



2night.

**I PROTAGONISTI
DELLA NOTTE**

2night guide - ROMA - estate 2015



SENHIT



WWW.SENHIT.COM/IT

2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

Daniele Vian (daniele.vian@2night.it)

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi

COPERTINA: Diana Lazzaroni

STAMPA: Chinchio Industria Grafica - Rubano (PD)

HANNO COLLABORATO:

Lorenzo Coletta, Livia Fabietti, Francesca Demirgian, Elisabetta Pasqualetti, Martina Tallon.

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:

info@2night.it

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2014 anno XI, Giugno-Luglio 2015

2night Magazine lo trovi a:

Roma, Milano, Torino, Bologna, Firenze,
Venezia, Napoli, Palermo, Bari, Catania, Padova,
Rimini, Brescia, Verona, Lecce, Trieste, Pescara,
Treviso, Bergamo, Ragusa, Vicenza, Teramo,
Udine, Taranto, Pordenone, Matera, Cesena,
Siracusa, Monza, San Marino, Barletta, Varese,
Gorizia, Brindisi.

con il patrocinio di



Chi sono i Protagonisti della Notte?

Ci piace pensare alla Notte come ad un film, una pellicola i cui protagonisti siamo noi e le cui scenografie sono i locali e i loro ambienti. Le serate memorabili possiedono uno script dalle atmosfere teatrali, le loro sceneggiature sono visionarie rispetto ai copioni diurni dettati dalla logica. Di Notte la ragione ha le difese abbassate e per contro l'emotività si amplifica; il dolore può diventare immenso mentre la felicità può sfiorare l'euforia.

Queste fantasie sono rese possibili da quei personaggi che hanno scelto di fare della Notte la loro quotidianità, gli addetti ai lavori che la vivono attraverso la loro professionalità in cucina, nella sala del ristorante, dietro al bancone del bar o nella direzione dei club notturni. Questi individui sono delle figure di primo piano nel film personale di ognuno di noi. Alcuni li conosciamo di persona perché frequentiamo il loro locale, di altri ne abbiamo sentito solo parlare ma è grazie ai più bravi tra loro se ogni sera riusciamo a scrivere un soggetto diverso. Abbiamo affiancato gli emergenti delle ultime stagioni a chi fa l' "imprenditore della notte" da molti anni, abbiamo chiesto a loro quali sono i segreti di una serata o di un locale di successo cercando spunti e suggerimenti per uscire ogni sera con una nuova idea. I loro volti e le loro parole sono le pagine di questa guida.

Giorgio Govi

editoriale

I PROTAGONISTI DELLA NOTTE A ROMA

INTERVISTE A CURA DI LORENZO COLETTA, LIVIA FABIETTI E FRANCESCA DEMIRGIAN

GLI ART DIRECTOR
CHE HANNO RIEMPITO I CLUB DELLA REGIONE

I DJs CHE HANNO REALIZZATO
LE FESTE MIGLIORI

GLI CHEF CHE CI HANNO CONQUISTATO
CON LA LORO CUCINA

I RESTAURANT MANAGER CHE
SONO STATI CAPACI DI INVENTARSI
UN FORMAT

I GIORNALISTI CHE HANNO FATTO
OPINIONE



Alessandro Casella

Direttore e proprietario del Micca Club di Roma e Accademia dell'Arte Burlesque.

Età: 47 romano.

Da dove viene

Dal mondo della musica, quella vintage.

I suoi inizi sono legati al mondo della discografia quando, con l'amico Pierpaolo De Iulio fonda, nel 1994, la "Reverendo Moon Records". Dato il suo smisurato interesse per gli anni '50-'60-'70 decide di condividere tanta passione con chi, come lui, è innamorato di quel periodo storico e lo fa attraverso la rivista il "Giaguaro Magazine", nata nel 1999. Dal 2005 focalizza le energie sul Micca Club, un locale cult per quel che concerne l'intrattenimento notturno della capitale grazie agli spettacoli che si traducono in una garanzia di successo. Per rivivere le atmosfere della Belle Epoque, l'appuntamento è al Burlesque Café, al Salone Margherita, definito da Alessandro "una casa artistica ricca di antiche suggestioni".

COSA SECONDO TE OGGIGIORNO FA DAVVERO TENDENZA?

Tutto quello che è recupero estetico e di contenuto del nostro patrimonio artistico, non solo musicale, ma anche di design, moda, cinema...

QUAL È IL SEGRETO DEL SUCCESSO DEI TUOI SHOW?

Aver sempre fatto scelte di qualità e non di "botteghino". Se vuoi lavorare per un periodo lungo in questo ambiente non puoi prescindere dalla qualità dello spettacolo o della serata.

QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DEI LOCALI DOVE TI PIACE ANDARE PER UNA CENA?

Per me quello che li rende unici sono le persone che hanno concepito il posto, scelto i prodotti da vendere o selezionato i vini da servire o il design del locale. Le persone fanno sempre la differenza. Loro li rendono unici e ti fanno sentire a casa.

DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Alessandro Casella.

- **LA SANTERIA** - Mi piace molto in quanto ha una selezione di "Pagnottelle" tutte farcite con prodotti di altissima qualità e spesso di provenienza Laziale.
- **LA BOTTIGLIERIA** - Scelta ghiotta anche questa. Mi fa impazzire la "Pappa al Pomodoro". È quella vera, ed è da far girare la testa.



Claudia Serafini, Marco Falsarella e Luca Iacononi

Titolari del brand Singita Miracle Beach.

Età: 46 anni per Marco, originario di Vicenza, e per Luca di Grosseto; mentre Claudia, romana, è più giovane.

Da dove vengono

Tre profili con un comune denominatore; tutti e tre provengono dal settore turistico.

Da sinistra Marco Falsarella, Claudia Serafini e Luca Iacononi.



DOVE USCIRE A ROMA: i consigli del team del Singita.

- **THE PERFECT BUN** - Per un aperitivo in città.
- **SALOTTO 42, FRENIFRIZIONI e JERRY THOMAS** - Per il dopo cena.

Tre vite passate in giro per il mondo: Claudia ha lavorato per anni in Valtur e Viaggi del Ventaglio, mentre Marco e Luca sono stati responsabili della programmazione viaggi per vari Tour Operator tra Spagna, Messico e Italia. Il trio si forma ad Acapulco in occasione della Fiera del Turismo Internazionale del Messico "Tianguis". Da quell'incontro, mosso dal desiderio di vivere al mare, il team ha deciso di avviare un'attività propria: il Singita Miracle Beach, presente dal 2003 a Fregene e dal 2009 a Marina di Ravenna, e gli S Club, cocktail bar di Fregene e Ravenna inaugurati lo scorso anno.

