

Antica Pesa: la cucina romanesca presa molto sul serio

È vero: qui sono venuti a mangiare i signori Bush nel corso della loro ultima visita romana. E le fotografie esposte sui muri non ritraggono «veline» e «tronisti» - sono buoni tutti - ma divi hollywoodiani (uno per tutti, il riservato premio Oscar Philip Seymour Hoffman). Però loro, i fratelli Simone e Francesco Panella - il primo sensibile chef, il secondo espansivo padrone di casa - vogliono che l'**Antica Pesa** non sia il ristorante dei supervip (che sono benvenuti, per carità) ma uno dei templi della cucina romanesca. Che qui si adorna di una veste allo stesso tempo più sbarazzina e moderna: canonica nelle interpretazioni, soprattutto nei piatti che sono la messa cantata del repertorio romanesco, e che non accettano varianti; ma alleggerita ove possibile, ingentilita. E soprattutto elevata a classico contemporaneo. Siamo in pieno Trastevere, e facile sarebbe cadere nel cliché del locale turistico e corrivo. Ma qui si punta in alto: si prende il meglio del rione - il fascino, la centralità, il core de Roma - e si lascia agli altri la caciara. Menu di grande completezza, sia per la ricchezza di piatti sia per il glossario che aiuta i non romani (e anche i romani... non praticanti). Chi vuole può approfittare

dei menu tematici, agli altri il divertimento di spaziare. Si inizia allagrande con gli antipasti: Verza scottata con caciottina fusa e lardo di Capocotta al tartufo, Fish&chips alla romana, Tris di insalate. Primi all'insegna dell'ortodossia (Mezze maniche all'amatriciana, Cacio e pepe, Carbonara, Gricia), secondi della fantasia (presentazione interattiva del tonno del Tirreno e la straordinaria Salsiccia di Monte San Biagio con crostino alla scamorza su crema di cicoria). Dolci di golosa tradizione (Millefoglie, Tiramisù), con la correttissima alternativa di un carrello di formaggi regionali (e ce n'è di buonissimi). Si cena nel grande e fresco patio, oppure all'interno o ancora - se si entra nelle grazie di Francesco - nella bellissima cantina. Che propone il meglio del Lazio (con una straordinaria «verticale» di tre grandi rossi: il Mater Matura di casale del Giglio, il Montiano di Falesco e i Quattro Mori di Castel de Paolis) ma anche tanto altro, italiano e straniero. Prezzo in linea: 60 euro senza vino.

Antica Pesa, via Garibaldi 18, tel 065809236, chiuso la domenica, aperto solo la sera, www.anticapesa.it

[AnCu]