



Oltre 400 le cuoche che recuperano ricette destinate all'oblio e uniscono il piacere della tavola alla conversazione

Le Cesarine ai fornelli salvano i piatti perduti

GASTRONOMIA

La cucina italiana, quella che aveva provato a unificare l'Artusi, soffre ormai da tempo una crisi di identità, in un continuo, difficile rapporto tra la seduzione delle spinte creative estreme e il ritorno neo-bucolico alle piccole patrie dei prodotti di nicchia. Il risultato è una ristorazione troppo spesso compiaciuta nel fuoco d'artificio dell'esecuzione sorprendente, ma per contro balbettante nel "dialetto" della tradizione della propria regione. Forse anche per questo si allarga a macchia d'olio un fenomeno di grande spessore culturale e di gioioso divertimento gourmet come quello delle "Cesarine Homefood", un'associazione nata dieci anni fa da una bella intuizione della sua prima presidente, la sociologa bolognese Egeria Di Nallo, sofisticata protagonista di un modo diverso di intendere tutto il complesso insieme di rapporti col piacere del cibo e della conversazione colta intorno a una tavola da pranzo.

In pratica, anche per non disperdere un patrimonio straordinario di conoscenze, spesso tramandate per via diretta e familia-

re, un gruppo di padrone di casa-cuoche (ma ci sono anche gli uomini) si è assunto il compito di raccontare il proprio territorio fondendo cultura, senso dell'ospitalità, vini, prodotti tipici, ma soprattutto ricette destinate altrimenti all'oblio.

RTI FELICI

Stella Coppi, giovane, ma con un solido bagaglio nel mondo della comunicazione e dell'enogastronomia, è da meno di un mese il nuovo presidente delle Cesarine.

Tocco di classe

Il Festival del Cinema con gli chef romani

Il focus è sui film, e non potrebbe essere altrimenti, al Festival del Cinema di Roma (in programma fino al 25 ottobre all'Auditorium), ma sarebbe un peccato dimenticare lo straordinario contributo degli chef romani che accompagnano la manifestazione cinematografica col Roma Food Story: da Arcangelo Dandini di Supplizio a Cristina Bowerman di Romeo alla cioccolateria Said.

«Da un lato abbiamo in tutta Italia un gruppo di quattrocento Cesarine - dice - un nome affettuoso che vuole riportare al mondo dell'infanzia e dei felici riti del mangiare in casa, e dall'altra un progetto che fonde qualità, emozione di piatti quasi perduti, ospitalità. Ma sarebbe riduttivo parlare solo delle nostre cene, anche se i soci che aderiscono e che chiedono in tutta Italia di avere una Cesarina a casa per una cena speciale, crescono ogni giorno, perché il nostro è un progetto culturale a tutto campo. Qualche iniziativa? Tour enogastronomici, la selezione di prodotti tipici e la creazione di "kit" per rifare a casa i piatti». Oggi in Europa e nel mondo il Made in Italy goitoso fa moda e le Cesarine diventano uno strumento per divulgare la nostra civiltà del cibo, insieme a stili di vita, prodotti, storie. Non è un caso se Fico, la Fabbrica Italiana Contadina, primo parco tematico didattico legato alla enogastronomia che aprirà a Bologna a maggio, avrà le Cesarine a portare la meravigliosa gastro-polisemia delle diverse cucine italiane.

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Voto

VINO E CAMINO

Roma - p. dell'Oro 6
Tel.06.68301312
www.vinoecamino.it
Chiuso domenica
e lunedì a pranzo
Prezzo medio:
30-60 euro

Si

forno e antichi sapori

No

lo svuotamento del quartiere a sera

CUCINA:

●●●●●●●●●●

AMBIENTE:

●●●●●●●●●●

SERVIZIO:

●●●●●●●●●●

CANTINA:

●●●●●●●●●●



OSTERIA 140

Roma - via dei Banchi Vecchi 140
tel.06.87656724
La passione dei titolari regala belle emozioni col pesce, e qualche felice ricetta creativa



ER FILETTARO

Roma - largo dei Librai 88
tel.06.6864018
Imperdibili i filetti di baccalà: sugli altri piatti la cucina vacilla



Vino

TRENTO ROSÉ BRUT

Maso Martis
Prezzo: 25 euro

●●●●●●●●●●



Cacio e pepe, fritti e dolci per una sinfonia di sapori

Giacomo A. Dente
giacomo.dente@gmail.it

IL RISTORANTE

Non è detto che sia un fatto negativo il gattopardesco concetto del cambiare tutto perché tutto resti uguale. Ne è un esempio positivo questo locale proprio davanti a via Giulia e alla chiesa di San Giovanni dei Fiorentini, "ambasciata" romana di un locale di successo di Bracciano, ora chiuso per concentrare tutta la voglia di fare dei titolari Massimo e Paola sulla sede capitolina. La linea era e rimane su piatti che convocano subito il palato goloso: lo straordinario cacio e pepe, la purea di fave con cicoria ripassata, la trippa alla romana fatta andare, per concentrarsi nei sapori, per qualche momento in forno. Cristina, la chef, è un personaggio preparato ed esigente: normale quindi che prima di passare la mano (ovvero ad affiancare serena) a un nuovo chef, abbia voluto lavorare molto

sulla selezione. Che non poteva essere più felice con la scelta di Ciro Del Pezzo, romano, meno di trent'anni, con tante belle esperienze alle spalle, ma soprattutto con una mano felice e concreta per dare vita a una carta gioiosa e golosa come poche. Ecco allora, tanto per cominciare, la sapida linguina di alici, friggirelli e caciocavallo, equilibrata e potente al tempo stesso per sapore, preceduta da un fritto croccantissimo di fiori di zucca, scomposto nelle sue componenti (scodellino di crema di alici e mozzarella di Paestum a parte). A seguire, secondo il mercato, vi potranno arrivare carni di qualità, ma anche piccole, felici costruzioni-contrappunti di sapori, come succede col maiale infarinato con farina di castagne cotto in riduzione di vino rosso e con castagne e broccolini saltati, una vera sinfonia di sapori. Si aggiunge al tutto una bella selezione di vini, la seduzione del raro pane di Canale Monterano e una selezione di dolci di classica bontà.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LO STAFF Tutto il gruppo del ristorante Vino e Camino

