



Carne, bruschette e fettuccine A Marcellini si fa festa con il fungo porcino

■ Dalle 9 del mattino fino a tarda sera, un'intera giornata dedicata al fungo porcino. Appuntamento domani a Marcellini (Ri). Da gustare bruschette, fettuccine, l'arista ai funghi porcini e carni alla griglia insieme a marmellate all'olio extravergine di oliva, formaggi e liquori.

Palazzo del freddo all'Esquilino Una cena a base di gelato dall'antipasto al dolce

■ Una cena solo a base di gelato con piatti dolci ma anche salati. È stata proposta al Palazzo del Freddo dell'Esquilino con un menù elaborato da Andrea Fassi, attuale ad dell'azienda. Una proposta che ha avuto un grande successo di pubblico e che sarà riproposta entro l'estate.

Eccellenze culinarie Il festival del cibo di strada fa tappa a Martina Franca

■ Torna a Martina Franca dal 14 al 17 luglio in Piazza Filippo D'Angiò, GNAM! Festival Europeo del Cibo di Strada. Protagonisti indiscussi sono i prodotti tipici regionali più buoni, dal Sud al Nord Italia, con un'area dedicata anche alle eccellenze culinarie internazionali.

Lungotevere Ripa L'Ephemere, cibo francese sulle sponde del fiume

■ Le Carré Français (via Vittoria Colonna, 30), bistro transalpino con habitat nel quartiere Prati nelle vicinanze di Piazza Cavour e a pochi passi dalla centrale Via del Corso ha aperto una «filiale» estiva. Si chiama L'Ephemere (Lungotevere Ripa 3/b) lungo le sponde del fiume.



Terrazze romane

Ecco dove fare una cena gourmet o un aperitivo sui tetti della capitale
Panorama mozzafiato e piatti preparati dai migliori chef stellati

Paolo Zappitelli
p.zappitelli@iltempo.it

■ Una cena con vista sui tetti di Roma. O anche un «semplice» aperitivo con vista al tramonto sulla città eterna. I roof garden degli alberghi di Roma con la bella stagione diventano posti imperdibili dove concedersi una serata gourmet. L'enoteca Achilli, ad esempio, ha scelto la terrazza al **Dom** in via Giulia 131 (aperto dalle 18 a mezzanotte) dove gli ospiti sono accolti dal profumato giardino di erbe aromatiche e dalla vista sul Lungotevere, la collina del Gianicolo, i tetti e i campanili del centro storico. Qui la proposta culinaria è basata sulla freschezza delle materie prime di stagione. Il menu propone piatti come la Triglia, caponata alla senape, salsa di birra e cozze; la brandade di baccalà, peperone del piquillo, olio, marmellata e olive, il coniglio sfilacciato con spuma di peperoni e prugne o piatti dal sapore immediato e semplice come l'agnello stile «cacio e ovo», il filetto di vacca vecchia «vacuum beef» (pregiatissimo taglio di provenien-

za spagnola) con patate e carbone o lo zimino alla ligure con crostini di

Achilli al Dom Per la stagione estiva l'enoteca «raddoppia» in via Giulia

pane aromatizzati. Immane la nota dolce a fine pasto, come la Pina Colada tutta da scoprire o Melanzane e cioccolato.

In Prati tra piazza di Spagna e il Vaticano, affacciato sul Lungotevere - il Bar Rooftop, al settimo piano de Le Méridien Visconti Rome, appena ristrutturato - regala una vista a 360° sulla città. Sotto il cielo stellato di Roma è possibile degustare dissetanti cocktail ascoltando la musica del Maestro Rosario Fugà, a ritmo di jazz e bossa nova oppure assaporare i piatti della cucina italiana preparati dallo chef Massimo Orsini. La vista sul Colosseo e sulla basilica dei Santi Quattro Coronati è invece la scenografia della terrazza all'Hotel Capo d'Africa dove il menù è pre-

parato dallo chef Erio Ivaldi. E per gli amanti dell'assoluta privacy, le suite di palazzo Scanderbeg, a pochi passi da Fontana di Trevi, offrono terrazze private senza eguali, con scorci suggestivi sui tetti del centro storico: qui è possibile godersi le serate in assoluta tranquillità facendosi coccolare dal servizio personalizzato del Palazzo, con il maggiordomo o lo chef a domicilio su richiesta, o anche organizzare una serata privata per pochi intimi come fosse la propria casa. La terrazza Montemartini sul roof garden dell'omonimo terrazzo è la novità della stagione per aperitivi, eventi speciali o per trascorrere una serata in stile e re-

tini Riserva Rubino e Tonic, il Martini Ambrato e Tonic (Martini Riserva Ambrato e Tonic) e lo Smoky rubino (Martini rubino, Laphroaig, Chambord, Bitter orange dash). Al ristorante i piatti dello chef Simone Strano. Una cena tra le stelle (Michelin) è quello che offre il ristorante Imàgo sulla terrazza dell'hotel Hassler con vista spettacolare su Tinità dei Monti e su Roma. Lo chef Francesco Aprea prepara il suo menu variando ogni stagione con le materie prime. di stagione. Infine il Giuda Ballerino che da un paio di anni si è «appollaiato» su un altro roof garden da sogno, quello dell'hotel Berini Bristol a piazza Barberini. Com-

