

In queste pagine, in senso orario: splendide tavolate in perfetto stile natalizio; proposte di Champagne Paul Louis Martin - Bouzy Grand Cru, Bouzy Brut, Bouzy Blancs de Noirs (www.champagneplmartin.com); una creazione gourmet del ristorante Gallura

to. Le stesse sensazioni si possono provare anche rispetto alla cucina, simbolo di anni di eccellenza e di antiche tradizioni gelosamente custodite e fedelmente tramandate nel corso della storia. Un solido punto di riferimento per la gastronomia romana e nazionale di alto livello è sicuramente il ristorante **Gallura**, un piccolo tesoro ubicato nel benestante quartiere dei Parioli, una meta da non perdere per coloro che si ritengono veri intenditori di piatti che prevedano, come ingrediente principe, il pesce freschissimo. Molti sono i clienti celebri che si sono avvicinati nella sale di questa meraviglia gourmet, soprattutto star e professionisti del cinema e jet-set italiano e internazionale. Da Gigi Proietti al grande regista eclettico Woody Allen, dalla sorridente ragazza d'America Julia Roberts al mostro sacro di Lando Buzzanca, da Stefano Accorsi al talentuoso Daniel Day-Lewis. Non mancano inoltre fra gli affezionati clienti anche intellettuali e imprenditori. Cosa rende speciale un antro romantico come il **Gallura**? Innanzitutto, la sua eleganza e discrezione: ideale per un pranzo veloce, ma ugualmente gustoso, ma soprattutto per una cena a due, da consumare sotto le luci soffuse che mettono in risalto le tonalità tenui scelte per decorare le sale del ristorante. Anche se, durante il pe-



PESCE FRESCO E CHAMPAGNE, UN INCONTRO DI ECCELLENZE

Roma Città Eterna, un luogo ricco di fascino e di luoghi in cui perdersi e innamorarsi. Quando si visita la capitale italiana, non si ha mai voglia di andar via. Si ha sempre la speranza di poter, un giorno, tornare a visitare quei luoghi letteralmente infusi di magia e incan-

riodo estivo, non si può assolutamente rinunciare ad una location come il verdeggiante giardino pensile, magicamente immerso in profumati e variopinti addobbi floreali, che contribuiscono a creare un'atmosfera intima e irripetibilmente chic. Punto forte del punto gourmet sono le sue «materie prime fresche, di alta qualità e legate alle stagioni, perché anche il mare ha i suoi cicli e sta a noi rispettarli. Altrettanto importante è il messaggio che vogliamo arrivi al cliente: il lusso sta nel gusto, non in quello che si paga. Puntiamo dunque a dare dei prodotti di primo livello a prezzi comunque non eccessivi», come sostengono orgogliosamente i suoi lungimiranti proprietari, Gianni e Dorina Scirru. A questo punto, la domanda sorge spontanea... se due eccellenze, appartenenti ad ambiti diversi anche se comunicanti e complementari, s'incontrano, può effettivamente scattare una perfetta sinestesia di sapori e profumi raffinati? La risposta è felicemente affermativa e vede protagonista aggiunto la pregiata etichetta di champagne *Paul Louis Martin*. La storia di un'istituzione vinicola che nasce nelle pregiate cantine site nella Montagna di Reims a Bouzy, nella regione della Champagne-Ardenne, un giorno del lontano 1864. Sono tesori come il *Brut Rosé*, il *Grand Cru*, il *Grand Cru millésimato* del 2007, il *Blanc de Noirs*, il *Bouzy Rouge* a rendere le serate evento del ristorante ancor più uniche e magiche, merito dell'incontro di due incomparabili simboli di maestria. Cenare presso il *Gallura* significa assaggiare alcuni fra i crudi di pesce più prelibati che potrete mai gustare. Dunque immaginate di poter deliziare il vostro palato con



109



incredibili carpacci di orate e triglie oppure tartare di baccalà e tonno esaltati da champagne di alta gamma. E non solo crudo freschissimo, ma anche specialità di mare cotte come l'astice alla catalana e gli inimitabili spaghetti con ricci di mare e anemoni: il tutto esaltato da fiumi delle più pregiate bollicine francesi. Questo è *Paul Louis Martin*, 10 ettari di vigneti esaltati da un clima felicemente mite, protetto dai venti del nord, che favorisce una produzione assolutamente esclusiva che esalta gli uvaggi, mantenendo integri i vigneti. Ancora oggi il vero punto di forza delle loro cantine è la conduzione familiare: legame affettivo alla terra e qualità sublime rendono l'etichetta una delle più illustri referenze nell'ambito del panorama vinicolo ♦

In queste pagine, in senso orario: crudo di pesce, proposte di Champagne *Paul Louis Martin - Brut Rosé* e *Bouzy Grand Cru*; taffeta a righe marroni e crema con candelabri argento e composizione di fiori bianchi con rami d'abete; tovaglia panna con centrotavola costruito con rami di mitsumata bianchi naturali, bacche verdi e fiori di alleboro. Per l'allestimento delle tavole di Natale (ph. Simone Strano, ass. Tiziano Mario Castelli) ringraziamo *Elementi di stile srl* di Flaminia Paglia Marzano www.elementidistile.it

RISTORANTE GALLURA

Via Giovanni Antonelli, 2
00197 Roma
[t] 06 8072971
[w] www.ristorantegallura.it

