



Nabil Hadj Hassen mentre cucina la sua carbonara al ristorante Roscioli di Roma.

Tommaso Bonaventura/Contrasto


ER MEJO DEL COLOSSEO

LA MIGLIOR CARBONARA DI ROMA SI MANGIA DA ROSCIOLI? SÌ, ECCO I SUOI SEGRETI

Una carbonara fluida, senza sapori sopra le righe, condita con guanciale croccante, uova speciali, pecorino romano e moliterno e mix di pepe. È la carbonara migliore di Roma (Gambero Rosso dixit) ed è servita al ristorante Roscioli. Le uova sono il primo segreto di questo piatto. «Le compriamo da un produttore, Paolo Parisi, che nutre le sue galline con latte di capra», spiega Alessandro Roscioli, titolare del ristorante. «Il risultato è un condimento setoso che lega bene con gli spaghetti». Il secondo segreto è nello chef, Nabil Hadj Hassen, tunisino di Monastir, in Italia dal 1981. «Cucinare italiano per me è più facile con l'ottima materia prima della quale dispongo», dice Nabil. «La cucina è come la musica. La ricetta è lo spartito, gli ingredienti



gli strumenti, i cuochi i musicisti. Così nasce un buon piatto». Ma da Roscioli non c'è solo la carbonara. Tra i primi ci sono: pasta pomodoro basilico e tonno di Vulcano, tonnarelli allo zafferano. I secondi vanno dal filetto di baccalà islandese in crosta di olive taggiasche (foto), al filetto di manzo La Granda con insalata tiepida di fagioli e patate. Tra i dessert, la Crème Brûlée al pistacchio di Bronte, un lascito del passato francese dello chef. Grande selezione di vini e formaggi anche perché

Roscioli non è solo un ristorante, ma è anche negozio ed enoteca. Si compra, si mangia e si prende l'aperitivo. Prezzo medio 60 €. **ROSCIOLI** via dei Giubbonari 21/22, Roma. Tel. 066875287. Chiuso domenica. Voto: 

IN PRINCIPIO FU MARCO POLO

Inventata da un cuoco carbonaro, da un nobile napoletano o addirittura nel 1945 dai soldati americani, noti amanti di uova e pancetta? Le origini della carbonara sono controverse e la versione più accreditata è che si tratti dell'evoluzione di un piatto che ingrediente dopo ingrediente è diventato con la matriciana il piatto romano più tipico. «Prima di Marco Polo era semplicemente cacio e pasta», afferma Alessandro Roscioli. «Poi dall'Asia è arrivato il pepe, si è aggiunto il guanciale e infine per ultimo è arrivato l'uovo, non cotto, ma scaldato con la pasta». Il nome sarebbe ispirato dal pepe nero, che ricorda la polvere del carbone. A questo piatto Luigi Magni ha dedicato nel 1999 un film: *La carbonara* con Nino Manfredi e Valerio Mastandrea.

INVITO A CENA PER DUE / La ricetta di Francesco Passalacqua

TORTELLI AL TALEGGIO CON PERE, MIELE E LIMONE

Ingredienti: 200 gr di pasta all'uovo stesa fresca, 150 gr di besciamella, 100 gr di taleggio, mezza pera kaiser, 1 cucchiaino e mezzo di miele di rododendro, 1 fetta e mezzo di limone candito. **Preparazione:** sciogliete il taleggio nella besciamella calda. Raffreddate e confezionate i tortelli dividendo la pasta in quadrati di 7 cm, al centro dei quali mettete un po' di taleggio. Chiudete i quadrati unendo gli angoli opposti e facendo dei triangoli. Sciogliete in una padella il miele, unite la pera tagliata a bastoncini e cuocete 2 minuti. In acqua bollente salata cuocete i tortelli, conditeli con pera e miele. Decorate con il limone candito.



TROPPO GUSTO!

Segreti, regole, principi. Dietro un piatto, anche il più semplice, c'è tutto questo. Quanto ne sappiamo? Niente di meglio che metterci alla prova come propone la *Cucina a test* di Gabriele e Valentina Baldi (Alpha Test, 11,50 €). Un gioco adatto per l'aperitivo o il dopocena.

