



## **Dal 13 marzo al 23 aprile 2013 ecco “Romanesco”**

**Al via il circuito di eccellenza dei ristoratori  
e dei prodotti tipici della città di Roma**

*Roma, 7 marzo 2013* - Si chiamerà “Romanesco” il circuito di eccellenza voluto dalla Camera di Commercio di Roma e realizzato dalla sua azienda speciale, Azienda Romana Mercati (ARM) che unisce - in un gustoso binomio - una selezione di ristoratori e di prodotti tipici della città Eterna. Del resto Roma è realmente l’unica città al mondo per la quale viene utilizzato un aggettivo (romanesco, appunto) che oltre a identificarne la cucina, il territorio e i prodotti tipici e tradizionali, sta a suggerire uno stile di vita e di consumo.

L’obiettivo è quello di richiamare il consumatore sull’eccellenza della cucina tradizionale e tipica dell’area capitolina attraverso il talento e l’estro degli chef di una selezione di noti ristoranti, sedici in totale. Ma, anche, sottolineare la straordinaria qualità di alcuni dei prodotti del ricco paniere agroalimentare del territorio e l’importanza che rivestono per la creazione di una ricetta all’altezza dei palati più esigenti. Dal 13 marzo al 23 aprile 2013, i maestri dei fornelli ai quali è stato chiesto di proporre per una serata un menù “*made in Rome*” contribuiranno a creare un percorso di gusto e cultura per raccontare, attraverso i piatti tradizionali, il meglio dei prodotti tipici del territorio.

I menù, dal prezzo fisso, saranno presentati da note firme del giornalismo enogastronomico che racconteranno il ristorante, lo chef e i prodotti tipici e tradizionali del territorio. Ogni chef presenterà un piatto “bandiera”, quello che meglio esprime la propria concezione di Romanesco, spesso anche giocando con abbinamenti suggestivi con prodotti ed eccellenze di altre aree.

Si partirà il 13 marzo con Davide Mazzone dell’enoteca Achilli al Parlamento che, nel suo menù, proporrà una ricetta “romanesca” ricca di tipicità e gusto: “mezze maniche al broccolo romanesco e burrata di bufala con spuma di mozzarella di bufala campana Dop”. Il giorno successivo i signori Mancinelli, Roberto e Loretta, dell’omonimo ristorante, presenteranno l’intramontabile “coda alla vaccinara”. Il 15 sarà il turno di Luigi De Vincenti del ristorante Al Vantaggio che interpreterà un *evergreen*, i “tonnarelli cacio e pepe”. Il 19 marzo sarà, poi, la volta di un simbolo della cucina

romanesca, ovvero Da Checchino dal 1887, con gli imperdibili “bucatini alla gricia” dei fratelli Mariani.

Il 20 marzo il carciofo sarà protagonista nelle “fettuccine con guanciale e carciofo romanesco del Lazio Igp”, firmate da Nicola Delfino dell’Antica Hostaria da Benito. Il 22 Arcangelo Dandini de L’Arcangelo proporrà la complessità suggestiva della “zuppa di ricotta romana Dop e alici marinate, mantecato di carciofo romanesco del Lazio Igp e pera spadona di Castel Madama al *sauternes*”. Il 26 marzo sarà ancora il carciofo ad accompagnare i “maltagliati di grano duro con carciofi romaneschi del Lazio Igp alla Romana e ricotta di bufala affumicata in casa” proposti da Tommaso Pennestri dell’Osteria dell’Ingegno. Con i “vermicelli bucati di Gragnano all’amatriciana” Angelo Toiani del Convivio Troiani, il 27 marzo proporrà un altro pilastro della cucina tradizionale e tipica. A chiudere il mese, il 29 marzo, il ristorante Sugo con Emiliano Mascioli che presenterà un “cuore di carciofo romanesco del Lazio Igp alla romana ripieno di crudo di seppia su zabaione di maionese”.

E passiamo al mese di aprile con un appetitoso “cosciotto di maialino porchettato” elaborato da Alberto Ambrosetti il 3 aprile presso Rossovino da Maurizio. Il giorno dopo, il 4 aprile, Andrea Stagnetta de Il Focolare aprirà a un nuovo prodotto di stagione grazie ai “tonnarelli alla gricia con fave”. Il 12 aprile ci sposteremo fuori porta, a Frascati da Cacciani, con Paolo Cacciani che firmerà il suo “bignè di broccolo romanesco e salsiccia con crema di pecorino romano Dop e sesamo”.

Il 17 aprile di nuovo a Roma da That’s Amore, per gustare l’“abbacchio romano Igp in casseruola con patate e fagioli cannellini” proposto da Fabio Massimo Bongiani. Uno stuzzicante “medaglione di baccalà con patate e passata di ceci” a opera di Rita Colaiacomo di Clemente alla Maddalena, accoglierà gli ospiti il 18 aprile, mentre il 19 di nuovo fuori porta, più precisamente a Grottaferrata, dall’Oste della Bon’ora per gustare “fegatelli di maiale in salsa d’alloro e pera spadona di Castel Madama” che usciranno dalle abili mani di Maria Luisa Zaia. Il 23 aprile chiusura in grande stile con il mare in città delle “fettuccine alle cozze di Anzio e pesto di fagiolini” di Massimo Riccioli de La Rosetta.

Un vero e proprio tour gourmet, un’occasione unica per conoscere e apprezzare il meglio della cucina tipica e tradizionale romana. L’elenco dei ristoranti, i menù e i prezzi sono consultabili sul sito [www.romanesco.roma.it](http://www.romanesco.roma.it) da dove è possibile prenotarsi. Per maggiori informazioni, tel. 06.45491984 (ore 15 – 18 giorni feriali). Tutti gli appuntamenti sono da considerarsi serali, a eccezione de “La Rosetta” e “Da Checchino dal 1887” che realizzano il menù solo a pranzo.