

Città del gusto

Siamo nel cuore del quartiere Ostiense, proprio sopra al fiume Tevere, che qui scorre ampio e tranquillo tra argini verdeggianti, dominati dalla vista suggestiva del gazometro e dei resti di architettura industriale. Il lungotevere di Pietra Papa e l'ariosa via Enrico Fermi si intersecano ad introdurre questo edificio imponente, dalla forma insolita e curiosa e dai moderni rivestimenti in metallo e pietra bianca. È la Città del gusto di Roma, un luogo unico, progettato e realizzato da Gambero Rosso.



Un'utopia e un cantiere: così potrebbe essere definito questo suggestivo progetto che è la Città del gusto. Il sogno utopistico è quello di Stefano Bonilli, uomo di idee ma non di conti, che ha lasciato anima e cuore in questo grande disegno da cui si è separato nel 2008. La sua idea era quella di costruire un luogo unico al mondo, un "parco a tema" dove fosse la cucina la grande protagonista. Una fucina di idee, trend e nuovi talenti del mondo dell'enogastronomia, un ritrovo per appassionati e intellettuali, sempre aperto a degustazioni

e dibattiti.

Una struttura in movimento e in continuo divenire, perché il gusto stesso è in progresso costante. Da quando l'enogastronomia era solo un hobby di pochi, ad oggi, quando è la norma intendersi di cucina e di vino. Una omologazione culturale che obbliga a rivedersi continuamente, a mettersi in discussione e reinventarsi sempre. I lavori strutturali che accompagnano le primissime attività della Città del gusto annunciano questo destino di trasformarsi in un cantiere sempre aperto: lo ricorderanno bene i primi ospiti della struttura, gli allievi della prima edizione dell'ormai celebre master in giornalismo enogastronomico, avventuratisi in pionieristiche lezioni tra calcinacci e martelli pneumatici.

Fondata nel 2002, dal progetto degli architetti Manlio Amato e Vincenzo Criscione, la Città del gusto si articola su una superficie di oltre 5.000 metri quadrati coperti e 2.500 metri quadri di terrazze. Prima c'era il Granaio dell'Urbe dell'ex Consorzio Agrario, adesso trionfano architettura e design d'avanguardia in stile newyorkese, racchiusi nel grande complesso architettonico di PerTevere di cui fanno parte anche il cinema Uci e l'area parco.



Fuori, maestosità e rigore, dentro dinamismo e leggerezza. Cinque piani caratterizzati da arredi minimal e modernissimi, dove acciaio, legno e plastiche trasparenti dialogano in un intreccio di funzionalità e design. Ampi spazi dove mangiare, bere, ma anche studiare, partecipare ad eventi, conferenze e degustazioni, incontrarsi e discutere di cibo, vino e cultura enogastronomica. Una fusion che ritorna nel concetto di cucina che qui si vuole comunicare, di un ponte ininterrotto tra innovazione e tradizione, tra attrazioni futuristiche e fascino antico.

E allora varchiamo le vetrate d'ingresso per addentrarci alla scoperta di questo originale e sempre vivo "museo del gusto", fulcro di idee e creatività, dove è innanzitutto la passione per il cibo e il vino a farla da padrona.

Un bellissimo tavolo e una scultura in legno naturale accolgono il nostro ingresso al piano terra, dove si trovano la redazione del mensile Gambero Rosso e delle celebri guide, dalla Guida dei vini d'Italia, alla Guida dei ristoranti e dei bar, l'area commerciale e il grande salone blu, scenario di numerosi eventi.

> Salendo le avveniristiche scale mobili si arriva al primo piano, dove si apre imponente il salone dei grandi eventi, uno spazio di 1.000 metri quadri capace di accogliere fino a 500 ospiti, teatro di kermesse enogastronomiche, convegni, manifestazioni, mostre.

> Al secondo piano sono state ricavate moderne postazioni per i corsi di cucina delle scuole del Gambero Rosso e proprio qui sono state girate le puntate de La Scuola, il primo reality italiano di cucina, condotto da Francesca Barberini e in onda

sul Gambero Rosso Channel. Accanto c'è il Negozio dove trovare, oltre a tutte le pubblicazioni edite da Gambero Rosso e ai più famosi testi di cucina e degustazione, anche una curata selezione di accessori e utensili da gourmet, dagli oggetti di design alle divise professionali, senza dimenticare qualche chicca golosa di qualità. Da questo stesso piano si accede alla splendida terrazza esterna, corredata da postazioni di cucina esterne, panche e piante, dove sono ospitati i grandi eventi durante la bella stagione.

