SAVOR THE MOMENT
MIANO
"I'VE GOT REPOWER"
Efficienza energetica e mobilità elettrica per il mio lavoro, elettricità e gas inclusi.
REPOWER
L'energia che ti serve.

2019
Milano, 12 aprile 2019
Milano Agrifood&Travel Global Summit
Museo Nazionale Scienza e Tecnologia Leonardo da Vinci
ISCRIVITI: www.agrifoodtravelsummit.it

Novità a Roma. Un giovane talento per Giulia Restaurant, la cucina di Max Mariola a Prati. Aspettando Igles Corelli

28 Nov. 2017, 03:00 | a cura di Livia Montagnoli

Cosa succede a Roma in vista delle feste? Che la scena gastronomica locale, recentemente premiata da prime stelle pesanti (ma che dire, per contro, di alcune eccellenze lasciate ferme al palo da anni?), si avvicina in grande spolvero al periodo natalizio. Del resto le nuove aperture in città non sembrano conoscere tregua, e a onor di completezza ci piace annoverare nel computo delle novità anche i cambiamenti che ambiscono a fare la differenza.

Giulia Restaurant, con Pierluigi Gallo

Si fa un gran parlare, per esempio, del progetto **Giulia Restaurant**, già da qualche mese avviato nel cuore di Roma – proprio sul rettifilo di via Giulia, stretto tra il giardino di Palazzo Farnese e il lungotevere dei Tebaldi – dall'imprenditore **Carlo Maddalena**. Il motivo è presto detto: dopo l'addio repentino al ristorante Greg (che a Tivoli era riuscito a farsi notare nel giro di pochi mesi), il giovane **Pierluigi Gallo** rientra in cucina per cominciare una nuova avventura che genera molte aspettative. Per il suo curriculum, in primis, che lo vede legato alla scuola di Niko Romito. E per la personalità maturata nel tempo, supportato da un bagaglio di conoscenze classiche importante, dalla padronanza delle tecniche di cucina, dalla freschezza nel maneggiare ingredienti del territorio e mediterranei. Giulia Restaurant, peraltro, è un percorso a tutto tondo nell'arco della giornata – comprese tre camere per gli ospiti, tra cui la suite quadrupla con terrazzo – con l'offerta di caffetteria al mattino, la proposta veloce per pranzo (anche menu degustazione, 4 portate a 35 euro), il bancone in legno fulcro dall'area cocktail bar, fino al dopocena. Il momento migliore per sperimentare la cucina di Gallo, però, è la cena, supportata in sala dall'esperienza del maître sommelier **Antonello Manias**; in tavola, quaglia, uva, cicoria e camomilla, gli gnocchi ripieni di spuntature, puntarelle e alici, lo Spaghettone Gentile ricci e cannolicchi, il pannicolo fondente, cavolfiore e mandarino. La domenica, invece, l'offerta vira sul brunch. In tutto 45 coperti, ricavati nello spazio ripensato all'interno di una palazzina che porta la firma di Marcello Piacentini, con 4 grandi vetrate su via Giulia, e accesso diretto dal lungotevere. Dalla prossima primavera, si potrà enare anche in terrazza, 10 coperti con vista sulla città.

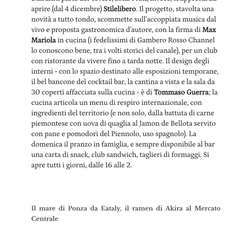

Foto di Lucilla Loiotile

Stilelibero con la cucina di Max Mariola

Dall'altra parte del Tevere, zona Prati, invece, si appresta ad aprire (dal 4 dicembre) **Stilelibero**. Il progetto, stavolta una novità a tutto tondo, scommette sull'accoppiata musica dal vivo e proposta gastronomica d'autore, con la firma di **Max Mariola** in cucina (i fedelissimi di Gambero Rosso Channel lo conoscono bene, tra i volti storici del canale), per un club con ristorante da vivere fino a tarda notte. Il design degli interni - con lo spazio destinato alle esposizioni temporane, il bel bancone del cocktail bar, la cantina a vista e la sala da 30 coperti affacciata sulla cucina - è di **Tommaso Guerra**; la cucina articola un menu di respiro internazionale, con ingredienti del territorio (e non solo, dalla battuta di carne piemontese con uova di quaglia al Jamon de Bellota servito con pane e pomodori del Piennolo, uso spagnolo). La domenica il pranzo in famiglia, e sempre disponibile al bar una carta di snack, club sandwich, taglieri di formaggi. Si apre tutti i giorni, dalle 16 alle 2.

Il mare di Ponza da Eataly, il ramen di Akira al Mercato Centrale

Tornando ai cambi in corsa, qualche ventata d'aria fresca si segnala in due dei poli gastronomici più in vista della città, accomunati dall'intenzione di riunire un gran numero di eccellenze sotto lo stesso tetto. Al terzo piano di **Eataly Ostiense**, nel ristorante che fu di Spazio (fino alla scorsa primavera), da qualche mese si avvicendano belle storie della ristorazione italiana. Ora, e probabilmente fino a gennaio, è il turno di **Orestorante**, storica insegna dell'isola di Ponza, e progetto di vita di **Oreste Romagnolo**. La cucina, chiaramente, verte sui prodotti del mare che lo chef patron conosce tanto da vicino; il menu è un insieme verace di piatti sinceri, legati a cotture tradizionali, che valorizzano gli ingredienti. A curare la cantina la spalla di sempre, Valentina, la moglie di Oreste.