LUCA QUALI SONO LE CARTE NECESSARIE PER REALIZZARE UN BEACH CLUB DI SUCCESSO?

L - Ti posso parlare di quello che ha reso un successo il Singita Beach. In primis i valori che trasmette: libertà, evasione, viaggio e musica; la comunità che si è formata attorno alle nostre spiagge in questi anni; la cura dei dettagli, l'accoglienza e la cortesia. E poi uno dei tramonti più belli del mondo celebrati dal rituale del Gong. Il nostro pubblico è assolutamente trasversale in termini sociali e di età.

MARCO COSA DOBBIAMO ASPETTARCI DALLA STAGIONE ESTIVA 2015? QUALI LE NOVITÀ?

M - Le prime novità sono il caldo e una vera estate. Le altre nascono dalla condivisione dei nostri valori con aziende partner con le quali organizziamo eventi durante la stagione.

CLAUDIA COME CONSIGLIERESTI LA SCELTA DI UN LOCALE DOVE ANDARE A FARE SERATA?

C - Direi di non farsi influenzare dal trend ma dalla chimica che trasmette il locale e dalla professionalità di chi lo gestisce.



Max Rezzonico

DJ della Romabene.

Età: Romano di 40 anni

Da dove viene

Terza media e una passione viscerale per la musica.

Nasce a Roma con una passione innata per il mondo della musica a tutto tondo. Nel 1991 l'esordio come dj a Bulli e Pupe, poi l'incontro con Paolo Micioni che l'ha fatto crescere molto professionalmente. E poi diverse stagioni in Sardegna tra Billionaire, Pepero a Porto Cervo e Country Club a Porto Rotondo. I locali della Capitale Max Rezzonico li ha girati praticamente tutti, dall'Art Café, al Sofia, dal Babel al Gilda, dal Piper all'Alien.

QUAL È IL LATO PIÙ BELLO DEL LAVORO DEL DJ?

La libertà di esprimere un'arte attraverso la musica e di poter superare e vincere, attraverso di essa, qualunque stato d'animo negativo. Ogni stagione è a sé e ogni volta che vengo chiamato per aprire un locale, per me è una sfida, sempre nuova, sempre diversa. Il dj resident costruisce la stagione, fa il conduttore. È questa la cosa più bella.

DOVE TI TROVIAMO ATTUALMENTE?

Attualmente lavoro 3 sabati su 4 alla Plus Room del Room 26 e da 12 anni faccio la domenica al Gilda. Quest'estate mi trovate anche al Nice (sempre nella Capitale) due sere a settimana, mentre il giovedì collaboro con il 900 Lab. Un sabato al mese sono anche alle Terrazze. Insomma, sono presente in molti locali.

DOVE ANDARE A BALLARE A ROMA:

i consigli di Max Rezzonico (oltre che nei suoi locali).

- **ONDA ANOMALA** (Fregene) - Per rimanere nelle vicinanze di Roma.
- **IBIZA** (quali locali non ce lo dice) - Per una vacanza all'insegna del divertimento.



Enrico Camelio

Sommelier, consulente e insegnante nei Master di Food & Beverage Management.

Età: 44 anni, romano.

Da dove viene

Una laurea in Economia del Turismo all'università di Perugia e un diploma da sommelier professionista e barman.

Nato a Roma nel 1971, Enrico Camelio coltiva sin da giovane la sua passione per la ristorazione e per il turismo. Ha vissuto per un periodo a Londra e, una volta tornato in Italia, è entrato nel mondo del beverage. La sua formazione inizia con lo chef Heinz Beck alla Pergola dell'Hilton, nella catena Planet Hollywood e - successivamente - come Room Service Manager all'Hotel De Russie. Oggi insegna alla scuola alberghiera e nei Master di Food & Beverage Management. Si occupa di consulenze per varie aziende e di selezione per Niko Romito ed altri chef.

COSA SI PROVA AD INSEGNARE ALLE NUOVE GENERAZIONI L'ARTE DELLA CUCINA E DEL BEVERAGE?

È bello, impegnativo ed è una grande responsabilità. Ci vuole preparazione e passione. Mi piace dare ai miei ex alunni una concreta possibilità e, molto spesso, li sistemo in importanti ristoranti sparsi in tutto il mondo.

QUAL È LA COSA PIÙ PARTICOLARE CHE HAI FATTO NELLA TUA CARRIERA?

Un progetto che sto seguendo tuttora e che consiste nella realizzazione di un forno per cucinare in aereo, grande quanto un mini bar ma che permette di fare contemporaneamente 4 cotture differenti. Si tratta di un progetto che abbiamo presentato in tutto il mondo.

DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Enrico Camelio.

- **PASTIFICIO SAN LORENZO** - Per non uscire mai delusi.





Elio Miceli

Produttore Birradamare ('Na Biretta e Birra Roma).

Età: 45 anni romano (di Ostia).

Da dove viene

Una vita in riva al mare e una passione (innata) per la birra. La buona birra.

Nella foto Elio Miceli spina una birra a Massimo Salvatori, suo socio del birrificio.

Socio da subito di Massimo Salvatori, con il quale produceva birra cruda nel Brew Pub ad Ostia e con il quale è nato il marchio Birradamare (un nome dalla voluta "doppia lettura", padre de 'Na Biretta e di Birra Roma. Nel 2005 incontra Ioan Bratuleanu, un mastro birraio della Romania, con una buona esperienza alle spalle e con il quale il progetto Birradamare ha preso tutta un'altra piega. Già nel 2010 il birrificio produceva 7 mila ettolitri di birra in varie tipologie.

QUALI SONO GLI ELEMENTI PER FARE UNA BIRRA DI SUCCESSO?

'Na Biretta funziona prima di tutto per il nome, per l'idea. È una birra popolare, semplice, basata sulla convivialità. Una birra a portata di tutti: proprio questo è il successo di 'Na Biretta. Oggi la esportiamo in tanti mercati esteri (Stati Uniti, Giappone, Australia, Bangkok, Thailandia, Francia, Finlandia, Svezia, Olanda). Ottimisticamente speravamo tutto questo, ma non lo immaginavamo, sono sincero. Dal 2010, a Fiumicino, abbiamo iniziato anche a coltivare il nostro orto: il 70 per cento del malto che utilizziamo è autoprodotta, è questa un'altra caratteristica importante di Birradamare.

DOPO 10 ANNI DALL'INIZIO DI TUTTO QUESTO, QUAL È LA SODDISFAZIONE PIÙ GRANDE?

