



Il Messaggero

OGGI "MESSAGGERO TV"

• Abbonamenti (secolari) da aggiungere al prezzo del quotidiano: con il Messaggero TV il martedì € 0,20. Nel Lazio, Umbria, Marche, Abruzzo e Molise. • Con volume "I PIACERI DELLA TAVOLA" n. 4,90. Con fascicolo "Il Corso pratico di Pasticci" € 4,90. • Con volume "GUERRE TRAVELLER NATIONAL GEOGRAPHIC" € 0,50. • Prezzi promozionali: in Liguria € 0,80. Nelle province di Salerno e C.T. • Nella regione provincia della Marche € 0,50. • Tendine con altri quotidiani (ove acquistati separatamente): nella provincia di Brescia e Lecce e Taranto il Messaggero + Quotidiano € 1,00. In domenica con Tutto Veneto € 1,20. Nel Molise: il Messaggero + il Quotidiano del Molise € 1,00. Nella provincia di Reggio Calabria il Messaggero + La Gazzetta del Sud € 1,20. In Abruzzo e nelle province di Latina il Messaggero + Contino della Spunfocchia € 1,00.


ANNO 130 - N° 97 € 1,00 Italia

IL GIORNALE DEL MATTINO

MARTEDÌ 8 APRILE 2008 - S. GIULIANO VESCOVO

di GIACOMO A. DENTE

MMORTO un Papa se ne fa un altro, si dice nella cinica realpolitik del populino romano. Figuriamoci, quindi, se la stessa cosa non può valere per uno chef. Tutta, se lo chef è un talentoso inventore di sapori, uno straordinario "buttadentro", un uomo di grande simpatia e comunicazione, le cose potrebbero essere un poco più complicate. Il riferimento è a Filippo Lamantia, ambasciatore di una Sicilia trendy e ingentilita sulle tavole della Capitale, per molti anni al timone della Trattoria, in posizione strategica tra piazza Navona e il Pantheon. Partito lui, si interrogavano i golosi della Capitale, che ne sarà della proposta del suo ex locale? La risposta è stata netta. Continuità nella linea mediterranea, scelta di profumi e sapori nuovi (ad esempio, rimozione del tabù nei confron-



Questioni di Gusto

Profumi di Sicilia dietro al Pantheon

Lo staff della "Trattoria", a Roma fra piazza Navona e il Pantheon



ti di aglio e cipolla), tante ricette. Risultato? Una nuova Trattoria che non rinnega le sue radici, ma che sa costruire un nuovo discorso di grande piacevolezza sfiziosa.

Primo elemento di divertimen-

to, l'ambiente. Il "palcoscenico" è moderno, con giochi di legno e acciaio, poi però - quando è la cucina a parlare - non compaiono schiumette o piatti simil-fusion. L'esordio non potrebbe infatti essere più perentorio nella rivendi-

cazione di sicilianità con le arancine, i rascaturi, ovvero delle crocchette di patate ingentilite con la menta, la classica caponata, o ancora l'equilibrato gioco dolce-sapido del baccalà mantecato su crosto-

TRATTORIA

Roma - via del Pozzo delle Comacchie 25
Tel. 06.68301247
Chiuso domenica

Prezzo medio: 55-65 euro

VOTO: 7+

SI: profumi e sapori di Sicilia
NO: qualche piccolo dettaglio da registrare nel servizio

ne di panella di ceci al basilico. Omaggio al sole, alla terra e al mare nei primi, che si tratti degli gnocchi al ragù di verdure e pesto di ruchetta, o del cous cous con cime di rapa e frutti di mare. Una linea di profumi che continua anche nei secondi. Voglia di pesce? Da non perdere gli involtini di spatola con radicchio e indivia grigliati con caramello al pompelmo rosa. I "carnivori", per parte loro, non mancheranno emozioni col filetto al Nero d'Avola e patate alla contadina, mentre anche i vegetariani troveranno gioia con golose frittate (ottima quella di melanzane e basilico). Ricca conclusione dolce: cannoli, cassata, spuma di cannella e una bella variazione di mele (gelato di mela verde al risolatte, crumble con banane al Calvados, clafoutis con mandorle).

giacomo.

dente@ilmessaggero.it