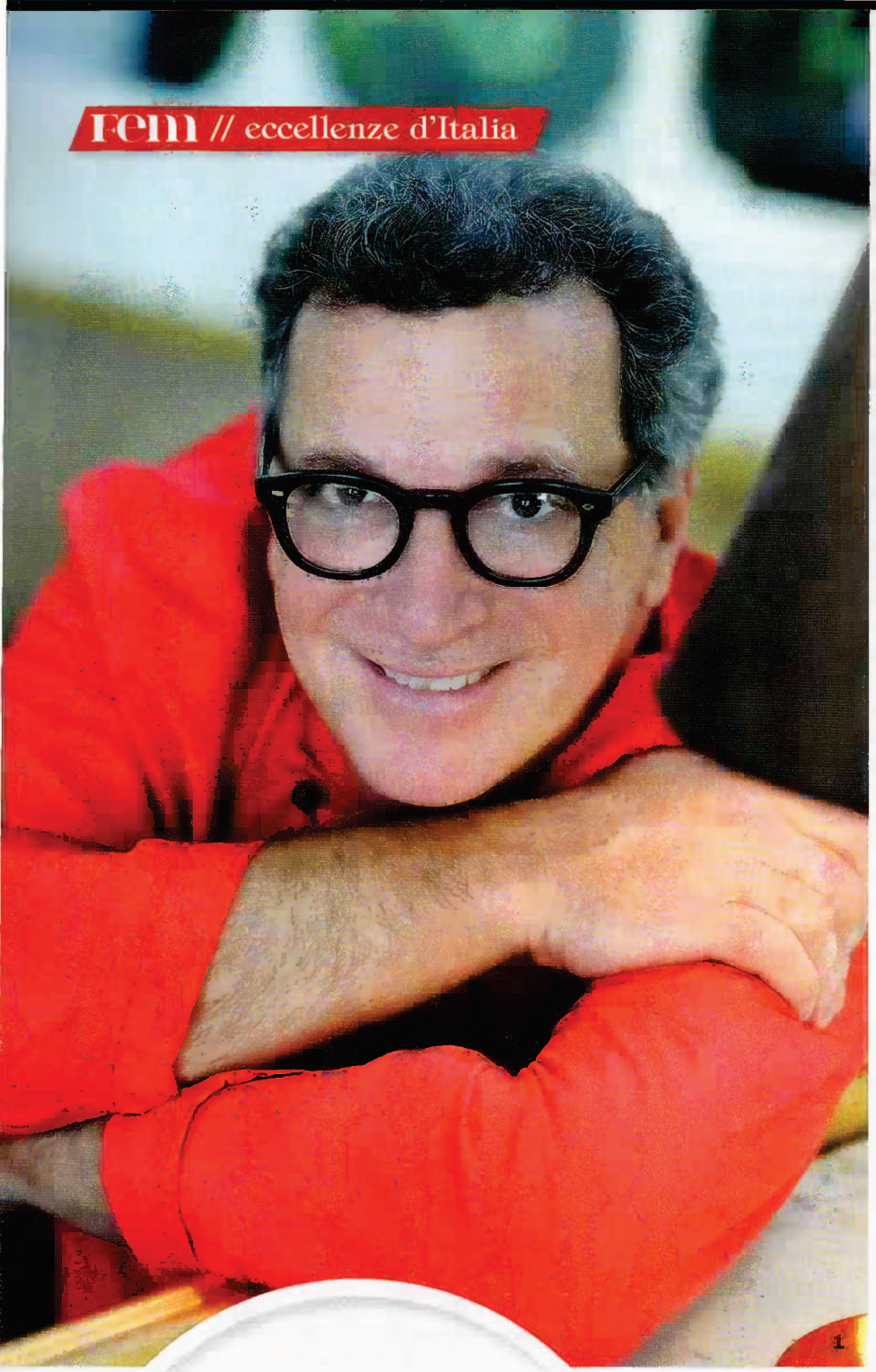


LA ROSETTA E MASSIMO RICCIOLI

Un mare di emozioni e una storia lunga cinquant'anni

// di Carina Romano //

Roma è la città del Colosseo, del Papa, del fiume biondo, delle monetine lanciate nella fontana di Trevi, dei gladiatori, della carbonara e dell'amatriciana. Sono tanti i motivi di gaudio della Capitale del Bel Paese. Tuttavia occorre ammettere che essa di certo non è famosa per il pesce. Eppure, accanto al Pantheon, proprio nel centro del centro della città, c'è un locale tra i più importanti nella storia della ristorazione d'Italia, *La Rosetta*. Il menu profuma di mare e ha il sapore delle ostriche lasciate riposare sul ghiaccio, degli scampi vivi, dei gamberi appena pescati e di tutte le eccellenze che offre il mare. Sono loro le regine del ristorante capitolino. E lui le ama. Di chi parliamo? Dello chef che guida come una nave questo locale aperto dai suoi genitori ben cinquant'anni fa: Massimo Riccioli. Per lui le ostriche, il polpo, le cozze e i ricci hanno il sapore della famiglia. Da ragazzino pare ne facesse grandi scorpacciate con le sorelle. I pranzi a tavola erano un momento di gioia e condivisione e la cucina legava genitori e figli. Suo padre Carmelo, poi, nel 1966 ebbe la strana idea di aprire nella città delle osterie un ristorante di pesce. Chi lo avrebbe detto che quello sarebbe diventato il migliore del suo genere nella città? Oggi, ben mezzo secolo dopo, *La Rosetta* è una tappa prestigiosa per tutti gli appassionati del gourmet e, ovviamente, per gli amanti delle eccellenze enogastronomiche. Carmelo Riccioli era un grande creativo e amante degli ingredienti