
Cucina Protagonisti panini e pasti veloci

Il Gambero Rosso premia il low cost



Giuseppe Grifeo

■ Gran serata a Roma, ieri, alla Città del Gusto, per la presentazione della guida **«Gambero Rosso Low Cost»** 2009 che raccoglie oltre mille indirizzi fra ristoranti, trattorie, pizzerie, locali etnici, per mangiare spendendo entro i 30 euro.

Nella guida c'è una nuova sezione, la «Break Gourmet», in collaborazione con Negroni, 60 pagine con luoghi dove mangiare in fretta sì, ma con soluzioni di qualità. «Luoghi che oltretutto - precisa Clara Barra, vicecuratore del volume - fanno parte della nostra storia più autentica, che valorizzano i sapori base della nostra alimentazione». E naturalmente ci sono i vincitori, premiati per l'occasione. Per la sezione

«Street Food» primeggia un locale romano, lo «00100» in via Branca a Testaccio, con una sua specialità, il «Trapizzino»: una mezzaluna di pizza bianca farcita con pollo ai peperoni, trippa, spezzatino alla picchiapò, baccalà, polpette al sugo o coratella. Per la sezione «Panini» ha vinto Galiano panini d'arte dal 1974 a Milano; per i «WineBar», Abraxas a Pozzuoli.

Festa grande ieri sera grazie anche agli assaggi della «Selezione Negroni», linea di alta salumeria italiana per i professionisti del gusto: otto salumi per 24 combinazioni, dal «Pane Sciapò, crudo S. Daniele con caviale di melanzane e mozzarella», alla «Rosetta con culatello di Zibello, robiola e funghi» (**Gambero Rosso Low Cost**, 304 pagine a 9,90 euro).