Da uno scalo ferroviario all'altro della città, con una lista di botteghe d'eccellenza e un piano riservato alla ristorazione d'autore firmata **Oliver Glowig**, il progetto Mercato Centrale, dell'imprenditore **Umberto Montano**, ha compiuto da pochi mesi un anno di vita. L'ultimo arrivato nella food court è il ramen, lo street food nipponico per antonomasia, per la precisione, quello di Akira Yoshida, trentenne arrivato in Italia 13 anni fa e approdato nella Capitale nel luglio del 2016, in via Ostiense, dove ha portato la sua versione del ramen tradizionale declinata in diverse varianti. Porzioni abbondanti, prezzi competitivi: lo staff di **Akira** al Mercato proporrà ricette ormai popolari come il ramen Black Shoyu, il White Shio, più delicato, lo speziato Red Spicy e gli onigiri cucinati sul momento con tanti ripieni diversi.

Colazioni d'autore nel quartiere Africano

Per la pausa caffè, invece, da settembre gli amanti dell'oro nero possono fare affidamento su un nuovo indirizzo nel cuore del quartiere Africano, una zona insolita e ancora poco battuta in fatto di bar di qualità. A Largo Forano, e piuttosto in sordina, continua la sua fase di rodaggio **Mosa**, un locale polifunzionale ideato da **Mauro Asoli** e **Marcello Ciummo**, con un occhio di riguardo al reparto caffetteria grazie alla selezione di prodotti della torrefazione livornese Le Piantagioni del Caffè. Si comincia dalla prima colazione, con dolci freschi di pasticceria di buona fattura, dai lievitti con pasta madre ai biscotti secchi, abbinati a un buon espresso o un caffè filtro. Ma da Mosa si può anche mangiare e gustare un aperitivo di qualità, con i crudi e i carpacci di pesce, *"non abbiamo una vera cucina, ma proponiamo piatti freddi, taglieri con prodotti di nicchia"*, accompagnati da una selezione ampia e articolata di vini italiani.

Work in progress

Ancora qualche giorno, invece, perché **Igles Corelli** scopra le sue carte a largo Argentina, dove da tempo si lavora per approntare lo spazio fast ma gourmet de **La Mercerie**: assaggi d'autore e piccoli pezzi, per una cucina che non rinuncia ad essere sartoriale, ma punta a conquistare un pubblico trasversale e internazionale. Un ultimo aggiornamento per gli appassionati della pizza. Si avvicina la data di apertura, più volte rinviata per motivi burocratici tipicamente romani, di 180 e Pizzeria Romana a Centocelle. Entro la prima settimana di dicembre, **Jacopo Mercuro** e **Mirko Rizzo** si preparano a dimenticare alla città cosa significa lavorare di qualità sulla pizza romana. Aspettiamo di provarla (poi, nei primi mesi del nuovo anno, arriverà anche la prima insegna in solitaria di **Pier Daniele Seu**, zona Porta Portese).

Giulia Restaurant | Roma | via Giulia, 245-249 | tel. 06 94892076 | www.giuliarestaurant.it

Stilelibero | Roma | via Fabio Massimo, 68 | dal 4 dicembre

Orestorante | Roma | Eataly Ostiense, piazzale XII ottobre 1492 | www.eataly.net

Mercato Centrale Termini | Roma | via Giolitti, 36-38 | www.facebook.com/mercatocentraleroma/

Mosa | Roma | Largo Forano, 14 | tel. 06 83662601 | www.facebook.com/mosacaffemangiaebevi/?ref=br_rs

180 g Pizzeria Romana | Roma | via Tor de Schiavi, 53 | dalla prima settimana di dicembre

a cura di Livia Montagnoli e Michela Becchi

QBO: UN POTENZIALE ESPLOSIVO
Il partner migliore per la pasticceria, cioccolateria, ristorazione, catering e agriturismi.

ULTIME NOTIZIE
Uova. La sperimentazione nelle cucine d'avanguardia
Vinitaly 2019 report, non solo vino. Politici e chef tra gli stand della Fiera
La rete del Mediterraneo punta sul sistema Flywheel. Un volano per la crescita del turismo esperienziale
Eataly Marais. La prima volta della food hall italiana in Francia è nel cuore di Parigi, con le Galeries Lafayette
Il lusso cambia pelle. I resort per un'esperienza 100% italiana
Dalla guida Pasticceri & Pasticcerie 2019
Pasticceria Dalla Bona
78
Montegrotto Terme
Tiri 1957
80
Acerenza

REPOWER
L'energia che ti serve.
Scegli Repower, il personal trainer dell'energia per la tua azienda.
GET IT

© Gambero Rosso SPA 2019 - P.Iva 06051141007 - Codice SDI: RWB54F8
Privacy: Responsabile della Protezione dei dati personali - Gambero Rosso S.p.A. - via Ottavio Gasparri 13/17 - 00152, Roma, email: dpo@class.it