Produrre oltre 3500 ettolitri di birra e 18 tipologie diverse: 8 a tiratura annuale e le altre 10 a cadenza mensile o per eventi.



Valentina Parisi

Ufficio stampa di Stavio.

Età: 33 anni, romana.

Da dove viene

Diplomata in Fotografia, laureata in Lettere, attualmente insegna fotografia a ragazzi disabili e si occupa di grafica e comunicazione per Stavio.

Nella foto Valentina Parisi con Marco Meneghin, il birraio di Stavio.

Il birrificio Stavio nasce nel 2010 come beer firm: un birrificio che produce la sua birra negli stabilimenti di altri. Lo scorso settembre è nato il locale di Stavio in Via Antonio Pacinotti (zona Ponte di ferro), uno spazio enorme dove bere birra e vini senza solfiti, gustare tagliere di salumi e formaggi e mangiare cibi cotti in cucina senza fuochi.

QUALI SONO LE CARATTERISTICHE CHE RENDONO LA BIRRA DI STAVIO PARTICOLARE?

Tutte le birre di Stavio sono equilibrate e beverine. Ce ne sono di chiare e scure e di stili differenti. È il birraio a decidere: si lascia ispirare da una corrente ma poi ci mette sempre del suo, vale a dire un tocco di creatività.

QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI STAVIO?

È molto grande e spazioso, a differenza di altri localini romani. Si può mangiare e bere in modo sfizioso, ma anche genuino, perché le birre sono di produzione propria, il vino è senza solfiti e i prodotti culinari sempre controllati.



DOVE ANDARE A MANGIARE LA PIZZA A ROMA E DINTORNI: i consigli di Elio Miceli.

- **IL SECCHIO E L'OLIVARO** - Per la pizza buona e il servizio veloce.
- **SANCIO** (Fiumicino) - Se si cerca una buona pizza al taglio.
- **POMMIDORO** (in zona Tiburtina) - Per una pizza scuola Bonci.
- **GATTA MANGIONA** - Per una pizza che non delude mai.



DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Valentina Parisi.

- **TRATTORIA EPIRO** - Per mangiare pesce e pasta.
- **MUST** - Per la pasta e il buon vino.



Giorgio Peis

*Barman/Bartender e Barman
Manager per locali.*

Età: 38 anni, sardo.

Da dove viene

Un'esperienza lavorativa all'estero, in Australia, e un bagaglio ricco di competenze nel settore della ristorazione e del turismo in Italia.

Nato a San Gavino, un paesino della provincia di Cagliari. Appassionato sin da piccolo al mondo del turismo e della ristorazione, poi - in un secondo momento - a quello del beverage che è diventato la sua vita. Per anni ha lavorato tra sala e cucina, scoprendo il bello di stare a contatto con il pubblico, ma anche quello di esprimere se stesso in un piatto. Da qui un desiderio: unire entrambe le cose, sostituendo al piatto un drink.

COME INIZIA IL TUO PERCORSO DA BARTENDER A ROMA?

Ho iniziato gestendo un locale con Adriano Garzia, il B.Ok. Poi, per 5 anni, sono stato il proprietario di Sard Wonder a San Lorenzo. Ora quel locale è chiuso, ma per me è iniziata una nuova vita: quella della libera professione, dell'home made e delle collaborazioni. Vado in giro per Roma con una valigetta nella quale porto tutte le mie spezie e propongo i miei mix in tanti locali. La mia idea è quella di realizzare cocktail su misura, di farmi ispirare da chi ho di fronte. Noi barman siamo come dei sarti: possiamo cucire drink come abiti. Celebriamo cose importanti, gioie e lacrime e a volte, con l'aiuto del nostro cocktail, la gente si apre e si consola.

DOVE POSSIAMO ASSAGGIARE I TUOI COCKTAIL CREATIVI?

Sono stato richiesto come capo barman e barman manager a Terrazza San Pancrazio e questa stagione sono stato al Cohouse Pigneto e al The Barber Shop.

DOVE BERE UN BUON COCKTAIL A ROMA: i consigli di Giorgio Peis.

- **COHOUSE PIGNETO** e **THE BARBER SHOP** – Ovviamente.
- **BAJA** - Con i cocktail di Max La Rosa.
- **CHORUS** - Con i cocktail di Massimo D'Addezio.
- **APARTMENTBAR** - Con i cocktail di Alessio.



Emiliano Taglianuzzi

*Sommelier e gestore de Il
Bacocco.*

Età: Romano di 37 anni

Da dove viene

Scuola professionale odontotecnica. Una laurea in Scienze Infermieristiche non portata a termine. Un corso da sommelier professionista all'Ais.

Nato a Roma. Faceva tutto un altro lavoro, finché con il cugino non gli venne il desiderio di aprire un locale tutto suo. Nel 2008 nasce Il Bacocco, una piccola enoteca bistrot, trasferitosi nel 2010 in un locale più grande ed accogliente. È convinto che l'abbinamento vino-cibo non possa assolutamente essere sbagliato e per far sì che questo non accada, occorrono le giuste competenze.

QUALI SONO GLI ELEMENTI DISTINTIVI DEL BACOCOCCO NELLA PROPOSTA DEI LOCALI?

Ha tutto ciò che i clienti stanno cercando. Non lo dico con superbia e prepotenza, lo dico perché prima di aprirlo ci siamo messi nei panni dei nostri clienti. Siamo stati clienti anche noi prima di diventare gestori e siamo partiti proprio da lì: da cosa fare per rendere il cliente soddisfatto al 100 per cento.

CHE RUOLO OCCUPA IL VINO A IL BACOCOCCO?

È il protagonista. Un piano intero de Il Bacocco (quello superiore) è dedicato al wine bar-enoteca. Nel nostro locale abbiamo una cantina che conta circa 350 etichette e la metà della carta si può scegliere in mesita. Abbiamo la mesita libera anche sulle bottiglie al di sotto dei 30 euro, un servizio che nessuno offre a Roma.

DOVE USCIRE A ROMA: i consigli di Emiliano Taglianuzzi

- **RISTORANTE TRASTEVERE AI BOZZI** - Per mangiare un buon pesce.
- **OSTERIA MAVI** - Per un pranzo o per una cena creativi.
- **IL BACOCOCCO** (ovviamente) e **DA REMIGIO** - Per bere buon champagne e vino





Marco Bravin

Chef del Caffè Propaganda.

Età: 26 anni.

Da dove viene

Nato e cresciuto nella campagna veneta della provincia di Venezia.