che il mare offriva, mentre sua moglie Romana Colella eseguiva al meglio le ricette. Creatività, talento, tecnica e tradizione Massimo li ha acquisiti perfettamente e ha ereditato dai suoi la passione culinaria e il ristorante. Sulla guida *Michelin* troviamo scritto a riguardo "A pochi passi dallo splendido scenario del Pantheon, pesce fresco e di grande qualità da fare invidia a una località di mare. Saporite ricette mediterranee tenendo ben presente l'evoluzione del gusto moderno. Proposte più elabo-

In apertura Massimo Riccioli, nelle altre immagini alcuni piatti dello Chef

rate la sera". L'offerta del ristorante, in effetti, vede differenti proposte per il pranzo e per la cena. Per i clienti che si approcciano per la prima volta alla cucina dello chef è suggerito il menu degustazione, che permette una fantastica panoramica sulle specialità firmate Riccioli. Soltanto scorrendo il menu viene l'acquolina in bocca. Prodotti freschissimi e di qualità vengono selezionati e combinati magistralmente. D'altronde, come diceva suo padre, "non esiste grande cucina senza grandi ingredienti". E il figlio sembra essere dello stesso parere: "gli ingredienti – afferma – sono la base di tutta la mia cucina: qualità, freschezza, controllo della provenienza e cottura sono caratteristiche irrinunciabili". In particolare lo chef, fedele amante delle ostriche, veri e propri "morsi d'oceano", seleziona queste ultime personalmente dai migliori allevatori di Francia e ne valorizza l'essenza grazie alla profonda conoscenza dei riti di preparazione di queste. A ben vedere, il logo che sovrasta il nome del ristorante è proprio un'ostrica.

