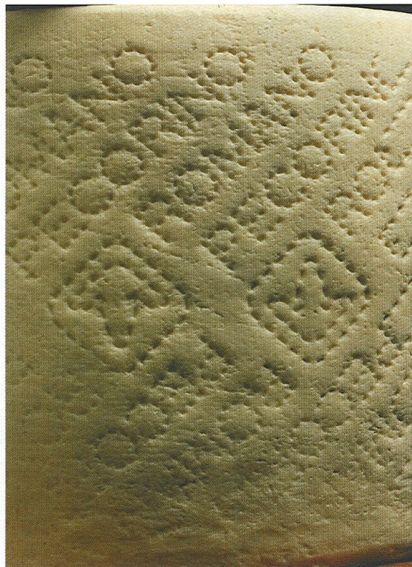


# VA GUSTATO CON CIBI SUCCULENTI ED È PERFETTO CON LO CHAMPAGNE



Una delle più famose gastronomie di Roma è Roscioli, che utilizza proprio il pecorino di Lopez nella preparazione dei famosi spaghetti «cacio e pepe», magari abbinati con originalità a uno Champagne Ruinart. Nato come forno, produce ancora ottimo pane, forse il migliore in città, e da qualche anno ha aperto un curioso locale, tra la salumeria e il ristorante trendy dove si raduna il fiore della «gastroelite» capitolina. Qui si siedono Stefano Bonilli, Enrico Mentana, Fulvio Pierangelini, Stefano Rodotà, Guido Barendson, Paolo Scotto e altri ancora. Pochi piatti e alla base una grande qualità della materia prima utilizzata. L'amatriciana è fatta con le famose uova di Paolo Parisi e, appunto, il cacio e pepe con il pecorino di Giuseppe Lopez.

Alessandro Pipero nasce da una costola di Antonello Colonna, dove era direttore di sala, mentre il suo chef, Danilo Ciavattini, proviene da una significativa esperienza alle Colline Ciociare di Salvatore Tassa, chef a volte un po' altalenante, ma sicuramente di talento. Insieme a loro Simona Giordani che ha scelto il piccolo locale dietro il Duomo di Albano per lanciare la tavola più innovativa dei Castelli Romani, nome uguale a quello del titolare: Pipero. Una cucina moderna e interessante, che prendendo spunto dalla tradizione non esita ad avventurarsi in nuovi accostamenti ben congegnati. Nella tradizione il pecorino è formaggio forte e deciso che viene in genere accostato ad altri prodotti di forte rilevanza organolettica, come il guanciale, il pepe, l'uovo (che gli dà anche la succulenza). Danilo tenta una strada nuova, quella di lasciare emergere la sapidità intrinseca del pecorino, ma di impreziosirla con i profumi delle erbe. Così è con la fregula sarda al pecorino romano, cozze, vaniglia bourbon e menta. Dove il triangolo pecorino (sapidità), menta (freschezza), e vaniglia bourbon (aromaticità) offre una nuova e più ampia

sponda alla tradizionale pasta fresca con frutti di mare. Ancora più semplice e diretto è il successivo pecorino romano con succo di pomodoro e fave. Alla base viene messa la vellutata di pomodoro e fave, sopra la fonduta di pecorino montata a spuma. È chiaramente un piatto dai sapori basilici, dove la sapidità del pecorino viene alleggerita dall'aria e profumata dai sapori dell'orto.

Adriano Baldassarre del Tordo Matto ben rappresenta la nuova generazione dei cuochi romani. Siamo in un paese, Zagarolo, che è un piccolo gioiello e questo locale di soli quattro tavoli ben degno del paese che l'ospita. Ad Adriano dobbiamo una forte rivisitazione e rivalutazione della cucina laziale, piatti come gli zampetti di maiale con cavolfiore in agrodolce, e i cappellacci di anatra alle rape rosse, sono di straordinario vigore e di grande impatto sensoriale. Con il pecorino presenta nel suo menù due ricette, i cannelloni ripieni di pecorino con sopra lo stracotto di pecora e accanto la crema di carote a smorzare la sapidità del formaggio, e a seguire l'agnello cacio e uova, dove si apprezza più l'idea (una ricetta abruzzese che diventa un secondo elegante e raffinato) che il risultato da mettere a punto, ma che ci consente di apprezzare un prodotto ancora poco valorizzato come l'agnello di Carpineto. A Zagarolo non manca il vino, anche se siamo appena fuori la zona classica dei Castelli, e Adriano ce ne fa scoprire un paio sorprendenti: il Tufaiolo brut metodo classico di Zagarolo di uve Bombino, Pinot bianco e Sauvignon (azienda di Claudio Loreti) e poi Le Ripe 2005 di Antonio Federici, un Cabernet, Merlot, Syrah di media struttura.

Roscioli, via dei Giubbonari 21, Roma; tel. 06.6875287; sito internet [www.anticofornoroscioli.com](http://www.anticofornoroscioli.com). Ristorante Pipero, via del Collegio Nazareno, 14, Albano Laziale (Roma); tel. 06.9322251; [www.pipero.it](http://www.pipero.it). Tordo Matto, piazza San Martino 8, Zagarolo; tel. 06.95200050; [www.iltordomatto.com](http://www.iltordomatto.com).

IL GASTRONOMO ALESSANDRO ROSCIOLI (IN ALTO A SINISTRA) È UN ESPERTO DI PRODOTTI CASEARI. AL CENTRO, I SEGNI IMPRESSI CON LA FASCERA MARCHIANTE SUL PECORINO ROMANO. A DESTRA, SPAGHETTI «CACIO E PEPE» DEGUSTATI CON CHAMPAGNE RUINART: UN ABBINAMENTO ECCENTRICO DI GRANDE SEDUZIONE GUSTATIVA.