Durante la sua adolescenza gli viene trasmesso dal padre - contadino e allevatore di bestiame - l'amore per la terra e per i suoi prodotti. Questo amore Marco è riuscito a trasportarlo sui fornelli, il risultato è quello di una cucina di grande talento, fantasia, ma soprattutto semplicità. La sua giovanissima carriera - Marco ha appena compiuto 26 anni - lo vede già tra i grandi protagonisti della ristorazione romana. Presente ormai su tutte le più importanti guide (Gambero Rosso, Michelin), oggi conduce insieme a Walter Di Ruocco la cucina del Caffè Propaganda, uno dei locali più alla moda della Capitale.

ORMAI IL CAFFÈ PROPAGANDA È DIVENTATO UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER TUTTA ROMA, E NON SOLO PER QUANTO RIGUARDA LA RISTORAZIONE. QUALI SONO GLI ELEMENTI DI QUESTO SUCCESSO?

Credo semplicemente che il successo di Caffè Propaganda si debba al grande talento e alla voglia di imparare e di mettersi continuamente alla prova da parte di tutto lo staff. Siamo tutti giovani (nessuno di noi arriva ai 40) in cucina, in sala e dietro al bancone. Abbiamo energia da vendere e tanta voglia di fare.

NEL VOSTRO LOCALE SI SERVE DI TUTTO: DAI COCKTAIL, AI PANINI, AI TAGLIERI DI FORMAGGI E SALUMI. LA DIMOSTRAZIONE CHE L'ALTA CUCINA NON È SOLO NEI PIATTI GOURMET.

Ma l'alta cucina che cos'è? Secondo me questa è una definizione che dice tutto e non dice niente. Una pasta al pomodoro, fatta con amore e con gli ingredienti giusti (pasta, pomodoro del contadino e un buon basilico) può arrivare ai massimi livelli della cucina mondiale. In tutto quello che serviamo al Caffè Propaganda - dal cocktail, ai panini, fino al caffè - noi cerchiamo di metterci sempre il massimo della professionalità possibile.

DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: I CONSIGLI DI MARCO BRAVIN.

- **LITRO** - Per l'atmosfera come quella di casa.
- **PERILLI** - Per la cucina romana vera: pochi piatti, ma ben realizzati.



Arcangelo Dandini

Chef e Imprenditore

Età: 54 anni

Da dove viene

Originario di Frascati (RM) da una famiglia di cuochi e osti di 5 generazioni.

Arcangelo Dandini nasce fisicamente in uno dei tanti ristoranti di famiglia, la "Locanda la Tavernetta" a Rocca Priora, gestito dalla nonna Velia e dai suoi tre figli, tra cui Stefano, suo padre. Dopo studi classici e una gavetta passata nelle cucine di Roma e Milano, decide di mettersi in proprio e apre il suo primo ristorante, il "Richelieu" a Frascati. Arriva il successo e insieme a lui anche altri locali, stavolta a Roma, come "Il Simposio" a Piazza Cavour e "Arcangelo". Presente ormai su tutte le guide specifiche del settore, Arcangelo Dandini è considerato oggi uno dei Maestri della cucina tradizionale romana.

"ARCANGELO" È LA VOSTRA PRIMA CREATURA, MA AVETE TENTATO CON GRANDE SUCCESSO ANCHE LA CARRIERA IMPRENDITORIALE, SIA NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE GOURMET (PROPAGANDA), CHE NEL CAMPO DELLO STREET FOOD (SUPPLIZIO). QUAL È IL SEGRETO DI QUESTO GRANDE SUCCESSO?

Sembrerà un luogo comune, ma è molto più facile a dirsi, che a farsi. Credo che il successo in ogni lavoro sia esclusivamente merito dell'applicazione e della costanza. Nel mio lavoro ho sempre messo "tigna" e passione. Ad un certo punto ho voluto semplicemente sperimentarle fuori dalla cucina, nel mondo imprenditoriale.

IL VOSTRO PIATTO PIÙ CONOSCIUTO E APPREZZATO RIMANE SENZA DUBBIO IL SUPPLÌ, UN PIATTO POVERO, MA DI DIFFICILE REALIZZAZIONE. COME LO PREPARATE?

Il supplì non è nient'altro che l'evoluzione naturale di un risotto. Sono necessarie cotture molto lunghe e attente e grandi materie prime. Per i miei supplì io uso esclusivamente un riso carnaroli stagionato, salsiccia di maiale, rigaglie di pollo, pomodoro e spezie.

DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: I CONSIGLI DI ARCANGELO DANDINI.

- **Roscioli** a via dei Giubbonari per la straordinaria ricerca della materia prima.
- **Il San Lorenzo** a via dei Chiavari per il pesce e lo charme dell'ambiente.
- **Armando** al Pantheon per la tradizione sicura e la riconoscibilità nella proposta.





Flavio De Maio

Chef – imprenditore di Flavio a
Veloavevodetto

Età: 59 anni, romano.

Da dove viene

Abbandona a 46 anni la carriera di dirigente nella società Datamat per dedicarsi alla ristorazione

Comincia entrando come socio all' Hosteria di Felice a Testaccio, dal quale impara tutti i segreti del mestiere e l'amore per la cucina romana tradizionale. Dal 2009 apre il suo Flavio al Velavevodetto sempre a Testaccio, un successo replicato neanche due anni dopo con l'apertura del suo secondo ristorante, a Prati, "Velavevodetto ai Quiritti".

MOLTO DEL VOSTRO LAVORO PARTE DALLA SPESA, DAL RECUPERO DELLE MATERIE PRIME. È IMPORTANTE FARLO IN PRIMA PERSONA SENZA DELEGARE?

La prima cosa che Felice mi ha insegnato, quando avevo deciso di imparare questo mestiere, è stata fare la spesa. La cucina romana non necessita di tecniche di cottura complicate, ma soltanto di ottime materie prime. Quindi imparare a scegliere le verdure, le carni, il pesce è il primo passo da compiere. Io mi alzo tutte le mattine alle 5, vado in campagna vicino Cerveteri a raccogliere le verdure per il ristorante dal nostro orto, poi vado a Ladispoli a prendere il pesce e infine in Toscana, in Maremma, per la carne. Alle 17 torno al ristorante e comincio a cucinare.

UNA RIFLESSIONE SULLE RIVISITAZIONI DI RICETTE TRADIZIONALI DELLA CUCINA ROMANA DA PARTE DI ALCUNI CHEF STELLATI.

Penso l'allusione sia ad una famosa "amatriciana con l'aglio". Magari l'aglio no e forse è meglio usare il guanciale e non il prosciutto. Io faccio l'amatriciana così come va fatta e mi addormento tranquillo. Ho l'impressione che qualcuno presentando un pacchero ripieno di guanciale e chiamandolo "amatriciana" dorma poco e sia anche un po' in disaccordo con la propria moglie, perché questa cucina "creativa" ti genera una sorta di esaurimento nervoso.

DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Flavio De Maio.

- **IL TEMPIO DI ISIDE A ROMA, ALBOS A FREGENE, TRATTORIA DELL'OROLOGIO A FIUMICINO** – Perché qui servono il pesce, mia grande passione, come pretendo che debba essere servito.
- **SFORNO** – Perché io sono ghiotto di pizza e quella di Stefano Callegari è in assoluto la migliore della città.



Andrea Dolciotti

Chef di Inopia e consulente.

Età: Cagliariatano di 38 anni.

Da dove viene

Dal liceo scientifico, passando per qualche anno di Giurisprudenza, è arrivato alle cucine di tutto il mondo.

La sua passione per la gastronomia è iniziata a soli 13 anni circa e, una volta scoperta la famosa "strada giusta", ha iniziato a investire su se stesso lavorando tra Francia, Tunisia etc. Oltre al ruolo di chef, collabora con la scuola romana di Antonio Scullo mentre è consulente del Makaronniki di San Pietroburgo e de La Maison in Novosibirsk.

QUALI SONO GLI ELEMENTI NECESSARI PER RUSCIRE NEL TUO LAVORO OGGI?

La ricerca, lo studio e la pazienza. La ricerca della materia prima, della cottura perfetta per ogni alimento, dell'abbinamento più gustoso e salutare. Lo studio della composizione chimica di ogni pietanza aiuta a conoscere il modo per esaltarla così da potersi aiutare con le nuove attrezzature da cucina o le più vecchie tecniche di cottura. La pazienza per l'attesa della riuscita perfetta di ogni singolo piatto, per il personale di cui mi cirondo, amo insegnare quindi ho molti stagisti che di pazienza ne richiedono a camionate, per i clienti e le loro, a volte, curiose domande e richieste

IL TUO RISTORANTE, INOPIA, PORTA IN TAVOLA PIATTI CARI ALLA TRADIZIONE ROMANA E LAZIALE: COME EQUILIBRARE ANTICHI SAPORI E CREATIVITÀ?

Basta rispettare entrambi, sia la storia della ricetta in sé, che quella dei metodi di cottura e conservazione di un tempo, poi condire il tutto con le attrezzature moderne e soprattutto gli studi contemporanei sempre in aggiornamento che si fanno nel mondo della ristorazione.

DOVE MANGIARE: i consigli di Andrea Dolciotti.

- **IL PAGLIACCIO** - Motivo? Tutto, lo amo, lui e la sua cucina, il servizio in sala e tutto il contorno.
- **REMIGIO** – Lo adoro per l'aperitivo perché ha la migliore carta dei champagne mai vista.





Nestor Grojewski

Chef del Cru.Dop

Età: 39

Da dove viene

Origini polacche, da vent'anni orgoglioso abitante del Quadraro.

Una volta diplomato dalla scuola alberghiera di Tor Carbone il suo talento venne conteso dalle migliori cucine di Roma: Hilton, Parco De Principi, Café Veneto, George's, e per il catering da Palombini e Re Sole. Nel 2008, dopo una lunga esperienza nel mondo del cinema hollywoodiano, che lo fa diventare chef personale del regista Martin Scorsese, Nestor apre Cru. Dop, un Wine Bar di classe che diventa immediatamente il punto di riferimento della Capitale per quanto riguarda i crudi di pesce.

NESTOR, FRA I VARI INGREDIENTI, QUANTO CINEMA C'È NEI VOSTRI PIATTI?

Nel cinema c'è molta improvvisazione e non ci sono orari precisi. Lo stesso avviene nella ristorazione. Bisogna essere in simbiosi con lo staff con cui lavori, per ottimizzare sia l'uscita che l'impiattamento. Qui a Cru.Dop i piatti sono tutti di mia esclusiva invenzione, nati a volte da lunghi studi, a volte invece frutto di pura improvvisazione.

AL CRU.DOP SI UTILIZZA UN METODO DI COTTURA MOLTO PARTICOLARE, QUELLO SULLA PIETRA DI SALE HIMALAYANO. DA DOVE VIENE QUESTA INVENZIONE?

Una volta mi portarono una mattonella di sale e mi dissero "Vedi che ci puoi fare". E io cominciai a provare, e a ricercare su internet chi utilizzava questa tecnica. Non trovai nulla, ad eccezione di un cuoco croato che aveva tentato qualche piatto. I piatti che io propongo nel mio locale sono frutto di mie continue prove, fatte con la collaborazione e il parere dei clienti, ai quali spesso faccio assaggiare i miei esperimenti dal vivo. La tecnica di cottura sulla mattonella di sale è stata trovata, sperimentata e perfezionata solo qui nel mio locale.

DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Nestor Grojewski.

- **IL VECCHIO PEGNO** (a via dei Coronari) - Per la cucina romana leggermente rivisitata di buon gusto e buon livello, e per la grande cantina.
- **MAD COW e MAD FISH** (a Ciampino) - Una cucina molto curiosa.



Andrea Massari

Chef di Bibere Bistrot.

Età: 29 di San Benedetto del Tronto.

Da dove viene

La grande passione per la cucina inizia fin da bambino: all'età di 4 anni già aiutava la nonna e la mamma a preparare la cena e il pranzo per tutta la famiglia.

Frequenta la scuola alberghiera di San Benedetto del Tronto, e, dopo il diploma, inizia la sua "gavetta", prima in giro per le cucine di mezza Europa, poi, dal 2009 decide di trasferirsi a Roma dove diventa allievo di Antony Genovese, Chef de "Il Pagliaccio". Da due anni conduce con grande successo la cucina del Bibere Bistrot grazie ad una cucina creativa, ma allo stesso tempo ricca di tradizione e senza fronzoli

VOI DI BIBERE BISTROT SIETE STATI I PRIMI A ROMA A PUNTARE TUTTO SU UN ACCOSTAMENTO UN PO' INCONSUETO, E CIOÈ QUELLO TRA BIRRA E PIATTI GOURMET.

Abbiamo voluto cavalcare il boom della birra artigianale, esploso proprio in questi ultimi tempi. Molte birre possono essere abbinate perfettamente con grandi piatti che esaltino l'acidità della birra stessa: un esempio è il Petto d'Anatra accompagnato da un'insalata di pere macerate con coriandolo e altre spezie orientali, ideale per accompagnare una birra speziata, oppure l'agrodolce, come il Maiale Speziato al Tamarindo che serviamo abbinato alla birra scure.

