



ROMA DI
GUSTO

ANTICA PESA
In via
Garibaldi
18

All'Antica Pesa storie e ricette dei fratelli Panella
Hanno stregato Di Caprio, Charlize Theron, Tarantino

Cucina romana tutto il meglio di un secolo

LA FAMIGLIA

Hanno superato di slancio i cento anni di storia, ma non vivono sugli allori. L'alloro al massimo lo usano per cucinare un pollastro. Non se la tirano i fratelli Panella, ultima, luminosa generazione dell'Antica Pesa di via Garibaldi. Si sono portati dentro la testa e nel cuore tutti i saperi e i sapori retaggio della bisnonna, poi della nonna, quindi del padre Pietro e, alla fine, ne hanno fatto un punto di forza per inventare una cucina romana sorprendente per fusione dell'antico col nuovissimo. La loro Antica Pesa, data di fondazione il

Al centro, Simone e Francesco Panella. Accanto, una delle sale interne dello storico locale a Trastevere



PIATTI TOP IL PAPPACIUCCO, PIZZA GIALLA DI MAIS CON CAVOLO NERO CON POLPO GRIGLIATO, LA LASAGNETTA CACIO E PEPE O LA PLUMA, TAGLIO NOBILE DEL MAIALE

1922, è uno di quei luoghi che fanno parte a pieno diritto della magia di Trastevere, quella 'Trastevere' dei muri delle iscrizioni politiche e amorose, delle contraddizioni che emozionano, cantata dal poeta Rafael Alberti che di questo ristorante, a due passi dalla sua casa romana, aveva fatto un vero e proprio quartier generale. Dalle origini pop a me-

ta dei vip di mezzo mondo, di cose se ne sono viste tante intorno a questi tavoli. Oggi c'è il lusso del camino e delle poltrone di cuoio dell'ingresso, c'è la mitragliata di foto dedicate ai titolari dai clienti vip che occupa un'intera parete, e ci sono, da Sandro Chia a Mark Kostabi, le opere d'arte raccolte negli anni. Al centro di tutto si spalanca lo straordinario salone-giardino con le pareti affrescate, un angolo di intimità felice che predispone al piacere di godere delle migliori ricette di una carta vivacissima. L'Antica Pesa si dilata in tutta la sua formidabile capacità di coinvolge-



I NUMERI

800

Tante sono le etichette che caratterizzano la cantina di questo storico locale

1922

Questo l'anno di fondazione del ristorante aperto nel cuore di Trastevere

to stemperato in dolcezza con la saba, il mosto cotto. A seguire, non paghi di una delle cacio e pepe più smaglianti in città, i Panella si divertono a trasferire in ricetta un antico adagio popolare con la lasagnetta cacio e pere. Merita un piatto: la pluma, taglio nobile e tenerissimo del maiale, abbinata alla dolcezza delle castagne, arrostiti e vellutati, alla freschezza umida dell'uva, il tutto bilanciato dal leggero fondo amaro conferito dall'indivia. Il servizio si esprime con una puntualità di rara cortesia ed efficienza, mentre una cantina ricca di più di ottocento etichette consente esplorazioni ed emozioni che vanno dritte al cuore gourmet. La chiusura è col semifreddo cioccolato cachi e castagne. Il semifreddo al cioccolato abbraccia il crumble di castagne, mentre i cachi caldi e caramellati portano la luce dorata dell'autunno. Un dessert che racconta la stagione in un solo morso: intenso, avvolgente.

