da Montone. La guida non dimentica le gelaterie premiando con il massimo dei voti **Neve di Latte** in via Poletti e **Otaleg!** in via dei Colli Portuensi

15 luglio 2014 | 14:05
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Auto a noleggio per le perle culinarie

Se i locali recensiti sono "garantiti" da La Pecora nera e le proposte sono ampiamente a portata di portafogli, un ostacolo potrebbe essere rappresentato dal fatto che molti ristoranti e pizzerie rientrano all'interno delle zone a traffico limitato. Per evitare che le Z.T.L. rappresentino un deterrente alle offerte culinarie presentate, la casa editrice ha stretto una partnership con Car2go, il servizio di car-sharing che permette di muoversi liberamente in ogni angolo della città. All'interno della guida, infatti, è inserito un codice promozionale che consente di attivare una membercard e di usufruire gratuitamente di 30 minuti di guida gratuiti.

Novità tra i nove migliori

Solo 9 locali hanno ottenuto il massimo del punteggio (5 pecore nere). Ad essere premiata per la colazione è stata la pasticceria **Cristalli di Zucchero.** La categoria "pranzo" invece vede un pari merito fra **Stazione di Posta** in largo Dino Frisullo ed **Epiro** a piazza Epiro. Ad aggiudicarsi il massimo dei voti per la merenda è **Nonna Carla** un punto di ritrovo per golosi in viale Eritrea. Il **Sorì** in via dei Volsci si conferma come uno dei migliori aperitivi della Capitale. Per la cena a farla da padrone sono le pizzerie.

Aperitivi al Pigneto, gelati a via Poletti

Nessun ristorante, infatti, ha ottenuto 5 pecore nere, mentre ben due pizzerie, **Moma** in via Calpurnio Fiamma e **Sforno** in via Ottato, hanno conseguito l'en plein nel punteggio. Il vero trionfatore della guida è proprio Stefano Callegari, patron di Sforno, che nella stessa categoria si è piazzato anche quarto con un'altra sua «creatura» **Tonda** in via Valle Corteno e ha ottenuto anche 4,5 pecore nere nella categoria «a tutte le ore» con **Trapizzino** a piazzale di Ponte Milvio e in via Branca. Nella stessa fascia oraria il vincitore è **Pizzarium** in via della Meloria. Spostando l'attenzione sui cocktail, ad ottenere il punteggio più alto è **Co.So.** in via Braccio da Montone. La guida non dimentica le gelaterie premiando con il massimo dei voti **Neve di Latte** in via Poletti e **Otaleg!** in via dei Colli Portuensi

15 luglio 2014 | 14:05

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Auto a noleggio per le perle culinarie

Se i locali recensiti sono "garantiti" da La Pecora nera e le proposte sono ampiamente a portata di portafogli, un ostacolo potrebbe essere rappresentato dal fatto che molti ristoranti e pizzerie rientrano all'interno delle zone a traffico limitato. Per evitare che le Z.T.L. rappresentino un deterrente alle offerte culinarie presentate, la casa editrice ha stretto una partnership con Car2go, il servizio di car-sharing che permette di muoversi liberamente in ogni angolo della città. All'interno della guida, infatti, è inserito un codice promozionale che consente di attivare una membercard e di usufruire gratuitamente di 30 minuti di guida gratuiti.

Novità tra i nove migliori

Solo 9 locali hanno ottenuto il massimo del punteggio (5 pecore nere). Ad essere premiata per la colazione è stata la pasticceria **Cristalli di Zucchero**. La categoria "pranzo" invece vede un pari merito fra **Stazione di Posta** in largo Dino Frisullo ed **Epiro** a piazza Epiro. Ad aggiudicarsi il massimo dei voti per la merenda è **Nonna Carla** un punto di ritrovo per golosi in viale Eritrea. Il **Sorì** in via dei Volsci si conferma come uno dei migliori aperitivi della Capitale. Per la cena a farla da padrone sono le pizzerie.

Aperitivi al Pigneto, gelati a via Poletti

Nessun ristorante, infatti, ha ottenuto 5 pecore nere, mentre ben due pizzerie, **Moma** in via Calpurnio Fiamma e **Sforno** in via Ottato, hanno conseguito l'en plein nel punteggio. Il vero trionfatore della guida è proprio Stefano Callegari, patron di Sforno, che nella stessa categoria si è piazzato anche quarto con un'altra sua «creatura» **Tonda** in via Valle Corteno e ha ottenuto anche 4,5 pecore nere nella categoria «a tutte le ore» con **Trapizzino** a piazzale di Ponte Milvio e in via Branca. Nella stessa fascia oraria il vincitore è **Pizzarium** in via della Meloria. Spostando l'attenzione sui cocktail, ad ottenere il punteggio più alto è **Co.So.** in via Braccio da Montone. La guida non dimentica le gelaterie premiando con il massimo dei voti **Neve di Latte** in via Poletti e **Otaleg!** in via dei Colli Portuensi

15 luglio 2014 | 14:05
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Auto a noleggio per le perle culinarie

Se i locali recensiti sono "garantiti" da La Pecora nera e le proposte sono ampiamente a portata di portafogli, un ostacolo potrebbe essere rappresentato dal fatto che molti ristoranti e pizzerie rientrano all'interno delle zone a traffico limitato. Per evitare che le Z.T.L. rappresentino un deterrente alle offerte culinarie presentate, la casa editrice ha stretto una partnership con Car2go, il servizio di car-sharing che permette di muoversi liberamente in ogni angolo della città. All'interno della guida, infatti, è inserito un codice promozionale che consente di attivare una membercard e di usufruire gratuitamente di 30 minuti di guida gratuiti.

Novità tra i nove migliori

Solo 9 locali hanno ottenuto il massimo del punteggio (5 pecore nere). Ad essere premiata per la colazione è stata la pasticceria **Cristalli di Zucchero**. La categoria "pranzo" invece vede un pari merito fra **Stazione di Posta** in largo Dino Frisullo ed **Epiro** a piazza Epiro. Ad aggiudicarsi il massimo dei voti per la merenda è **Nonna Carla** un punto di ritrovo per golosi in viale Eritrea. Il **Sorì** in via dei Volsci si conferma come uno dei migliori aperitivi della Capitale. Per la cena a farla da padrone sono le pizzerie.

Aperitivi al Pigneto, gelati a via Poletti

Nessun ristorante, infatti, ha ottenuto 5 pecore nere, mentre ben due pizzerie, **Moma** in via Calpurnio Fiamma e **Sforno** in via Ottato, hanno conseguito l'en plein nel punteggio. Il vero trionfatore della guida è proprio Stefano Callegari, patron di Sforno, che nella stessa categoria si è piazzato anche quarto con un'altra sua «creatura» **Tonda** in via Valle Corteno e ha ottenuto anche 4,5 pecore nere nella categoria «a tutte le ore» con **Trapizzino** a piazzale di Ponte Milvio e in via Branca. Nella stessa fascia oraria il vincitore è **Pizzarium** in via della Meloria. Spostando l'attenzione sui cocktail, ad ottenere il punteggio più alto è **Co.So.** in via Braccio da Montone. La guida non dimentica le gelaterie premiando con il massimo dei voti **Neve di Latte** in via Poletti e **Otaleg!** in via dei Colli Portuensi

15 Luglio 2014 | 14:05
© RIPRODUZIONE RISERVATA