NEL MENÙ CHE PROPONI CI SONO ANCHE HAMBURGER, SANDWICH E PATATINE. L'ALTA CUCINA PUÒ ESALTARSI ANCHE CON PIATTI PIÙ SEMPLICI, COME QUELLI DEL CIBO DA STRADA?

In realtà il cibo da strada è una delle cose più complicate in assoluto da cucinare, riproporlo poi in chiave gourmet poi è ancora più complicato. Pensiamo ad un hamburger: carne, pane, verdure, salse, formaggio. Una quantità infinita di sapori che il palato accoglie tutti insieme, contemporaneamente. Diventa quindi complicato cercare di equilibrare il tutto. Ci vuole un'attenzione estrema negli accostamenti e nelle quantità.

DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Andrea Massari.

- **IL PAGLIACCIO** - Da un lato per un motivo affettivo, visto che sono cresciuto lì, e poi per la grande serietà e l'alto livello della cucina.
- **HUA LIAN** - Un piccolo e all'apparenza anonimo ristorante cinese dietro Piazza Vittorio, che in realtà propone una cucina estasiante e particolare.





Marco Mattana

Chef di Epiro.

Età: 30 anni

Da dove viene

Nato e cresciuto a Ostia, inizia il suo percorso professionale a bordo di yacht privati a Venezia per poi lavorare con lo Chef Terrinoni da Acquolina, del quale diventa sous-chef. Poi il grande successo in proprio con Epiro.

Grazie alla preziosa collaborazione in cucina di Matteo Baldi, Marco Mattana è riuscito a portare Epiro, il nuovo ristorante di San Giovanni rapidamente alle vette della ristorazione romana.

CHE PARTE GIOCA NEL SUCCESSO DI EPIRO IL FATTO CHE SIETE UN GRUPPO DI GIOVANI TUTTI SOTTO I 30 ANNI...

Abbiamo voluto prendere dai nostri maestri tutto ciò che era possibile, ma poi è arrivato il momento di andare per la nostra strada, scegliendo un approccio più informale, puntando più alla "sostanza" rispetto alla "forma". Questo lo si trova non soltanto nei piatti, ma anche nell'arredamento, nel servizio, nella carta dei vini e delle birre che proponiamo. Noi lo facciamo divertendoci. Il giorno in cui smetteremo di divertirvi forse sarà il giorno in cui Epiro chiuderà...

I TUOI PIATTI SONO PIENI DI CONTRASTI "TOTALI", COME CARNE (SE NON ADDIRITTURA SALUMI) E PESCE INSIEME, SPEZIE FINORA RITENUTE INACCOSTABILI.

Non avere malizia e preconcetti negli accostamenti degli ingredienti è una mia prerogativa. Ultimamente ho ideato un piatto, una "ceviche di manzo". La ceviche è un piatto essenzialmente a base di pesce, io lo ripropongo con la carne con l'aggiunta della spuma d'ostriche per dargli sapidità. Un piatto assurdo, giocato sull'acidità, sul piccante, sulle note del coriandolo fresco, spezia estranea nella cucina mediterranea italiana. Io guardo moltissimo alla cucina asiatica che non si pone limiti negli accostamenti. Il difficile sta nel dosare, nella ricerca non solo dei sapori, ma anche dei colori e dei profumi.

DOVE ANDARE A MANGIARE E A BERE A ROMA: i consigli di Marco Mattana.

- **ACQUOLINA** - Per mangiare. Perché è stata la mia scuola. Devo tutto a Giulio Terrinoni e alla sua cucina.
- **MUST** (in Viale Aventino) - Per bere. Perché Marco Michelini è un bravissimo bar tender che ha un approccio molto pragmatico con i gusti, e i suoi cocktail lo dimostrano.



Andrea Palmieri

Chef di Bucavino

Età: 37

Da dove viene

La sua esperienza proviene da una formazione in tutto e per tutto da autodidatta: libri, esperimenti e la frequentazione di numerosi corsi di cucina, tra i quali soprattutto quelli tenuti da Antonio De Vita e Marco Chiappini dai quali Andrea trae l'ispirazione per i suoi piatti.

Nel 2007 prende in mano la gestione, insieme alla sorella, di Bucavino. Il successo arriva negli ultimi anni, grazie ad ottime recensioni ottenute nelle varie guide, successo che lo fa addirittura approdare in televisione. Oggi Andrea conduce una seguitissima rubrica di cucina su Rete4 "Ricette all'italiana".

UNA CUCINA, LA TUA, TRANQUILLA, SOBRIA, MA CHE HA PROFONDE RADICI TERRITORIALI

La mia famiglia proviene da Leonessa, sotto al Terminillo, quindi io sono nato e cresciuto con i piatti di mia nonna. La mia cucina si fonda, o meglio affonda profondamente nel territorio del Reatino. Per i miei piatti utilizzo verdure rigorosamente di stagione e esclusivamente carni originarie di quelle zone. Difficilmente nei miei menu è presente il pesce, ad eccezione del baccalà, molto utilizzato nella cucina povera leonessana. Alcuni miei piatti sono nati proprio da ricordi di famiglia, come le polpettine cacio e pepe con le fave, perché ricordavo mio nonno che andava a pascolare le sue pecore portandosi per pranzo un pezzo di pecorino e un mazzetto di fave.

IL TUO SUCCESSO TI HA PERMESSO DI ENTRARE NEL MAGICO MONDO DELLO SHOWCOOKING TELEVISIVO. COME È CAMBIATO IL TUO LAVORO DA QUEL MOMENTO?

In realtà si è trattato semplicemente di una breve esperienza di 24 puntate, che non hanno tolto - grazie al cielo - grande spazio ed energia al mio lavoro qui a Bucavino. Un mio cliente affezionato, produttore televisivo, vedendo la mia passione nello spiegare i piatti ai clienti, fin nei minimi particolari, mi ha chiesto se mi sarebbe piaciuto fare questa cosa, e io ho accettato con entusiasmo.

DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Andrea Palmieri.

- **L'HOSTERIA DELL'OROLOGIO** (a Fiumicino) - Perché adoro la cucina e gli assaggi di pesce di Marco Claroni.
- **L'OSTERIA DI MONTEVERDE** - Per la cucina rivisitata, divertente, ma sempre molto semplice di Roberto Campitelli.





I protagonisti della cucina >>

Arianna Spagnolo

Home Chef Restaurant.

Età: Romana di 32 anni (solo all'anagrafe, precisa lei).

Da dove viene

Una laurea in Economia e un Master in Relazioni Internazionali, e poi il grande salto nel mondo della cucina.

