

Hotel stellati per mangiare gourmet sui tetti di Roma

**L'IMAGO DELL'HASSLER
MA ANCHE IL VIVA VOCE
DEL GRAN MELIA,
SEMPRE PIÙ ALBERGHI
DELLA CAPITALE
OFFRONO PASTI DELUXE
A TAVOLA**

Negli ultimi anni la cucina metropolitana sta crescendo uniformemente, ma se in molte grandi città - fra cui Milano e Napoli - prevalgono ancora i classici ristoranti, a Roma sono sempre più numerosi i grandi alberghi che investono nella ristorazione stellata per farsi conoscere, così annullando il passato luogo comune che ritraeva la cucina alberghiera come internazionale, se non addirittura di basso livello. A Roma, quindi, 5 stelle è sempre più sinonimo di gourmet.

I PANORAMI

Impossibile non partire dal Rome Cavalieri con il suo ristorante *La Pergola* che, a prescindere dal suo essere l'unico tristellato della capitale, vanta un maestro - Heinz Beck - che nell'ultimo anno è ulteriormente cresciuto, rendendo più sostanziosa (cioè più "comprensibile") la sua elegantissima idea di cucina. A ruota segue l'hotel Hassler che significa Trinità dei Monti, piazza di Spagna e un incredibile panorama su Roma: lì c'è *Imago* e un certo Francesco Aprea che ha raggiunto la maturità, coniugando in maniera strepitosa la cucina tradizionale (campana e romana) con il suo sguardo sull'oriente.

Se i panorami monumentali de *La Terrazza* (presso l'hotel Eden) e di *Mirabelle* (presso l'Hotel Splendid Royal) si accompagnano a una ristorazione più semplice, pensata per coloro che vengono dall'estero,

Aroma (dentro al 5 stelle lusso di Palazzo Manfredi, proprio davanti al Colosseo) si rivolge a una fascia di turisti gourmet grazie alla cucina fantasiosa di Giuseppe Di Iorio, che fa parlare le materie prime italiane. Uscendo dal centro, vicino alla stazione Termini, ci si può imbattere - presso il ristorante *Tazio* del Boscolo Exedra - nell'approccio essenziale (anche un po' vintage) di Niko Sinisgalli, mentre sulla terrazza del Grand Hotel Ritz - che offre un inconsueto panorama di Roma Nord - si può gustare la cucina pienamente (e piacevolmente) mediterranea di Gaetano Costa. Lo splendido hotel Gran Melia, immerso nell'altrettanto splendido Gianicolo, ospita invece *Viva Voce*, un ristorante con a capo lo chef Carmine Buonanno che, dopo l'importante consulenza targata Don Alfonso, sta costruendo un percorso più personale, campano-non solo.

FINO AL MARE

Per chiudere due dei classici della ristorazione (gourmet) capitolina: *Giuda Ballerino*, da un paio d'anni di stanza presso la suggestiva terrazza dell'hotel Bernini Bristol (da lì si può godere l'inconsueto panorama di piazza Barberini), e Riccardo Di Giacinto con il suo *All'oro*, da poco trasferitosi presso il nuovissimo (e lussosissimo, come tutti i suoi piatti) Hotel The H'All. La tendenza si sta allargando anche nelle zone marine frequentate dai romani, ed è per questo che l'elegante Locanda Rossa di Capalbio ha da poco impiantato nella sua suggestiva serra-ristorante i piatti di Valeria Piccini, una delle chef italiane più importanti che riesce a rielaborare in maniera eccellente la tradizione toscana, del resto molto in voga nella capitale.

Marco Lombardi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SUL COLOSSEO
Il ristorante Aroma all'interno di Palazzo Manfredi, albergo a cinque stelle in via Labicana