Dalle 12.00 alle 19.00 *La Rosetta* si trasforma in Oyster Bar. Di cosa si tratta? Possiamo descriverlo come un pasto veloce e dinamico, che propone un menu ridotto, prevalentemente a base di ostriche. Una soluzione intelligente che si apre a una clientela più variegata. Clientela che accorre quotidianamente al ristorante capitolino. L'ingresso del ristorante si trova in una delle piccole vie che si diramano dal cuore pulsante della piazza del Pantheon. Lungo la via, un gruppo di tavolini costella la parete esterna del locale. Una volta entrati ci si sente subito a proprio agio e si capisce immediatamente che eleganza e professionalità sono le parole d'ordine. Tutto il personale accoglie i clienti come se fossero in casa. Protagonista? Il bancone del pescato. Attrae subito l'attenzione e a ben guardarlo ci si accorge che il pesce è vivo. Gli scampi si muovono ancora, e poi astici, aragoste, crostacei di tutti generi, spigole d'amo, Sanpietri e quanto di meraviglioso offre il mondo marino, con arrivi giornalieri. L'atmosfera della location è familiare, calda, ma estremamente sofisticata. Su una delle pareti gialle emerge subito l'immagine del mare e di una nave che solca le acque. Mentre ci si accomoda e si dà un'occhiata al menu, si può già vedere il Maestro all'opera tra i fornelli nella cucina a vista del ristorante. Il tocco in più? La ricercatissima cantina che propone famose etichette italiane e francesi che si abbinano armoniosamente con le ricette di Riccioli. Insomma: un modo per godere di una cucina sublime nel cuore pulsante della meravigliosa Città Eterna. Cosa chiedere di più? ✦

LA ROSETTA
Via della Rosetta 8, Roma
[t] +39 066861002
[w] www.larosettaristorante.it

Il trionfo delle eccellenze

Un omaggio all'enogastronomia francese all'Antica Corte Pallavicina

// di Debora Lupi //

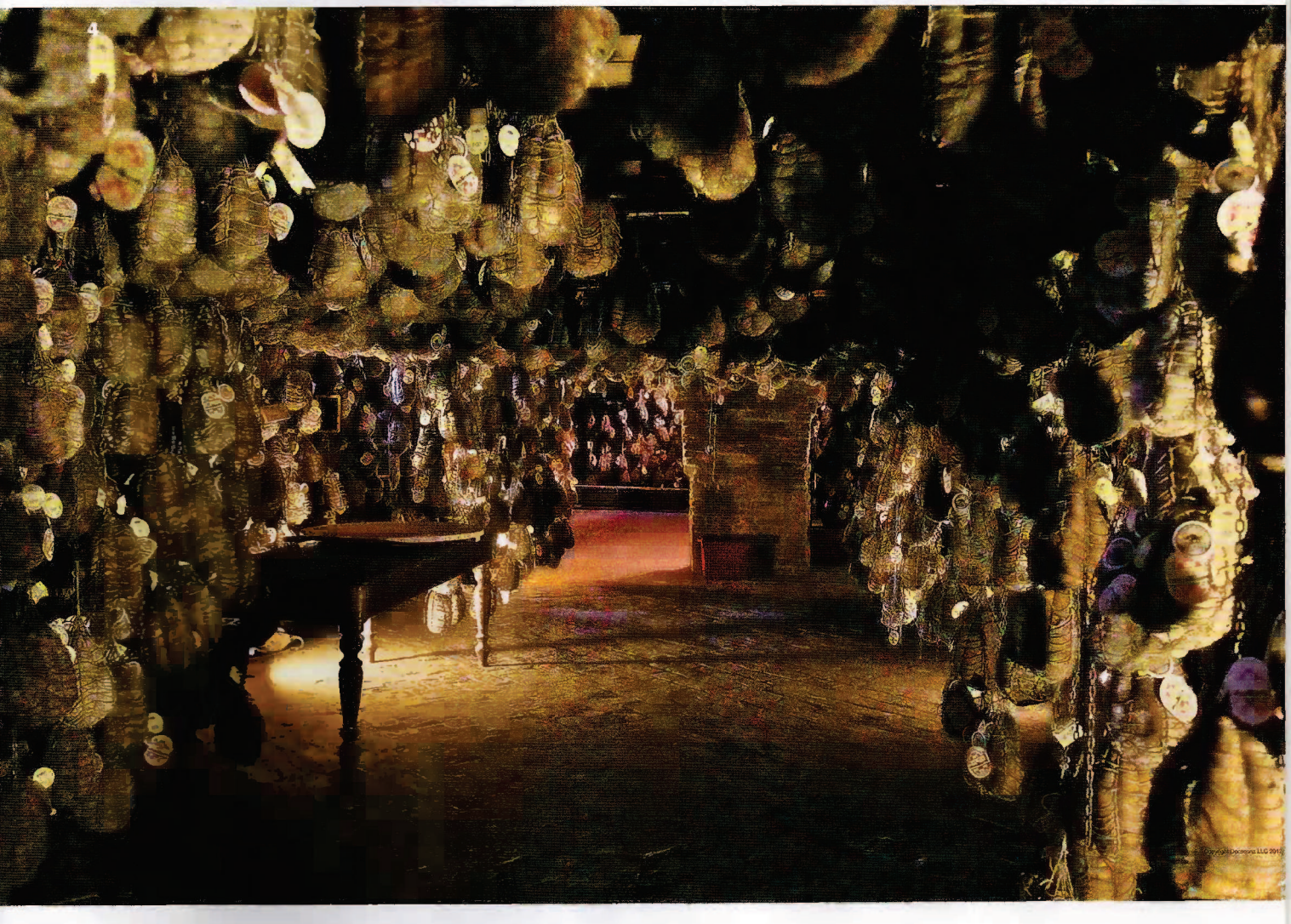
"È una storia d'amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano". Alain Ducasse racconta così il suo mondo. Un mondo fatto di colori, profumi e sapori, ma anche di sorprese e tradizioni. E la cucina francese, considerata dall'Unesco patrimonio dell'umanità dal 2010, è la regina di questo regno incantato. Una consapevolezza che rende i francesi tanto orgogliosi da generare ogni anno una serie di iniziative volte a tesserne le lodi. E proprio questo vuole essere il Goût de France / Good France. Trattasi di una kermesse dedicata al "mangiare francese", lanciata l'anno scorso proprio da Ducasse, insieme al governo d'oltralpe, che coinvolge oltre 1700 ristoranti in tutto il mondo.

