

METE GOURMAND

Pause di gusto: un vademecum per chi ha fame nel «Saporario»

La guida suddivide la giornata e le tappe gastronomiche in 7 fasce orarie, spaziando da colazione, pranzo, merenda, aperitivo e cena, per arrivare alla categoria «fino a tardi»

di Giuseppe Cucinotta

CULTURA

(+4)



ROMA – Una pausa di gusto per ogni ora del giorno e della notte nella Capitale. Un percorso nei sapori scandito dalle lancette dell'orologio. E' dall'accostamento fra cibo e tempo che nasce «Il Saporario», la nuova guida gastronomica edita da La Pecora Nera, che recensisce più di 400 locali suddivisi per fasce orarie. La guida suddivide la giornata e le tappe gastronomiche in sette fasce orarie, spaziando dai classici colazione, pranzo, merenda, aperitivo e cena, per arrivare a categorie come «fino a tardi» per i nottambuli che non vogliono rinunciare a una tappa «gustosa» prima di andare a dormire e «a tutte le ore», categoria dedicata a chi per lavoro o impegni non riesce a scandire con precisione le pause nella propria giornata. Le proposte presentate dal *Saporario* non superano mai i 35 euro e tengono conto anche dei menù degustazione spesso offerti a pranzo o cena da ristoranti gourmand.

Aperitivi al Pigneto, gelati a via Poletti

Nessun ristorante, infatti, ha ottenuto 5 pecore nere, mentre ben due pizzerie, **Moma** in via Calpurnio Fiamma e **Sforno** in via Ottato, hanno conseguito l'en plein nel punteggio. Il vero trionfatore della guida è proprio Stefano Callegari, patron di Sforno, che nella stessa categoria si è piazzato anche quarto con un'altra sua «creatura» **Tonda** in via Valle Corteno e ha ottenuto anche 4,5 pecore nere nella categoria «a tutte le ore» con **Trapizzino** a piazzale di Ponte Milvio e in via Branca. Nella stessa fascia oraria il vincitore è **Pizzarium** in via della Meloria. Spostando l'attenzione sui cocktail, ad ottenere il punteggio più alto è **Co.So.** in via Braccio da Montone. La guida non dimentica le gelaterie premiando con il massimo dei voti **Neve di Latte** in via Poletti e **Otaleg!** in via dei Colli Portuensi