Hotel Hassler I piatti di Francesco Aprea con vista su Trinità dei Monti

pletamente rifatto pochi mesi fa i clienti si possono far coccolare dai piatti dello chef Massimo Vigietti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA RICETTA Spaghetto di zucchine con tzatziki, capperi pomodori e olive

■ Ingredienti: 7 zucchine grandi; 500 gr yogurt greco intero; menta; erba cipollina; 1/2 spicchio di aglio; 3 pomodori da insalata; 10 capperi; 10 olive; 2 cetrioli; una manciata di pistacchi, mandorle e noci; sale; pepe; aceto di vino; olio evo. Procedimento: Fare delle fette con il pela patate e poi tagliare alla julienne. Condire con sale pepe aceto olio. Preparare lo Tzatziki, grattugiando l'aglio e i 2 cetrioli dopo averli privati della buccia. Aggiungere lo yogurt, un pochino di trito di erba cipollina e la menta. procedere a fare il battuto: tritare le olive, i capperi e i pomodori, avendoli precedentemente privati dei semi. Scolare e tamponare con un panno di carta. A seguire, tritare le noci, i pistacchi e le mandorle. Tenere da parte. Assemblare infine il piatto disponendo sul fondo due cucchiari di tzatziki, poi gli spaghetti di zucchine a nido nel centro. Cospargere con il battuto e finire con il trito di frutta secca a pioggia. (Chef Alessio Tagliaferri e Andrea Fiducia ristorante Achilli al Dom; via Giulia, 131; Tel. 066832144)

LA GUIDA

A cura di
www.bibenda.it
Fondazione
italiana
sommelier

IL VINO Aglianico di Baal 2012 Casa di Baal

Via Tiziano, 14 - Frazione Macchia - 84096 Montecorvino Rovella SA
Rosso Igp - Aglianico 100% - Gr. 13% - 15 - 4 Grappoli Bibenda: Vini di grande livello e spiccato pregio.

Giovane azienda a conduzione familiare, guidata da Annibale Salerno insieme ai suoi figli sulle colline della campagna salernitana compresa fra la Piana del Sele e la Costiera Amalfitana. Cinque gli ettari vitati, coltivati con vitigni campani tradizionali come Falanghina, Aglianico e Fiano ai quali si aggiungono Merlot, Barbera e Moscato. La conduzione in vigna è biocinamica. L'Aglianico di Baal è un vino equilibrato e ben delineato, con un moderato apporto del legno e una piacevole speziatura finale. Rosso rubino traslucido, con ampie percezioni di frutti di bosco, humus, pepe, liquorizia e vaniglia. Coerente al palato, con tannini ben integrati e ottimo apporto fresco-sapido. Lunga persistenza alle erbe aromatiche. 12 mesi tra acciaio e tonneau. L'asagne al ragù.

L'OLIO Extravergine di Oliva Pascà Maria Manuela Russo

Via Galdo, 30 - 84020 Campagna SA
Extravergine - Frantoio 30%, Carpeliese 30%, Leccino 10%, Coratina 10%, a.v. 20% - 10 (0,500 l) - 4 Gocce Bibenda: grande livello e spiccato pregio.

L'azienda di Maria Manuela Russo nasce sulle colline di Campagna nel 1979, anno della sua nascita, per volontà dei suoi genitori. Oggi gli oliveti coprono una superficie di dodici ettari, con la presenza di circa 5.500 piante tra Frantoio, Leccino, Coratina e Carpeliese. L'extravergine Pascà si presenta con un giallo paglierino brillante e di buona densità. Al naso offre fragranti sensazioni di pomodoro, cicoria, erba tagliata, scorza di limone, melanzana e mandorla verde. Di buona struttura gustativa, equilibrato nell'asse amaro-piccante e con lunga persistenza al gusto di peperoncino e frutta secca. Oliva raccolta manualmente, frangitura con il sistema continuo e conservazione in acciaio. Su involtini di scarola ripieni di acciughe, capperi e olive nere.

IL RISTORANTE Rossellinis dell'Hotel Palazzo Avino

Via San Giovanni del Toro, 28 - 84010 Ravello SA
Chiusura: sempre aperto solo la sera - Ferie: dall'1/11 all'1/4 - Coperti: 40 - Etichette: 800 Sommelier - Oltre 100 - 4 Baci Bibenda: Vale il viaggio, ristorazione elevata.

Anche se non si ha la fortuna di alloggiare nel lussuoso hotel Palazzo Avino, una cena al Rossellinis vale sempre la pena di concedersela. Il locale, dagli interni eleganti e con romantica terrazza dov'è possibile cenare a lume di candela affacciati sul mare, è considerato tra i luoghi più suggestivi dell'intera Costiera Amalfitana. Fiore all'occhiello del ristorante è l'ottima cucina dello chef Michele De Leo, che nei suoi piatti mette tutto l'amore per la sua terra. Da provare il raviolo in farcia di coniglio confit, servito con fondente di pisellino dolce, spuma di patata acciugata, olio e tartufo nero o la guancotta di maialino al latte servito con pizza di scarola napoletana. A completare l'offerta, un servizio garbato e professionale e una carta dei vini ampia e articolata.