

# Antica Pesa, lussi romani

Come i "Tre Tenori", Placido Domingo, José Carreras e Luciano Pavarotti, ma non sui palcoscenici della lirica. Comunque, un mix di sinfonie. In questo caso parliamo di straordinari creatori di armonie e acuti ma nel campo gastronomico. Francesco e Simone Panella, dell'Antica Pesa di Trastevere, travolgente novità di alta ristorazione col cuore, insieme a Riccardo e Renzo Cotarella dell'azienda Falesco, espressione altissima della modernità del vino della Tuscia sono infatti i protagonisti di una straordinaria carrellata di abbinamenti tra sapori romani e grandi etichette. Non una sfida ma un gioco divertente che mette alla prova i sapori veraci con le sfumature del vino. Abbinamenti che fanno pensare e osare.

«Nei menu delle Feste ci siamo voluti divertire», gioca Francesco Panella «con abbinamenti e piatti di impatto nella semplicità. Che ne so, alla Vigilia "fish and chips" alla romana col Brut fatto col Roschetto, un'uva aromatica di Montefiascone, mentre a Capodanno ci giochiamo il Poggio dei Gelsi (un Est Est Est) sugli spaghetti neri con ragù di astice al basilico e il Sagrantino sul millefoglie di porchetta con mozzarella e salsa di mosto. Parola d'ordine per il nuovo anno: lusso alla romana!»