Scopo dell'iniziativa è la diffusione della cultura della cucina d'Oltralpe e delle eccellenze enogastronomiche francesi. Come per la scorsa edizione, anche quest'anno il Goût de France / Good France si è tenuto all'inizio della primavera, la stagione più florida da un punto di vista culinario e di materie prime. Hanno partecipato chef stellati e non, i quali hanno creato un evento ad hoc nel loro ristorante.
In Italia hanno aderito circa 70 chef. In un'iniziativa di respiro internazionale non poteva mancare un grande maestro italiano che, provenendo da un piccolo paesino emiliano, ha costruito una solida esperienza formandosi sia in Italia, sia all'estero, per riportare il grande sapere acquisito nella sua terra: parliamo di Massimo Spigaroli. "Credo - afferma lo chef - che la cucina francese abbia saputo nei secoli

1. Il podere dell'Antica Corte Pallavicina 2. Massimo Spigaroli 3. Immagini di alcune sale interne- ph© Claudia Calegari 4. La cantina dei culatelli - ph Copyright Docsconz LLC 2012

L'arte dello chef Massimo Spigaroli si basa su tre elementi: il gelato, il pesce di fiume e i grandi salumi del passato

affermarsi grazie ad una approccio rigoroso e tecnico, valorizzando al meglio ogni materia prima, e creando un sistema di riferimento per il mondo intero. L'Italia guarda alla cucina francese con grande interesse". Ma la Francia non è solo gastronomia. In essa avviene quel meraviglioso incontro tra cibo e quel nettare divino chiamato Champagne. E proprio su questo incontro lo chef Spigaroli e suo fratello Luciano hanno costruito il loro evento in occasione del *Goût de France.* Protagonista della serata di quest'anno è stato il cru champenoise Steinbrück, una Maison regale, tra i migliori prodotti a livello mondiale, tanto da aver convinto a poter annoverare tra i propri estimatori l'ultimo imperatore di Germania, Guglielmo II. I fratelli Spigaroli hanno invitato i propri ospiti presso l'*Antica Corte Pallavicina*, ristorante nel podere in cui il suo bisnonno giunse e che, con molta fatica e dopo tanti anni, i nipoti riuscirono a rendere loro. L'accoglienza è stata calorosa e ha previsto un aperitivo di benvenuto e una visita alle cantine di stagionatura del Culatello. Lo chef Massimo Spigaroli, infatti, stima sì la cucina francese, ma non si dimentica della tradizio-

