



**CONQUISTE A TAVOLA** Il premier Fillion e i ministri Larcher e Pecresse sedotti dalla cucina romana

# I francesi scoprono il «caciò e pepé»

di GIACOMO A. DENTE

Gli spaghetti alle vongole battono la soupe à l'oignon e il cacio e pepe sbaraglia il soufflé? Il pensiero è giocoso, ma riflette senza dubbio un nuovo stato di rapporti tra Francia e Italia. Parliamo di gastronomia, s'intende, un campo dove i due Paesi possono vantare una leadership indiscussa a livello mondiale, leadership di chef, di vini, di prodotti, di cultura gourmet. L'elemento di novità? La crescita di curiosità e di attenzione dei francesi per il made in Italy goloso. Così, al numero sempre maggiore di italiani che si fanno stregare dalla Parigi dei bistrot e dei mitici stellati si affianca oggi un numero eccellente di testimonial d'Oltralpe conquistati dai nostri prodotti.



Non è un caso se **Valérie Pecresse**, grintoso Ministro dell'Università e della Ricerca Scientifica, insieme all'ambasciatore di Francia **Jean-Marc de La Sablière** si siano lasciati sedurre al San Lorenzo di via dei Chiavari, regno della raffinata cucina di pesce di **Enrico ed Elena Pierri**, da un formidabile spaghetti alle vongole. E non è nemmeno un caso se il Primo Ministro di **Sarkozy**, **François Fillion** e il Presidente



A sinistra, il premier francese **François Fillion**. Qui accanto, il presidente del Senato **Gerard Larcher** con la moglie. Qui sotto, l'ambasciatore **Jean Marc de La Sablière** con la moglie e, accanto, il ministro **Valerie Pecresse**.



del Senato francese **Gérard Larcher** (che non a caso è ospitato nel palazzo di Maria de' Medici, sposa di Enrico IV, alla quale molto deve la nascita della grande cucina d'Oltral-



pe) abbiano trovato il più smagliante dei sorrisi di fronte ai magici spaghetti cacio e pepe dell'Antica Pesa, il locale vetrina della rinascita del romanesco-chic nel cuore di Trastevere di **Francesco e Simone Pannella**.

Ma non basta, perché anche al capitolo vini gli ospiti non hanno scelto a casaccio: al contrario, manifestando competenza, hanno optato per uve tutte italiane, dall'aperitivo

(uno spritz al Frascati e al Moscato Bianco di Cusumano, una di nuove realtà sic Barolo dal cuore antico) a Grasso all'elegantissima di Neri, uno di Montalcino che ha conquistato anche il vertice delle classifiche di Wine & Spirits della Bibbia anglosassone bene.

Insomma, Roma prende il suo posto di disincantata diavola culturale, oggi con la ricchezza convincente spartita e di qualità a fare il suo, anche al meglio della cultura gastronomica romana. La sua rondine non fa prima

postic'è una squisitata, impeccabili spaghetti modoro, compresa una ne transalpina della nonna.

giacomo.dente@ilm