Giulia Restaurant, il gourmet vero di Gallo e le novità in arrivo

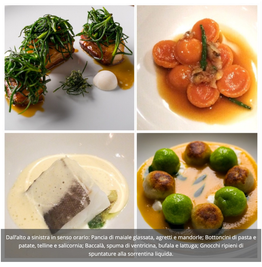
16 Luglio 2018 / Gugsto / Area fumatori, Corner Bar, In evidenza, Notizie, Scoperte

Non c'è parola più inflazionata di "gourmet", ormai, quando si parla di cucina e ristoranti. *"Cucinare per me è sapore, tecnica, amore, tradizione, non mille ingredienti, fiori e fiorellini"*, mi dice Pierluigi Gallo, Chef di Giulia Restaurant, scambiando quattro chiacchiere prima del servizio. In effetti, sullfonda del marketing, tanti hanno preso la piega di spacciare per "gourmet" solo quelli che, in fin dei conti, sono begli impiattamenti.

"Gourmet" è materie prime, ricercate e di altissima qualità, e tecnica. Gallo mi aiuta a ricordarlo parlandomi dei suoi fornitori – non i soliti del circuito stellato – che gli offrono un servizio "su misura"; della ricerca quotidiana del prodotto – che a volte succede bussi per caso alla porta mentre altre arriva da oltremare – e delle prove continue e ostinate ai fornelli (anche per un mese di fila, come per la sua "Tracina, fondo bruno e insalata di fagioli"). Ecco, forse, perché la sua cucina è così diversa dal déjà-vu in cui, purtroppo, ci si imbatte, soprattutto tra gli stellati: stessi fornitori, stesse tecniche, stessi piatti assoggettati alle mode del momento. Alcuni che hanno velleità stellari, poi, fanno come tanti alla tastiera del Pc: Copia e Incolla. I rischi si chiamano omologazione e pedissequità. Gallo rifugge entrambe.

Dall'alto a sinistra in senso orario: Animelle, carciofetti, cilegino amarito, capperi e alici; Tracina, fondo bruno e insalata di fagioli; Riso "Riserva San Massimo", gallinella, ricotta e peperone; Tartare di agnello, tartufo e maionese alla brace.

A testimoniarlo sono i suoi piatti, che risultano innovativi senza dover essere per forza "nuovi" e stupire con effetti speciali e, cosa non di poco conto, senza perdere di vista le radici. Lui, metà campano e metà abruzzese, tiene a valorizzare le sue origini, pur essendo cresciuto alle corti di Niko Romito, Riccardo Di Giacinto e Anthony Genovese. Bagaglio classico, tecniche moderne, piglio contemporaneo, materie prime ricercate e cultura del territorio e della tradizione sono gli elementi che danno personalità alla cucina di Gallo. Il menù è rigorosamente stagionale e, oltre alla carta, prevede due percorsi degustazione: "Ti presento Giulia..e poi..." da 4 portate (55€) e "Pierluigi racconta" a sorpresa (70€).



Dall'alto a sinistra in senso orario: Pancia di maiale glassata, agretti e mandorle; Bottoncini di pasta e patate, telline e salicornia; Baccalà, spuma di ventrisca, bufala e lattuga; Gnocchi ripieni di ipuntature alla torrentina liquida.

A contraddistinguere il locale, invece, sono le quattro vetrate con le quali si affaccia sulla rilassante Via Giulia e l'ingresso riservato su Lungotevere dei Tebaldi, quasi una porta segreta. Il progetto è nato dalla passione di Carlo Maddalena, da sempre attivo e presente sulla scena romana con la gestione di locali attenti alla mixology e all'enogastronomia di qualità. Giulia Restaurant, mi racconta Maddalena, è stata una sfida vinta: con la proprietà dell'immobile perché glielo cedesse in locazione e con la Soprintendenza per l'importante opera di ristrutturazione curata dall'architetto Marcello Piace. Il ristorante è infatti ricavato dall'ex laboratorio di un medico poi tramutato in atelier e magazzino artistico. Il risultato è un connubio tra richiami vintage, elementi di design e architettura industriale.

Giulia Restaurant non è solo ristorante ma accoglie i clienti nelle diverse fasi della giornata. Si parte al mattino alle 10 con la seconda colazione, si procede col pranzo e, quindi, nel pomeriggio con il bar-caffetteria e l'aperitivo che accompagna alla cena. Domenica c'è anche il brunch, che riprenderà a settembre-ottobre con la formula del "Nonna Giulia Brunch" (un menù fatto di piatti della tradizione a 30€). In sala a coccolare i clienti ci pensa Antonello Manias, maître e sommelier che sa il fatto suo, mentre al bancone del bar a dirigere i giochi è il bartender Gianluca Storchi.

A settembre, mi anticipa Maddalena, sarà possibile cenare anche nella suggestiva terrazza da circa 10 coperti adiacente alle tre camere per gli ospiti che completano la struttura come B&B (due doppie, di cui una con terrazzo, e una suite quadruplà con terrazzo). Altre novità sono l'arrivo in cucina del pasticcere Marco Nuzzo e la nuova proposta per il lunch con menù a prezzo fisso di 30-35€, un invito alla prova dei piatti di Gallo.

Giulia Restaurant, via Giulia 245/249 ingresso Lungotevere dei Tebaldi 4A, Roma. Tel 0694892076 Pagina Facebook

LA SCHEDA di GUGSTO

cucina: 9

servizio: 9

ambiente: 9

rapporto qualità/prezzo: 10

prezzo medio per antipasto, primo e dolce: 45€ (bevande escluse)

Share the knowledge!

Tagged cucina gourmet, Giulia, Giulia Restaurant, Giulia Roma, Pierluigi Gallo

Piscina In Hotel a Roma, quelle aperte al pubblico e le tariffe

Bistrot64, la cucina italianissima ed essenziale di Kotaro Noda

2 thoughts on "Giulia Restaurant, il gourmet vero di Gallo e le novità in arrivo"

Antonello Manias ha detto:
18 Luglio 2018 @ 12:48

Il menù degustazione da 55€ è composto da 5 portate di cui una a scelta dei commensali.

Rispondi

Gugsto ha detto:
23 Luglio 2018 @ 12:21

La ringrazio della precisazione Manias.

Rispondi

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Non sono un robot

Pubblica il commento

©Gugsto.it | Privacy policy e termini di utilizzo

Copy Protected by Chetan's WP-Copyprotect.