

Dai ceci al cioccolato la maratona degli chef

di GIACOMO A. DENTE

A tutta gola! Nemmeno un mese a Natale e già si scatena a Roma la movida gastronomica con una settimana scintillante di appuntamenti di eccezione. Apre le danze oggi (con bis il martedì) **Fulvio Pierangelini**, il più sofisticato, irrequieto, elitario degli chef italiani che, dopo aver portato ai vertici delle Bibbie gastronomiche

il suo Gambero Rosso di San Vincenzo, oggi lavora come superconsulente per **Rocco Forte**. Alla tavola del De Russie i clienti avranno un'occasione davvero speciale per una degustazione di grandi classici come la passatina di ceci con gamberi o di reinvenzioni, come i ravioli ripieni di pomodoro «che in una serata romana con amici mi sono divertito a complicare, aggiungendo alici e tartufo», chiosa ridendo lo chef.

Domani sera sarà invece una concentrazione unica di appuntamenti: seconda serata del De Russie-Pierangelini a parte, infatti, i gourmet si troveranno di fronte a un bivio. Piazza Cavour o via Garibaldi? Ovvero Simposio o Antica Pesa? Al Simposio si festeggia il restyling del locale con una première. Officiata dal vulcanico **Gianni Roggiere** (protagonista di uno degli aperitivi più scanzonati e gettonati delle sere romane) e dal suo socio **Jeja**, con **Alex Mora** in cucina, sarà infatti presentata, con assaggi adeguati, la Guida Sparkle Bere Spumante 2011 di Cucina e Vini, in pratica la più completa scorribanda tra le bollicine tricolori (quasi ottocento, recensite dal team guidato da **Francesco D'Agostino**, con solo trentanove giudicate al top). Poi sabato 4 dicembre all'Hotel St. Regis la manifestazione principale con super assaggi (dalle 18) degli spumanti top.

All'Antica Pesa dei fratelli **Francesco** e **Simone Panella**, un successo gastronomico giocosamente provocatorio contro l'albagia dei creativi da pochi numeri come sola frontiera del buono, tanti numeri clientela vip del mondo e un nuovo successo da festeggiare: Air Dolomiti per tutto il perio-

A destra, lo chef Fulvio Pierangelini, al vertice nelle guide gastronomiche, giunto alla corte di Rocco Forte (Foto Barillari) e, qui sotto, Simone e Francesco Panella interpreti raffinati della tradizione romana e laziale nel loro ristorante di Trastevere



I CENE AMPEZZANE I

Cortina? Per una sera è ai Parioli

di PAOLA PISA

Benvenuti al Sud, niente di più attuale dopo il film che ha sbancato i botteghini italiani. Penne di fagioli sui cappelli, cardiganini con edelweiss, giacche di lana cotta, fazzolettini colorati a disegni alpini, mantelle di loden. Che successione la serata "molto" Ampezzana, che rinnova una liaison conclamata: si sa che tra Roma e Cortina l'amore esiste da una vita. Viale Parioli, un po' diluvia e un po' no, ma ecco i fan della Perla delle Dolomiti fare il loro ingresso. L'evento culinario-mondano ha chiamato nella Capitale il rinomatissimo chef **Eddy Calzà**, che insieme al celebre chef del ristorante pariolino, **Paolo Castrignano**, ha allestito prelibatezze ispirate alla cultura gastronomica della Valle del Cadore. Nel sublime menu: prosciutto di camoscio, crostini con baccalà mantecato, e poi tartare di cervo con burro di ginepro e sorbetto alla senape, frittelle di marmellata di mirtilli rossi e panna montata. Ad assaporare le



raffinatezze dei due chef c'erano **Luca Cordero di Montezemolo** con la moglie **Ludovica**, **Valeria Andreoni**, **Carlotta Veronesi Pesciolini**, **Galdino Cartoni**, **Salvatore Britta Volpe**, **Andrea e Flavia Ansuini**, **Ludovica** e **Andrea Cecchetti**. A ricevere i centoventi gourmet **Lorenzo** e **Marco Bassetti**, ideatori del progetto che come il film di **Claudio Bisio** avrà un seguito. Questa estate tutti a Cortina per una serata "molto romana".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

sulla vita di Garibaldi (dalle 12 alle 15 fino al 19 dicembre) menu in tema, tutto con prodotti della regione, dalle bruschette del brigante alle patate della campagna pontina.

Raffinazione e amore per i prodotti

no un'incursione ne del Trentino, che gi dicembre si presenta. St. George di Via Gi un repertorio intelli prelibatezze, in comp con la cena Brunello e to inventata dallo s gigante team del Sette ni, esclusivo indiriz tendenza nel cuore Prati: in altre parole ricette dello chef **Luca Nastro**, il cioccolato straordinario dell'azienda Vestri e un Brunello dal cuore antico del Marro-neto, selezionato da un formidabile sommelier come **Luca Boccoli**.
giacomo.
dente@ilmessa
ggero.it

© RIPRODUZIONE
RISERVATA

Roberta Morise
promessa sposa
di **Carlo Conti**

••Bio
STRUTTURA SANITARIA P

