

LA TENDENZA Irrompono i foodies, botteghe sfiziose dove gustare prelibatezze

di GIACOMO A. DENTE

Irrompono i "foodies" nei salotti buoni della gastronomia. La figura pigra del gourmet classico, devoto al ristorante certificato dalle classifiche, viene sostituita in corsa dall'appassionato, capriccioso e curioso, che si sposta da un posto all'altro alla ricerca del prodotto o del sapore assoluto. Che si tratti di una pizza al taglio o di un cioccolatino, di un supplì o di una birra artigianale i foodies non hanno che una devozione golosa, l'emozione del sapore. La tendenza, sempre più diffusa a livello mondiale, è stata intercettata dal Gambero Rosso che, in collaborazione con la Negroni, ha voluto dedicare una sua Guida, "Foodies 2012", a questa specialissima categoria di appassionati. Più di mille indirizzi in tutta Italia «per scoprire un Paese goloso dove convivono la modernità con la tradizione più radicata», spiega Laura Mantovano, vicedirettore del Gambero e curatrice della Guida, «ecco la nostra ricerca sul mondo dei foodies tricolori». Botteghe sfiziose, il mago del pane tutto lievito all'antica, l'artigiano del cibo di strada diventano spunti per un viaggio nel cuore nell'eccellenza del made in Italy, tutta da gustare.

«Il dato che più colpisce nella lettura della Guida e delle

Peccati di gola Roma batte tutti

A fianco, l'entrata di 00100 in via Branca a Testaccio, dove trionfa il trapizzino, triangoli di pizza ripieni di ogni prelibatezza



A destra, un'invitante farinata di ceci del Simposio di Costantini; a sinistra, la sala ristorante di Roscioli in via dei Giubbonari



sue classifiche è la supremazia assoluta di Roma nel settore dei Foodies» sorride compiaciuto Guido Barendson, responsabile per Roma della Guida dell'Espresso. Insomma che «la regione più foodies sia il Lazio», che si lascia alle spalle Toscana e Piemonte non sorprende. Spiega Cristiana Lauro, seguitissima blogger del vino, oltre che foodies della prima ora: «Roma è gola allo stato puro, dove ogni goloso può trovare le sue occasioni di peccato. Voglia di nuove frontiere del pranzo di mezzogiorno? Prova-



Carbonare mordi e fuggi, pane fatto all'antica, trippa, salumi e cioccolatini: nel settore, dei Foodies, la capitale non ha rivali. A fianco, i trapizzini. Fotoservizio TOIATI

re per credere "00100" in via Branca a Testaccio, dove trionfa il trapizzino, dei triangoli di pizza ripieni di sapori tipici della cucina romana, come la trippa e le polpette: una roba da sbalzo. Ma il discorso vale anche come "voglia di...", per esempio per la carbonara sublime di Roscioli di via dei Giubbonari, un luogo foodies come pochi». Rincarà la dose Gianni Ruggiero del Simposio di Costantini a piazza Cavour. «Basta guardare la gente che viene da me per l'aperitivo della sera, focaccia con le cipolle, farinata di ceci, per capire che i clienti puntano sempre di più sul piatto, sull'appuntamento con un sapore. Io stesso, quando voglio divertirmi, scappo alla Fucina di via Lunati al Portuense, un luogo della pizza che vale davvero la deviazione». Insomma, nasce un nuovo modo di esplorare l'Italia golosa, un paese ricco di nuove vie del gusto. Un mondo talmente vivace da portare il catering a nuovo soggetto gourmet. Non per caso Food on the Road di Daniela Bellisario e Barbara Vecchietti, imprenditrici romane, è diventato un punto di riferimento per trasformare la pausa pranzo in un momento di gioia golosa: prodotti bio, confezioni ecosostenibili, ma soprattutto materie prime strepitose per realizzare - dalla zuppa all'hamburger - un modello diverso di cucina. Il messaggio dei foodies? Mangiar bene, per fortuna, non è solo appannaggio dei locali super premiati. Una trippa, un cioccolatino, un maritozzo, un formaggio, un salame artigianale possono regalare gioia quanto un pranzo attovagliati al ristorante. giacomo.dente@ilmessaggero.it