> Il terzo piano è sicuramente quello più conosciuto e attivo: qui sorge infatti la postazione delle rinomate scuole del Gambero Rosso: un calendario in continuo aggiornamento di corsi letteralmente per tutti i gusti. Dai professionali, come Professione Cuoco o Professione Pasticcere, agli amatoriali, corsi tematici di qualche ora, dove imparare a cucinare piatti di tutti i tipi o a degustare prodotti; da non dimenticare poi i famosi Master, in primis quello in comunicazione e giornalismo enogastronomico, ormai alla sua IX edizione, dedicato ai futuri comunicatori del settore. Tutti i corsi si tengono in 4 aule/cucina ognuna con 12 postazioni perfettamente attrezzate, dove si svolgono le lezioni con gli chef; il laboratorio di pasticceria e due aule destinate alla didattica più "tradizionale".



Sempre su questo piano si trova l'originale **Teatro della Cucina**, il luogo più caratteristico della struttura: un autentico palco costituito da un moderno bancone in acciaio, con una solenne scenografia costituita da una gigantesca natura morta ottocentesca e balconate di tavoli apparecchiati. Un luogo coinvolgente, dove grandi chef vengono ad illustrare i segreti della loro cucina dinnanzi ad un nutrito pubblico di amatori

intenti ad assaggiare i piatti proposti. Qui si sono esibiti tutti i nomi più celebri della ristorazione italiana, da Heinz Beck, il re della ristorazione romana che domina dall'alto de La Pergola dell'Hotel Cavalieri, a Gennaro Esposito (Torre del Saracino), Valeria Piccini (Da Caino), Antonino Cannavacciuolo (Villa Crespi), Mauro Uliassi (Uliassi), Pino Cuttaia (La Madia), Moreno Cedroni (La Madonnina del Pescatore), Niko Romito (Il Reale), Ernesto Iaccarino (Don Alfonso), Massimo Bottura (Osteria Francescana), Paolo Lo Priore (Il Canto dell'Hotel Certosa di Maggiano), Pietro Leeman (Joia) e Corrado Fasolato (Met Restaurant de l'Hotel Metropole). Insomma, un autentico tempio di cultura e scoperta gastronomica.

> Al quarto piano sorge, infine, il **WineBar**, con il ristorante a gestione esterna, e la Sala dei 14, così detta perché questo è il numero massimo di degustatori fra i quali è divisibile una bottiglia di grande pregio. Un luogo quasi magico e sacrale, destinato ai rituali di degustazione di un vino o a eventi esclusivi e riservati. Una magia interpretata a livello architettonico da una grande parete in rame, che trasmette l'idea di un imperscrutabile forziere alla Ali Babà. Tutto il piano è poi circondato da una grande terrazza da cui ammirare una Roma postindustriale, quasi incredula della propria modernità, da un punto di vista assolutamente inedito.

> Nello stesso edificio, ma dislocato in un'area non accessibile al pubblico esterno, si trovano, invece, gli studi televisivi di Gambero Rosso Channel, i primi ad aver occupato la struttura. Due piani che ospitano studi di ripresa e montaggio, camerini e uffici di produzione del canale satellitare autogestito da Gambero Rosso. Autentiche cucine professionali adibite a studi televisivi, dove vanno in scena i volti noti del canale, gli chef Laura Ravaioli, Maurizio Santin, Massimiliano Mariola e Simone Rugiati, insieme ai protagonisti di salotti e programmi, Francesca Barberini, Marco Sabellico, Natascha Lusenti e Giampiero Mancini.



Una realtà multiforme e poliedrica, quella della Città del gusto. Un sogno che continua e cresce, diventando sempre più realtà, come dimostrano la ormai avviata Città del gusto di Napoli, fondata nel 2008 nell'ex area industriale di Coroglio, e la prossima e ormai imminente inaugurazione della Città del gusto di Catania.

www.cittadelgusto.it

(pubblicato su Aroma di gennaio/febbraio 2011)