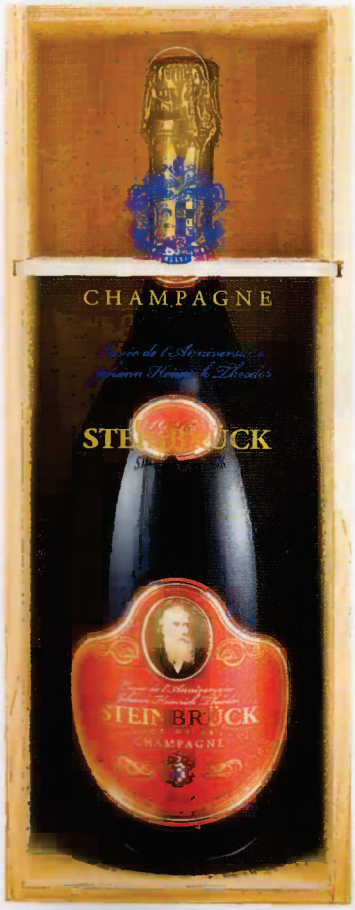


Oltre 1700 ristoranti in tutto il mondo, di cui 70 in Italia, hanno aderito alla seconda edizione della Kermesse *Goût de France/GoodFrance*

In queste foto, alcuni degli Champagne proposti durante l'evento; lo Champagne Vieille France Cuvée Brut Rosé e lo Champagne Steinbrück Cuvée de l'Anniversaire Johann Heinrich Teodor, in basso la Faraona ricoperta di culatello cotta nella creta del Po accompagnati dai suoi ortaggi, uno dei piatti simbolo dell'Antica Corte Pallavicina

ne gastronomica del Bel Paese, il suo Paese. La sua arte si basa principalmente su tre elementi, ovvero il gelato, il pesce di fiume (in particolare del Po) e i grandi salumi del passato. Oltre ad essere chef, Spigaroli è un'autorità mondiale in fatto di maiali e ricopre la carica di presidente del *Consorzio del culatello di Zibello*. Il suo è stato un lodevole lavoro di recupero sulle vecchie razze di suini e L'Antica Corte Pallavicina, prima di essere un ristorante, era proprio un laboratorio artigianale in cui i salumi venivano fatti come si facevano una volta. Quindi anche in un'occasione come il *Goût de France* si è inserita la circostanza di mostrare ai visitatori il vero valore di questa officina del gusto. Dopo l'iniziale "escursione", si è dato il via alle danze.

Il menu della serata prevedeva una serie di ricette abbinate allo Champagne più adatto. Il primo piat-



to ad andare in scena è stato un tiepido di verdure con ostriche di pollo, animelle e foie gras, accompagnate dallo *Champagne Steinbrück Cuvée Brut s.a. en magnum*. Poi è stata la volta del Cannelloncino di pernice, asparagi e gamberi, accostato alle note più rotonde dello *Champagne Steinbrück Cuvée de l'Anniversaire Johann Heinrich Teodor s.a.* Quindi ecco il petto e la coscia di piccione, fave, spuma di topinambur e visciole, abbinato allo *Champagne Vielle France Cuvèè Brut Rosé en magnum*. Non poteva poi mancare una piccola selezione di formaggi d'oltralpe, importantissimi nella tradizione culinaria francese. Una selezione consumata insieme a un *Porto Croft Quinta da Roeda True Vintage* del 2004. Infine ecco una sublime tarte tatine di mela musona, abbinata allo *Champagne Steinbrück Cuvée de l'Anniversaire Johann Heinrich Teodor 1996 en magnum*. Una serata indimenticabile che va inserirsi in un ulteriore contesto, *La cucina di Corte incontra i vini dei grandi produttori*, progetto che prevede un nutrito calendario fino al mese di dicembre ✦

ANTICA CORTE PALLAVICINA
Strada Palazzo Due Torri, 3, 43010
Polesine Parmense PR
[w] www.acpallavicina.com/relais