

## CHEF, CHI SALE E CHI SCENDE

# Beck ancora re dell'alta cucina Ma c'è gusto per tutte le tasche

*Presentata ieri la guida «Roma 2010» del Gambero Rosso: primo il bavarese poi Genovese (il Pagliaccio), Tassa (Le Colline Ciociare) e Colonna (Open)*

**Andrea Cuomo**

■ Heinz Beck, Anthony Genovese, Salvatore Tassa. Sul podio della ristorazione laziale ci sono loro: il bavarese volante che ha riscritto la storia dell'*haute cuisine* romana e che ci guarda dal *rooftop* dell'albergo più lussuoso di Roma; il calabro-francese che stupisce a due passi da Campo de' Fiori e piazza Navona; e il ruvido ciociaro che esalta i sapori della campagna laziale ad Acuto. Secondo la guida «Roma 2010» del Gambero Rosso, presentata ieri alla Città del Gusto, sono loro i tre locali migliori della nostra regione. Primo **La Pergola dell'hotel Rome Cavalieri** con 93 punti e tre forchette. Secondo **Il Pagliaccio** con 88 punti e due forchette. Terzo **Le Colline Ciociare** con 87 punti e due forchette.

Locali che si confermano rispetto all'anno scorso, quando era Tassa a superare Genovese di un'incollatura. Quindi nulla si muove nell'alta ristorazione romana? Sì e no. Secondo la guida «rossa» del ventennale curata da Clara Barra e Giancarlo Perrotta (in edicola e in libreria, 224 pagine, euro 10) la capitale vive una fase di grande fermento, tra solide conferme e proposte originali in grado di spargliare le carte. Restando ai ristoranti, tra i primi si colloca di certo Antonello Colonna, che ha pagato pegno al trasloco da Labico al Palazzo delle Esposizioni ma sembra ora pronto a riprendere con il suo **Open Colonna** il ruolo naturale di contraltare di Beck; altre conferme a Roma **Il Convivio Troiani**, **Al Cepo**, **La Rosetta**, **Antico Arco**, **L'Arcangelo**, **Baby dell'Aldrovandi Palace**, **Imàgo** dell'hotel Hassler con il talento dello chef Francesco Aprea ormai

sbocciato. In provincia di Roma mantengono le due forchette (ovvero superano gli 80 punti) **Pipero** ad Albano, **Pascucci al Porticciolo** a Fiumicino, **Pierino** ad Anzio, **Il Tordo Matto** a Zagarolo. Nel resto della regione si confermano ai vertici **La Trota** a Rivodutri, **La Parolina** di Acquapendente, **L'Acqua Pazza** e **Orestorante** a Ponza, **Il Granchio** a Terracina, **La Torre** a Frosinone, **Chinappi** a Formia, **Il Funghetto** a Borgo Grappa di Latina, **L'Enoteca La Torre** a Viterbo. Entrano invece nella «top 30» **The Cesar** dell'hotel La Posta Vecchia a Palo Laziale, **All'Oro** ai Parioli, **Il Focarile** ad Aprilia, **Glass Hostaria** a Trastevere e **Romolo al Porto** ad Anzio.

La guida «Roma 2010» (che presenta due novità: il volumetto «Lazio in Tavola» allegato gratuitamente; e il progetto «Bonus Lazio» che segnala 54 ristoranti che offrono prodotti di provenienza regionale) è una miniera di informazioni anche per pizzerie, trattorie, etnici, wine bar, birrerie. E poi per caffè, pizzerie al taglio, enoteche, negozi di specialità alimentari, gelaterie. Luoghi meno impegnativi rispetto al ristorante paludato ma che forse esprimono al meglio la vivacità e la voglia di buono di una città istintivamente «pop» come Roma. Ecco quindi le trattorie premiate con i due gamberi (qualche nome? **Baba**, **l'Osteria del Giuda Ballerino** al Tuscolano, da **Felice** a Testaccio, **l'Osteria di San Cesareo** della strabordante Anna Dente), le enoteche migliori (**Del Gatto** ad Anzio e **Roscioli** a Roma), i premi qualità-prezzo (tra questi **Le Tre Zucche**), quelli ai negozi, dalle verdure di **Pomarius** ai dolci di **Cristalli di Zucchero**. Ecco il ritratto di una città che in tempo di crisi non rinuncia a spendere per il palato ma impara a farlo meglio scegliendo la qualità. Buon appetito, gourmet romani.