

Mangiare buono e veloce si può
ecco dove trovare un panino "firmato"



Da domani in edicola



La nuova Guida
dei Ristoranti di Roma
Oltre mille pagine,
mappe e recensioni

CON REPUBBLICA
La nuova guida
dei ristoranti
2010-2011

DADOMANI sarà in edicola la Guida dei Ristoranti di Roma 2010-2011 di Repubblica, in vendita al prezzo di 12,90 euro (più il costo del giornale). La nuova edizione, più ricca, aggiornata e di oltre mille pagine, presenta circa 3000 recensioni, con più di 570 novità tra ristoranti, pizzerie, botteghe del gusto, enoteche, locali notturni, pub, negozi gourmet e ristoranti etnici. Suddivisa in quattro sezioni (Roma, Provincia di Roma, Lazio, Cibo vacanza e benessere), la Guida presenta varie categorie, tra cui: cocktail bar (nuova sezione), centri benessere, book-bar, catering, circoli sportivi, location per ricevimenti, agriturismo, bed&breakfast, fattorie doc, corsi di cucina, spesa biologica, itinerari, produttori di vini e olio. Le trattorie storiche, che da oltre 40 anni appartengono alla stessa famiglia e che sono "custodi della tradizione", sono segnalate con un simbolo. Così come sono evidenziate le cantine di circa 100 dei più importanti ristoranti della città. Inoltre, la Guida è arricchita dalle ricette dei migliori chef, dal glossario con i termini legati alla tradizione gastronomica romana e da 120 mappe a colori.

Street food

Quelle rosticcerie d'autore per le golosità da gustare in piedi



LOREDANA TARTAGLIA

Mangiare buono e veloce si può e nella capitale il "break gourmet" ora è di casa. Una lista delle migliori rosticcerie, paninerie, pizzerie, salsamenterie, insomma di tutti quelle botteghe del gusto dove il popolo dei foodies - ovvero coloro che mangiano velocemente e in piedi - possano essere soddisfatti, cela regalata la nuova Guida dei Ristoranti di Repubblica in edicola da mercoledì 16 giugno. Tra le mille pagine si scova dove mangiare un buon supplì, un panino d'autore, un trancio di pizza soffice e digeribile, ma anche tutte quelle specialità ideali da essere mangiate velocemente in piedi. I supplì classici romani, caldi a tutte le ore del giorno, abitano da Franchi in via Cola di Rienzo, antica gastronomia dove anche le pizzette napoletane sfornate al pomeriggio sono una vera e propria delizia da gustare in fretta per poi volare al lavoro o allo shopping, ma anche da Rosticceria dello chef Massimo Riccioli, la gastronomia d'autore di fronte al Senato, si possono mangiare gustosi arancini e mozzarelle in carrozza.

Si scelgono gli ingredienti disposti or-

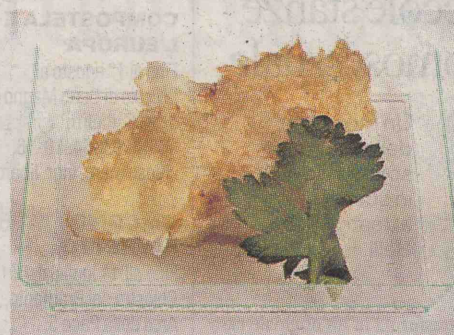
dinatamente al banco e si compone lo spuntino come si vuole con la pizza calda cotta nel forno a legna da Lo Zozzone in via del Teatro Pace e lo stesso avviene con una baguette croccante nella nuova Baguetteria ai Paroli in via Castellini o con una schiacciata nel minuscolo Panini as you like in piazza di Pietra. Per gustarsi i piaceri della vita anche se la pausa è breve si può assaggiare il pani-

I supplì classici romani, caldi a tutte le ore del giorno, sono da Franchi. Le offerte di Riccioli e Colonna

no dello chef Antonello Colonna nel suo Open di via Nazionale, una rosetta con uova strapazzate e gustosa pancetta di Zibello, oppure i piccoli sandwich, ogni giorno freschi e con ingredienti diversi di Cristalli di Zucchero al Circo Massimo. Un panino su misura con speck del Trentino e magari una fetta di caciocavallo stagionato si compra da Ercoli, bottega a pochi passi dalla Rai di viale Mazzini per veri professionisti del gu-

sto, mentre un timballino mignon di anellini alla siciliana da mangiare anche in piedi con le mani, lo prepara con ingredienti doc la Pasticceria Siciliana in piazza Pio XI a pochi minuti da San Pietro. Pizza da chef da Pizzarium di Gabriele Bonci in via della Meloria, accompagnata durante la pausa pranzo da una birra belga o americana, ma anche la pizza bianca romana di Roscioli o del Forno Campo de' Fiori non teme rivali e va mangiata rigorosamente per la strada mentre si passeggia per il mercato. Al Portico d'Ottavia l'hot dog, il re dello street food americano, è in versione kasher da Fast Kasher, ma per chi ama i sapori etnici ci sono anche i falafel delle Piramidi in vicolo del Gallo vicino piazza Farnese da mangiare con tanto di salsa in un sol boccone. Il "trapizzino" di Stefano Callegari nel take away di Testaccio è un must e rilancia on the road la cucina romana visto che a metà strada tra il tramezzino e la pizza, viene farcito di coda alla vaccinara, di polpette al sugo, di coratella e carciofi, di seppie con piselli o di trippa. Ma qui anche i supplì aglio, olio e peperoncino o all'amatriciana sono il vero "street good", altro che street food.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



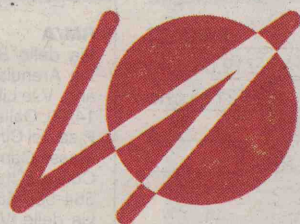
IN STRADA

Sotto,
un locale
di via
della Pace
Sulla Guida
di Repubblica
un indirizzo
anche
per lo
"street
food"



IED MADE.

Daniilo D'Ulizia, Andrea Frattolillo, Angelo Ippoliti, Stefano Parmegiani, Alberto Susini, III anno grafica IED Roma



**IED
Roma**

CORSI TRIENNALI POST-DIPLOMA
ARTI VISIVE COMUNICAZIONE DESIGN MODA

prenota un colloquio di orientamento
info@roma.ied.it - www.ied.it