Unica finalista italiana nel 2013 del concorso "The Best Job in The World", Arianna, e il suo "ristorante a domicilio" La Casa Del Pueblo hanno immediatamente catturato l'attenzione dei media. Recensioni entusiastiche sul Messaggero, Repubblica, sul Tempo, ma anche su giornali internazionali come l'Herald Sun. La sua cucina "casalinga" e gourmet allo stesso tempo si è rivelata un grande successo. Oggi Arianna, oltre a cucinare, conduce anche un interessantissimo programma radiofonico "Pueblo on Air" su We Want Radio, con protagonista – ovviamente – il cibo.

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DEL PUEBLO?

Sicuramente da tre cose: in primis, l'intimità intesa anche come privacy e quindi come evento di nicchia ma anche come calore casalingo; poi il buon rapporto qualità prezzo, con 30 euro offro 5 pietanze dall'antipasto al dolce vino incluso; infine l'umiltà di non voler strafare, vale a dire di non far diventare il Pueblo un business esagerato.

I PIATTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Tra i più richiesti e i più famosi del Pueblo devo senz'altro menzionare il tortino di melanzane ricotta di pecora mozzarella di bufala e basilico su fonduta di Pachino, i miei fagottini di Crepes con pesto di Pistacchi e la cacio e pepe con i fiori di zucca e l'arista brasata con mele miele e cipollotti.

DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Arianna Spagnolo.

- **OSTERIA LA BRICCIOLA** (Tivoli) soprattutto per il suo dolce alla pera e la professionalità dello staff
- **SOR Ì** (San Lorenzo) – Un enoteca davvero interessante dove il suo proprietario riesce a farti entrare nelle cose che bevi
- **DA RENATO E LUISA** (in Via dei Barbieri) – Per i suoi ravioli ripieni di brasato e riduzione di barbara e la bavarese di cachi e cioccolato fondente.

I protagonisti della cucina >>



Stefano Callegari

Imprenditore e fornaio di Sforno.

Età: 47

Da dove viene

Da giovane imparò il mestiere di fornaio e le segrete arti della panificazione nello storico forno Roncaioli a Prati. Poi, dopo 15 anni come steward all'Alitalia, nel 2005 ritorna alla sua passione aprendo Sforno a Cinecittà.

Sforno è stato da subito un grande successo, soprattutto grazie al tam tam sul web e sui social network. Successo replicato anche nel campo dello street food, con l'invenzione del mitico "Trapizzino", una sorta di tramezzino di pizza da farcire con le più famose ricette di carne della cucina romana, oggi diventato un "must" del cibo da strada della Capitale.

QUAL È LA PARTICOLARITÀ DELLA VOSTRA PIZZA?

Tutto inizia dall'impasto, dalle giuste proporzioni tra acqua (70-80%) e farina (20%). E poi, ovviamente, il lievito. C'è chi utilizza solo il lievito di birra, chi solo il lievito madre, ma la differenza non la fa il tipo di lievito, piuttosto il tempo di lievitazione e l'ambiente di lievitazione. Il mio impasto lievita per "sole" 24 ore, ma ad una temperatura costante di 10°. In poche parole, cerco di ricreare semplicemente l'ambiente e l'umidità delle vecchie cantine, dove fornai e le donne di famiglia mettevano a lievitare il pane.

COME È NATA LA LEGGENDA DEL "TRAPIZZINO"?

Nessuno aveva mai tentato di farcire la pizza bianca con una polpetta al sugo o con la coda alla vaccinara e io volli provare. Ma nel mettere questi ripieni diversi vedevo che il pezzo di pizza "rettangolare" non andava bene, perché il ripieno usciva fuori dappertutto, allora mi venne l'idea di tagliarla ad "angolo". Ho visto che con questa forma triangolare la cosa poteva andare, e così nacque il Trapizzino. Lo proposi nel mio locale a Testaccio di pizza a taglio, "00100", e divenne apprezzato e ricercato in tutta Roma.



DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Stefano Callegari.

- **IL SORPASSO** (a Prati) – Perché io adoro il prosciutto e qui ne hanno sempre 8 o 9 tipi da degustare. Inoltre servono dei fantastici cocktail.
- **L'ALBOS** (a Fregene) – Perché si mangia il vero pesce del territorio.



Luca Serbelloni

Gelataio, proprietario della gelateria "N2".

Età: Nato il 4 luglio 1970.

Da dove viene

Da sempre amante del gelato, solo recentemente è passato dall'altra parte del bancone. In breve tempo ma con grande impegno e passione ha studiato gelateria sui testi classici ed ha approfondito le tecniche su pubblicazioni più scientifiche.

Quello di Luca Serbelloni è un gelato dal gusto deciso e persistente, caratteristica sempre presente anche nei gusti molto particolari. L'innovazione di Luca non è solo nei gusti, nella sua gelateria il laboratorio è totalmente a vista e in questo laboratorio si usa l'azoto liquido per fare il gelato. Da N2 si viene a degustare ma anche ad imparare, tanto che sono molte le scuole che vengono in visita didattica da N2 a scoprire come nasce il gelato.

DOVE È NATA L'IDEA DI APRIRE UNA GELATERIA ALL'AZOTO LIQUIDO?

L'idea dell'azoto nasce da mio nipote Lorenzo che un giorno d'estate a Lecce mi ha chiesto spiegazioni su questo procedimento, di cui aveva letto su una rivista. Conoscevo l'azoto liquido perché lo avevo già utilizzato in laboratorio e conoscevo il gelato. Ignoravo invece totalmente che qualcuno facesse il gelato utilizzando l'azoto liquido! Ma il pensiero di associare le due cose mi ha subito appassionato. E dopo tante, tante prove, è nata la gelateria N2.

MA NEL TUO LOCALE SI VA ANCHE OLTRE AL GELATO

Organizzo serate su argomenti diversi, comunque legati al gelato, come ad esempio gli aspetti nutrizionali del gelato o l'accostamento di gusti di gelato con vini particolari. Recentemente abbiamo lanciato il "cocktail gelato": un cocktail (mojito, spritz) trasformato in diretta in gelato con azoto liquido, servito in bicchiere da cocktail, da gustare come aperitivo o after dinner con stuzzichini vari. Da non perdere il venerdì ed il sabato sera.



Alessia Frijio (alias Meggy Fri)

Lifestyle blogger di "Impossibile fermare i battiti".

Età: Romana di 28 anni.

Da dove viene

Una laurea in filosofia e un ricco bagaglio di esperienze nel mondo del cinema e della moda.

