

lifestyle

People

People

MICK JAGGER, UNA CARBONARA PLEASE!

All'Antica Pesa cena trasteverina per i Rolling Stones

Mick Jagger all'Antica Pesa con lo chef Simone Panella - RIPRODUZIONE RISERVATA
GUARDA LE FOTO...



Stampa



Scrivi alla redazione

(di Alessandra Magliaro)

(ANSA) - Roma - **Great night all'Antica Pesa!** Mick Jagger e i Rolling Stones hanno scelto il ristorante di Francesco Panella, un indirizzo nel cuore di Trastevere, nella via Garibaldi che nel '600 era il posto di dogana dello Stato Pontificio e che nell'Ottocento divenne osteria, per **cenare la sera della vigilia del concerto evento al Circo Massimo**. E si sono comportati come turisti: **pasta alla carbonara e pollo con i peperoni**, e poi vino rosso, racconta il publicist di Jagger che riferisce la piacevolezza della serata che si è conclusa assaggiando tutti i dolci della casa.

Le foto non erano scontate, Jagger e i suoi, assaltati da decenni, non sono troppo disponibili ma ieri è stata fatta un'eccezione e così su Instagram **Simone Panella, lo chef dell'Antica Pesa** ha potuto postare la foto storica.

La sera prima allo stesso tavolo si era seduto **Jared Leto**, l'attore-musicista dei Thirty Seconds to Mars. I Panella nell'ambiente dello spettacolo sono ormai molto noti e ora che hanno aperto a **Brooklyn**, nel trendissimo Williamsbourg il gemello americano lo sono ancora di più visto che lì si siedono **Madonna e DiCaprio**, per citare due habituè che amano la cucina romana tradizionale e rivisitata dal più piccolo dei Panella, **Lorenzo**

La storia del ristorante è antica, **nel 1922** con la prima delle quattro generazioni della famiglia Panella si trasforma in "osteria con cucina" diventando a tutti gli effetti un vero ristorante che dopo gli anni sessanta si afferma in tutta la città anche per i dipinti che affrescano il salone, opera di artisti che agli inizi della loro carriera traevano ispirazione nel caratteristico quartiere. Ora sono **Simone e Francesco e Lorenzo** a gestire, tra Roma e New York il ristorante che non si discosta dal solco della tradizione gastronomica con il cacio e pepe, l'amatriciana o la carbonara, i carciofi romaneschi e le rivisitazioni di ricette come il Tortino di coda alla Vaccinara, e la Trippa alla romana con salsa alla Mentuccia e scaglie di pecorino romano, oppure lo Stinco di Agnello.