Giacomo A. Dente
© RIPRODUZIONE RISERVATA

WISDOMLESS
CLUB
In via Sora
33

Alla scoperta del Wisdomless Club tra cocktail, tatuaggi e mostre d'arte



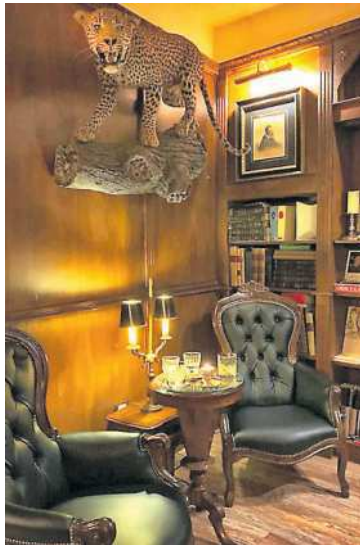
Sopra, Francesco e Vincenzo Saitta del Wisdomless Club

LA SORPRESA

Per parlare di questo luogo incredibile a due passi da piazza Navona bisogna spigolare tra letteratura e cinema: una parte di Hercule Poirot e di Assassinio sul Nilo, due parti di Orient Express, un'altra di Grand Tour, e poi ancora una parte di Pierre Loti, ufficiale di marina francese, morto nel 1923, viaggiatore e collezionista con una casa delle meraviglie a Rochefort, in molto somigliante a un piccolo Vittoriale dannunziano. Il cocktail a questo punto è pronto, e non potrebbe altro che prendere il nome di Wisdomless Club, come l'insegna di questo indirizzo romano

pensato per pochi raffinati, ma capace di spalancarsi a spiriti curiosi, dove si fondono mixology, collezioni d'arte e tatuaggi. Un'insegna che è già da sola programma: wisdomless come leggerezza, come un approccio alla vita non appesantito da pregiudizi. Questo lo stile dei proprietari, i due giovani gentiluomini collezionisti, Francesco e Vincenzo Simone Saitta insieme al raffinato Graziano Paventi. Il risultato delle loro passioni si condensa in questo spazio di grande fascino, per molti versi spazzante, che si sviluppa nell'antico palazzo Boncompagni dei duchi di Sora. Il tour principia tra mobili antichi, cimeli di ogni tipo, opere d'arte, vecchi bauli da

viaggio trasformati in tavolini, trofei di caccia, alligatori impagliati a sorvegliare il bancone. Il cuore romantico si spalanca nel giardino interno, perfetto per sorseggiare uno degli impeccabili Gin Tonic della casa. L'anima trasgressiva dispone di un incredibile 'tattoo parlour', davvero con pochi equivalenti in Europa, per scoprire insieme ai migliori artisti della disciplina nuove frontiere del proprio corpo. E ancora, per l'anima avventurosa c'è uno spazio in tutto speciale: basta far scorrere il pannello di una libreria per trovarsi in un vero e



TRA ANIME TRASGRESSIVE E SPAZI SEGRETI SI POSSONO CREARE PICCOLI EVENTI NEL SEGNO DELL'ESCLUSIVITÀ CON UN IMPECCABILE GIN TONIC

In alto, uno degli spazi interni nell'antico palazzo Boncompagni dei duchi di Sora

proprio gabinetto delle meraviglie dove organizzare piccoli eventi sotto lo zodiaco dell'esclusività. A questo punto, con l'accompagnamento di piccoli sfizi, non resta che godersi gli champagne, i vini, e le fantastiche miscele ideate dal fantasioso bar manager Francesco Lazzo. "Quest'anno, in onore alla Coppa America che si disputerà a Napoli nel 2027 abbiamo ideato dodici signature cocktail dedicati ad altrettante barche che hanno fatto la storia della competizione", racconta il patron Vincenzo Saitta. E non c'è dubbio che il palato si diverte e molto. Tra gli assaggi, merita Shamrock, in onore di Sir Thomas Lipton, l'armatore scozzese, grande filantropo, a base di Espolon Tequila Reposado, Campari del Professore, Vermouth Rosso, Raspberry.

G. A. D.
© RIPRODUZIONE RISERVATA



la soluzione: Luxeva

LUXEVA
è un assistente vocale discreto, elegante e intelligente, progettato per l'alta ristorazione.

- Saluta il cliente e riconosce il suo profilo.
- Rileva diete, allergie e gusti.
- Propone menu e abbinamenti personalizzati.
- Comunica con la cucina in tempo reale.
- Cura l'esperienza come un maître d'élite.





TACTIX CORE
THEFACE5.0 ITALIA

TheFace5.0

l'intelligenza che anticipa il futuro

www.theface5-0.com