

Un piatto e l'interno del ristorante Antica Pesa. Sotto: Cuvée Belle Epoque. In basso: l'azienda La Stoppa



LA TAVOLA di Enzo Vizzari

CACIO E PEPE CHIC

In tempi nei quali vince l'immagine della trattoria, c'è chi non si preoccupa di percorrere il cammino inverso e di trasformarsi da trattoria in ristorante, senza rinnegare le proprie origini e senza mascherarsi. Tra storia e leggende all'Antica Pesa (quella di Roma, non quella ormai triste e routinaria di Milano) sono attribuiti 400 anni di vita, mentre alla fine dell'800 risale la nascita dell'osteria. Che come tale è stata vissuta e frequentata dal popolo trasteverino sino a una decina d'anni fa, quando Pietro Panella ha cominciato a lasciar spazio ai figli Simone (cucina) e Francesco (sala e cantina). La trattoria si è progressivamente trasformata in ristorante, la cucina ha allargato i suoi orizzonti e trovato nuove forme per riproporre i sapori antichi, la cantina ha assunto un ruolo centrale ed è tuttora in forte crescita (tre sommelier donne la valorizzano con perizia), il servizio è preciso e professionale, la sala s'è arricchita di affreschi di pittori contemporanei, nella sala dominano due belle sculture di Sandro Chia, il vecchio campo di bocce è diventato un riparo e richiestissimo dehors... Una case history da manuale, anche e soprattutto perché la carta

gira sempre intorno al carciofo alla giudia (accompagnato da una lieve fonduta di caciofiore), alla trippa (con pane croccante alla menta), al baccalà mantecato in crema d'aglio (e porcini), carbonara, amatriciana e cacio e pepe, ma anche fusilli con broccoletti (e salsiccia di Monte San Biagio) e mille foglie di porchetta d'Ariccia (con mozzarella, indivia e salsa di pere). Le parentesi sottolineano come alla solida ispirazione classica e alla tangibile qualità dei prodotti s'accompagni un pizzico d'inventiva. Anche la clientela (e i prezzi: menu degustazione 70 euro, alla carta sui 60) negli anni hanno cambiato fisionomia: turisti italiani e stranieri, borghesia, politici e vip, ma parecchi trentaquarantenni che amano la cucina romana e apprezzano chi sa proporla senza gravità né folklore. Buona, l'Antica Pesa, con margini per migliorare.

Antica Pesa, via Garibaldi 18 Roma. Tel. 06.58 331518 www.anticapesa.it. Chiuso: domenica. guide@espressoedit.it



Bollicine liberty

Un libro celebra il mito Perrier-Jouët: lo Champagne della prestigiosa Maison di Epernay, sinonimo di stile, lusso e bien vivre, a cominciare dalla raffinata bottiglia della Cuvée Belle Epoque, con gli anemoni disegnati da Emile Gallé nel 1902. Il volume, "The Art of Vintage", Electa, è curato da Serena Sutcliffe, direttore dell'International Wine Department di Sotheby's. Illustra 20 annate leggendarie di Perrier-Jouët, dal 1825 al 2002, attraverso la storia e l'arte degli ultimi 200 anni, individuando per ogni annata di Champagne l'icona o il movimento culturale più rappresentativo dell'epoca. Così ad esempio, la Cuvée 1964 va insieme alla Pop Art, la Cuvée 1971 con la cultura