Il Brut rosato Maso Martis sulla lasagna al ragù

Fabio Turchetti
turfab62@libero.it

IL VINO

Torna a Roma il Trentodoc. Una delle zone più qualificate per quanto riguarda la spumantistica di tutto il mondo si riaffaccia nella Capitale con un programma articolatissimo che, dal 24 al 31 ottobre, vedrà cinquanta etichette di ventidue produttori distribuite fra enoteche, ristoranti e winebar, e una miriade di appuntamenti. Punto cardine dell'evento, però, la grande degustazione che si terrà nel pomeriggio di lunedì prossimo presso il Radisson Blu Es. Hotel, sede romana dell'Associazione Italiana Sommelier, che l'Istituto Trento Doc ha voluto come

collaboratrice nell'organizzazione della manifestazione (per i dettagli, www.trentodoc.com). Fra le cantine presenti stavolta, tutte davvero meritevoli, ci sarà anche Maso Martis, da molti anni capace di risultati impeccabili nella produzione di bollicine di qualità con tutti i suoi Brut, anche le Riserve. Questo rosato è un capolavoro: ricco di toni floreali e fruttati che vanno dalla rosa alla lavanda, dallo zenzero al bergamotto, fino al glicine, alla salvia, al timo, al lampone, alla melagrana, alla prugna, al cedro, all'arancia e al chinotto. In bocca equilibrato, cremoso, fresco, elegante, persistente, di gran classe e perfettamente coerente con il naso, si rivelerà delizioso su una succulenta lasagna al ragù.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli "Scudetti" del Gambero Rosso per le eccellenze Lidl

LA SFIDA

Non è più possibile pensare che la crescita continua delle vendite negli hard discount sia solo una questione di prezzi. Infatti questo canale di vendita è l'unico che in uno scenario contraddistinto da segnali negativi (-0,9% quelle nei supermercati e -1,1% negli ipermercati) possa vantare un incremento (+2,4%).

Quindi se il prezzo è stata la leva iniziale per forzare il mercato, già da tempo le energie di questi colossi multinazionali si rivolgono alla ricerca della qualità. E questo impegno ha sortito effetti tangibili (non solo sulle vendite) che sono stati certificati da uno dei tutori della tradizione italiana del "buon mangiare".

Infatti Gambero Rosso (gruppo editoriale multimediale nel settore dell'enogastronomia) ha valutato una serie di prodotti Lidl (catena di supermercati che, solo in Italia, conta oltre 570 punti vendita) delle linee made in Italy "Italianno", "Deluxe" e "I vini di Cantina Lidl". Una giuria di esperti di Gambero Rosso ha assaggiato e valutato sulla base del criterio qualità/prezzo. A superare la selezione sono stati una cinquantina tra vini, formaggi, pasta e prodotti gastronomici, che sono stati premiati con "Gli Scudetti", simboli dell'eccellenza e di un ottimo rapporto qualità/prezzo, ideati da Gambero Rosso in esclusiva per Lidl.

IL GIUDIZIO

«Sottoporre i nostri prodotti all'insindacabile giudizio di Gambero Rosso - ha detto Ignazio Paternò, amministratore delegato di Lidl Italia, spiegando il progetto - è stata una sfida, ma la certezza di offrire ogni giorno ai nostri clienti prodotti di altissima qualità, ci ha dato la giusta dose di coraggio. E i risultati ci hanno dato ragione. Questo accordo rappresenta per Lidl Italia un altro importante passo verso la costante ricerca dei migliori prodotti italiani da offrire ai nostri clienti a un prezzo più giusto. Ci inorgoglisce poter dire di essere la prima insegna della Grande Distribuzione italiana che può fregiarsi degli Scudetti, simboli di eccellenza e di qualità assoluta».



LA SPESA
L'ingresso di un punto vendita Lidl e sotto uno dei prodotti premiati con lo Scudetto

SONO STATI PREMIATI UNA CINQUANTINA DI PRODOTTI TRA VINI, FORMAGGI, PASTA E LECCORNIE GASTRONOMICHE



Gli esperti di Gambero Rosso hanno anche dato dei suggerimenti per gli abbinamenti (raccolti in un flyer in distribuzione nei punti vendita) fra i vini e i prodotti "Selezione Gambero Rosso".

IL TERRITORIO

«Gambero Rosso - ha dichiarato il presidente Paolo Duchia - è da sempre al passo con i tempi e attento alle nuove realtà. In questo caso abbiamo voluto dimostrare anche nella grande distribuzione ci siano dei prodotti di alta qualità, eccellenze alimentari del nostro territorio. Un'occasione unica e per dare al grande pubblico di consumatori una scelta di prodotti selezionati dai nostri esperti che hanno valutato i migliori con simboli di eccellenza, "premiando" la qualità/prezzo, per valorizzare ancora di più lo straordinario patrimonio enogastronomico del nostro paese».

Alessandra Iannello

© RIPRODUZIONE RISERVATA