



la Repubblica
SABATO 8 MARZO 2008

SAPORI & BENESSERE



ROMA XVI

I piaceri della tavola

carne

NUOVO PIZZARÉ

Un caldo design fra rame e legno intorno al magnifico forno a pietra lavica di Sorrento per la nuova creatura della premiata ditta Silvana Fiore, Massimo Riccardi, Vittorio Triunfo, i primi a portare a Roma (anche a pranzo) la vera pizza napoletana. Ma non solo ottime tonde col cornicione. Nell'ultimo nato dei loro locali (forse il più bello con soppalco e taverna

"rosa") diretto dal bravo Francesco Farace, brilla la cucina dello chef napoletano Corrado De Maria per menu

indovinati. Accanto a bufala, fritti e pizzelle, ecco carpacci di carne e di pesce (solo fresco), carciofi alla giudia, sauté. Poi, paccheri allo scarpariello, trenette con pomodorini del Piennolo, carbonara. Sfizi e insalatone e poi squisiti (e abbondanti) tagli di carne alla brace con patate e verdure. Indiscutibili i dolci di Aniello Galluccio: dal babà alla pastiera il godimento è servito. 42 euro, Largo dei Chiavari 83/84, 06.68808074. Sempreaperto.

pesce

TRATTORIA

Cambio di scena nel noto locale creato da Ilde e Paolo Cerulli: esce dalla cucina Filippo La Mantia e diventa protagonista del menu (sempre migliore) una rodata squadra d'ottima mano. Solo per i dolci del pasticciere parigino

Stephan Batmon, allievo di Alain Ducasse e Pierre Hermé, vale la visita. Poi, la mano felice di Marco Sangiorgio

(primi), Simone Santini (secondi), il giovane Tiziano Tanteri (antipasti e aperitivo). La festa dei sapori si apre con i sempre amati profumi di Sicilia, panelle di ceci, sarde a beccafico di zibibbo, arancini con zafferano. Poi, linguine al ragù di spigola con carciofi alla menta, spaghetti con mazzancolle, maltagliati con calamaretti e pesto di olive. I secondi della nuova stagione? Brilla quel pescespada affumicato in casa su misticanza con oltre 10 erbe. Dolci d'appauso. Bella cantina curata da Samuele Mulleri. 65 euro. Via del Pozzo delle Cornacchie 25,

pizza



PELLICANO

Niente grassi, signori. Qui in tavola vincono semplicità e salute. E allora ecco, per iniziare, i suppli cotti nel forno a legna. Ma anche sulle pizze finiscono solo ingredienti di prima qualità. Oltre alle tradizionali, c'è la "Norcina" con pomodoro, mozzarella, salsiccia, indivia belga e grana in uscita, oppure la focaccia con bresaola, rughetta e grana. Chi preferisce la carne verrà accontentato con la tagliata di controfiletto affettata al tavolo. Millefoglie espresso per un lieto fine perfetto. 15 euro. Via Padre Massaruti 138, 06.5213639. No lunedì.

etnica



I-GIO

Frutti di mare e cipolline insaporiscono la particolare pizza che propone questa sosta coreana. Tra le specialità, i polpi piccanti in casseruola, straccetti di manzo marinato alla soia, maiale bollito e servito con kimchi fresco e ravioli al vapore farciti con carne o verdure. Tra le minestre zuppa di farina di soia e da provare il riso alla

tuorlo d'uovo, verdure e salsa piccante. 20 euro. Via Roma Libera 26, 06.58310269. No martedì

lo sfizio



PANE AL PANE

Lo chiamano il "kosher bakery café" della capitale perché in questa caffetteria-tavola calda-panetteria oltre a dolci parve (senza latte) e primi piatti kosher, troverete lieviti semplici o farciti, crostate, biscotti ai datteri, dolci di pasta fillo e mandorle, dessert al sesamo e torte alla crema. Anche muffin, caprese, focacce e panini. Via Padova 80, 06.44236816. No sabato

l'enoteca



LA BELLA

Sono poche le enoteche della capitale capaci di raccogliere un compendio così ampio della produzione enologica internazionale, come quello di Marco La Bella. Un autentico tripudio di vini, provenienti da tutto il mondo, tratteggia il meglio della produzione italiana, dai rossi di Langa ai bianchi friulani, con magnifiche espressioni dell'enologia transalpina. Via S. Maria Ausiliatrice, 84, 06.7856466.

centro benessere



TERME DI CRETONE

Esiste dal 1984: 3 piscine di acqua sulfurea, 4 campi da tennis, 2 da calcetto, zona fitness e ristorante. Per un weekend di relax garantito per la cura del corpo: dallo scrub alla maschera d'argilla, oppure linfodrenaggio. Da provare anche il massaggio olistico antistress e i trattamenti antirughe. Da 10 a 70 euro. Via dell'Acqua Sulfurea snc (Palombara S.) 0774.615100



a cura di Francesca Alliaia Bronner, con Valeria Forgnone, Federica Grassi, Laura Mari, Fabrizio Russo, Geraldine Schwarz, Laura Serloni e Maria Elena Vincenzi

I prezzi indicati si intendono esclusi di bevande

Disegno di Mojmir Je ek

Bed & Breakfast



FILomena E FRANCESCA

La cupola di San Pietro è visibile dal terrazzo di questo bell'appartamento arredato con estrema cura. Tre camere (100-90 euro la stanza), dotate di tutti i comfort, luminose ed eleganti con mobili d'epoca ben conservati. Nell'accogliente soggiorno, è possibile far colazione e assaporare qualche momento di relax. Parquet in legno scuro. Via della Giuliana, 72. 06.37513625.

agriturismo



IL FRUTTETO

Fra Zagarolo e Colonna troverete kiwi, ciliegie, pesche e un ottimo olio. La camera (55 euro) è ben arredata con terrazzo sui frutteti. Nella bella sala da pranzo, si offrono ricette genuine. Via di Cancellata Grande 140 Zagarolo. 06.9549096.

fattorie



COOP AGRICOLA NAUTIA

Nata per la tutela ambientale della Riserva Naturale

negozio



COSECASA

Finlandia, Danimarca e Svezia. Un angolo scandivano dietro i Parioli. È il negozio di Stefania Del Balzo, specializzato in accessori di

ed eleganti. Dai piatti litala con al centro una foglia stilizzata al modello con le righe multicolore a quelli dipinti a mano della Caleca. Vestite la tavola con tovaglie Marimekko, runner e tovagliette all'americana. Via Ruggero Giovannelli, 5, 06.8848990. No domenica e lunedì

catering



OLTRE IL GIARDINO

Vi piace il biologico? Questo allora è il catering che fa per voi. Oltre il Giardino infatti porta nei vostri eventi prodotti biologici e naturali al cento

arrivano direttamente dai produttori. Una cucina tradizionale e artigianale che predilige ricette vegetariane dagli spiedini di verdure ai tortini di farro, dai panzerotti alle torte rustiche. Ideale per buffet, aperitivi e pranzi veloci. Coperti da 20 euro. Via del Casaleto 400,