Publication Trova Roma
Date November 14th2019
Frequency Weekly
Circulation 110.000

PANETTONE UNA GARA IN DOLCEZZA

Saranno ben 165 i pasticceri in gara, provenienti da tutta Italia e dal resto del mondo, per il concorso "Il miglior panettone del mondo", la prima competizione dedicata all'eccellenza dolciaria simbolo del Natale, promossa dalla Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria. Sabato 16 e domenica 17 l'evento inonderà di dolcezza Palazzo Falletti. Tre saranno le categorie in cui sfidarsi: il classico panettone della tradizione milanese; quello farcito, in cui lasciare libera la fantasia tra frutta esotica, cioccolato e peperoncino; e il premio al miglior panettone decorato, che celebrerà lo spirito artistico di ogni pasticcere. Aperta al pubblico la premiazione in programma domenica 17 quando, oltre ai verdetti della giuria, non mancheranno showcooking e degustazioni.
● **DOVE** *Via Panisperna 207. Orario: 14. Ingresso gratuito.*

tradizione capitolina, alle pizze basse e scrocchiarelle, alla romana, e alle cami selezionate.
Bologna - Via Bari 9/11, tel. 06-92099110. Sempre aperto. Costo: 20-40 euro.

PIZZERIE

ANGELO PEZZELLA

Sono dedicate alla tradizione partenopea le pizze di Angelo Pezzella, che propone le sue tonde "Speciali", tra cui quella con crema di patate, soffritto di sedano, carote e provola di Agerola. Da non perdere poi il cuoppo di fritti e piatti casalinghi come la pasta e patate con provola.
Capannelle - Via Appia Nuova 1095. Tel. 06-7188560. Chiuso il lunedì e il martedì a pranzo. Costo: 15-25 euro.

DA BAFFETTO

Uno storico indirizzo dove gustare la classica pizza romana, sottilissima e croccante, come vuole la tradizione. Da provare nelle versioni classiche, dalla "margherita" alla "4 formaggi", fino a quelle più ricche, con funghi, carciofi e uovo, con le verdure di stagione o con broccoletti e salsiccia. E come antipasto, immancabili le bruschette.
Navona - Via del Governo Vecchio 114, tel. 06-6861617. Chiuso: martedì. Costo: 15-25 euro.

GIACOMELLI

Sale interne, tavoli all'aperto, e un menu ricco e ampio. La tonda classica e scrocchiarella si presenta in tante varietà e della dimensione che si vuole. Non mancano i primi della tradizione. E ancora a stuzzicare l'appetito arrivano le polpette di ricotta, il calzone, i fritti e le bruschette.
Prati - Via Faà di Bruno 25, tel. 06-3725910. Chiuso: lunedì. Costo: 20-35 euro.

TRENDY

MEDITERRANEO

Novità

Stile post-industriale per il ristorante del Maxxi, da vivere in ogni momento della giornata tra pranzo al buffet, brunch nel fine settimana, dj set il martedì e cena alla carta con le creazioni dello chef Valerio Di Pasquale, tra cui spicca lo spaghetto alla chitarra con sarde, taralli, zafferano e pinoli.
Flaminio - Via Guido Reni 4a, tel. 391-7053069. Chiuso il lunedì. Costo: 15-50 euro.

SAPORI DI LANGHE E DI ALPI

La tuma contadina, la crava, la robiola, il burro al tartufo. Sono solo alcune delle eccellenze casearie di Beppino Occelli, che saranno protagoniste della degustazione in programma venerdì 15 all'enoteca Nuvola Rosa, dedicata alle Langhe e alle Alpi, terre d'origine dei formaggi. In abbinamento infatti sarà proposta una carta di vini piemontesi ideata dal sommelier Manuel Masi, anche patron, che ha trasformato la storica enoteca di famiglia in un "enobistrot" da vivere dal mattino a tarda sera.
● **DOVE** *Via Andrea Solario 46, tel. 06-5412227. Orario: 20. Costo: 20 euro (vini esclusi).*

CAMBIO

Novità

Lo chef Fabio Trovato, di origini pugliesi, in un ambiente giovane e di tendenza dà spazio alla musica dal vivo e a piatti di stagione, dal polpo rosticciato con peperoni, pomodori confit, bufala e cipolla alla brace alla spalla di suino nero con insalatina di cavolo rosso e salsa teriyaki.
Trastevere - Via di San Francesco a Ripa 141, tel. 06-55136379. Sempre aperto. Costo: 30-40 euro.

PESCIOLINO

La nuova realtà di mare nel cuore della città richiama lo stile delle osterie dei borghi marini, offrendo piatti semplici come l'antipasto a base di crudo di pescato, e piatti gourmet realizzati con cotture con forno Pira e preparazioni che esaltano le consistenze e il sapore unico di ogni pesce.
Tridente - Via Belsiana 30, tel. 06-69797843. Chiuso lunedì. Costo: 30-50 euro.

LA BOTTEGA

di **SARA RISINI**

DUETTO CALICI E DOLCI

Un ambiente moderno ed elegante in cui, gustando delizie d'eccellenza, si trova la giusta tranquillità per lavorare o prendersi una pausa dagli incalzanti ritmi quotidiani. Questo e molto di più è Il Duetto, realtà capitolina che prende vita dalla creatività del pastry chef Maurizio Miceli e del wine specialist Paolo Speranza. Ingredienti di prima scelta e cura dell'estetica sono i tratti distintivi di questo indirizzo. L'eno-dolceria vede infatti il suo punto forte nei sublimi abbinamenti tra calici di qualità ed elaborati dessert al piatto, in un'amplificazione dell'esperienza sensoriale che rievoca l'autentica passione per i prodotti della tradizione. Alle speciali sinfonie di fattura rigorosamente artigianale, si affiancano le torte classiche, personalizzate oppure tematiche in occasione delle festività e ovviamente i dolci della colazione come le paste e i cornetti caldi (semplici o ripieni di creme e marmellate). Da provare la fonduta di cioccolato servita con biscotteria o frutta di stagione. Vini, dolci e secchi, distillati, centrifughe, frullati e una selezione di snack salati completano la proposta.
Il Duetto, Circonvallazione Appia 1, tel. 06-7825762. Orari: dal lunedì al venerdì dalle 6 alle 20.30; sabato dalle 6 alle 23; domenica dalle 7 alle 20.30.

LA FUSION NIPPO BRASILIANA

La pausa pranzo diventa in stile giapponese grazie a Finger's, il ristorante fusion nippo-brasiliano dove dal lunedì al sabato è possibile comporre le "bento box" con specialità espresse della cucina del Sol Levante. Basta scegliere tra carne, pesce e cucina vegetariana, ed ecco che i vari scomparti dell'elegante "scatola" in legno laccato si riempiono di ravioli grigliati, salmone alla griglia, spiedini di gamberi, bocconcini di pollo con salsa teriyaki e asparagi o spaghetti con verdure.
● **DOVE** *Via Francesco Carrara 15/21, tel. 06-3234453. Orario: 12-14.30. Costo: 20-30 euro.*