Con un passato nel calcio, una passione sfrenata per la scrittura e varie esperienze nel mondo del cinema e della moda, Alessia si paragona a una "paella" perché presenta quel mix di ingredienti che, insieme, vanno d'accordo tra loro pur sembrando, apparentemente, così diversi. Il tassello che ha reso ancor più bello questo mix and match è arrivato per caso, in una stramba serata di inizio novembre 2012 quando, dal nulla, è nato il suo lifestyleblog "Impossibile Fermare i Battiti".

COSA SIGNIFICA, PER TE, ESSERE BLOGGER AL GIORNO D'OGGI?

Avere la possibilità di inseguire un sogno. La scrittura, la comunicazione e la condivisione sono il mio pane quotidiano e "Impossibile Fermare i Battiti" mi ha dato modo di dare voce alle mie passioni senza dover investire nemmeno un centesimo. Credo molto nella potenzialità del web e spero che, prima o poi, da passione diventi la mia unica occupazione.

DA ESPERTA DI LIFESTYLE, QUALI SONO GLI INDIRIZZI PIÙ COOL DA TENERE D'OCCHIO IN CITTÀ?

Se siete alla ricerca di chicche particolari suggerisco l'Anticafé, il bar del tempo dove non paghi quel che consumi ma il tempo che passi all'interno e ancora Bakery House e Homebaked per chi ama l'american food, due luoghi imperdibili, molto diversi tra loro ma entrambi consigliatissimi.



ALTRI POSTI DOVE ANDARE A MANGIARE IL GELATO A ROMA:

il consiglio di Luca Serbelloni.

- **AL SETTIMO GELO** di Via Vindice, 21.



DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Alessia Frijio.

- **NOI – NUOVA OSTERIA ITALIANA** – Per la gestione a carattere familiare e i piatti della tradizione romana. Bella l'idea della carne sulla pietra.
- **IL GIANFORNAIO** – Per un aperitivo con buffet no limits. Tutto delizioso. Ottimo rapporto qualità-prezzo.
- **VIVI BISTROT** – Per la sua posizione all'interno di Villa Pamphili, ideale per due chiacchiere davanti a un buon cocktail...



Lorenza Fumelli

Direttore editoriale di Agrodolce.

Età: Romana. Gli anni? Non li conta più da tempo.

Da dove viene

Gli studi classici non mentono, la scrittura era nel Dna.

Una donna, una forte passione per il cibo che ha sempre portato nel cuore: dopo anni e anni di strenua dedizione alla musica, ha pensato di fare tesoro delle sue passioni, quella per il cibo e per la scrittura e unire il tutto in un blog. Da allora, chiamata dal Fatto Quotidiano, ha collaborato al canale Piacere Quotidiano prima, con il sito Dissapore poi. Un paio d'anni fa HTML –editore web tra i più importanti d'Italia - ha deciso di affidarle una missione, quella di realizzare e dirigere un nuovo magazine online dedicato al mondo dell'enogastronomia. Così è nato Agrodolce, sito dove trovare ricette, preparazioni, informazioni, news e commenti sul mondo enogastronomico e i suoi protagonisti.

PARLACI DI AGRODOLCE, COSA PUÒ TROVARE L'UTENTE VISITANDO IL PORTALE?

Agrodolce è un sito che racconta il mondo dell'enogastronomia a 360°. I nostri lettori trovano post di lifestyle, articoli su tecniche di cucina, attualità e naturalmente ricette. La sezione geolocalizzata si concentra poi sulle maggiori città italiane per offrire una mappa di ristoranti, pizzerie, bar, street food, in breve tutta l'offerta del cibo di qualità. L'esperienza cibo su Agrodolce è completa.

QUALI RISTORANTI DI ROMA CONSIGLIERESTI AI NOSTRI LETTORI?

La scelta di un ristorante dipende da molti fattori: da cosa si vuole mangiare, quanto si vuole spendere e dall'atmosfera che si sta cercando, quindi non è facile dare un consiglio così, senza indicazioni specifiche. Personalmente, quando vado fuori sono mosso da due emozioni distinte: esco per stupirmi e ragionare della cucina di un cuoco, oppure esco per rilassarmi e mangiare. Raramente le due cose avvengono insieme.

DOVE ANDARE A MANGIARE E A BERE A ROMA: i consigli di Lorenza Fumelli.

- **OSTERIA FERNANDA e TRATTORIA EPIRO** – Esperienze stimolanti senza spendere un eccesso. Bella la scelta dei vini, solo naturali da Epiro, più democratici da Fernanda.
- **NOODLES** - Per la cucina cinese con qualche piatto fusion. Ultimamente mi ha davvero sorpreso.
- **CHORUS CAFÉ** (c/o Auditorium Conciliazione) – Con Massimo D'Addezio, tra i migliori bartender su scala nazionale.



Adriano Garzia

Area Manager Lazio e Campania per 2Night spa

Età: Romano di 41 anni.

Da dove viene

Ha fatto la Scuola dei Barman Romani ma il suo curriculum vanta 15 anni di attività nei locali in uno nessuno e centomila ruoli. Chi non l'ha mai visto in giro per Roma?

Partendo da Roma, dove si è formato come cameriere e poi barman, ha lavorato in templi della notte come il Planet Hollywood, il Mercedes Café passando per il Billionaire di Porto Cervo, l'Ondanomala di Fregene e il Puerto Alegre di Milano. Dopo aver militato in qualità di docente di flair nel corso di Barman di Massimo D'Addezio, è arrivato il suo punto fermo che l'ha portato a vestire i panni di area manager di Lazio e Campania per conto di 2night, Misiedo e Getbazzia. Dal 2015, è Presidente di Agoraterapia, associazione che si prefigge l'obiettivo di fare da tramite tra i locali e i professionisti del settore.

COSA SIGNIFICA PER TE "ESSERE UN UOMO DELLA NOTTE"?

Significa sia sapere dove mangiare la "cacio e pepe" vera, ma allo stesso tempo sapere dove mangiare la vera cucina di qualità; significa saper distinguere un drink ottimo da uno qualsiasi; significa rispettare tutti gli addetti ai lavori e capire quali i tanti improvvisati; significa sapere dove andare a sentire chi fa buona musica e non per forza dove c'è il pr che mi offre la consumazione.

QUALI LE LOCATION CHE TI SENTI DI CONSIGLIARE PER LA PROSSIMA ESTATE?

Tre le location del cuore: il Singita (a Fregene NdR) per l'attenzione ai particolari e l'ospitalità dello staff; l'Havana Beach (a Focene NdR) per l'atmosfera friendly e il Six Beach (a Marina di Cerveteri NdR) per quella sensazione di divertimento che si respira.

DOVE MANGIARE A ROMA: i consigli di Adriano Garzia.

- **CASA** (a passeggiata di Ripetta) - Perché mangi bene e trovi l'atmosfera familiare da osteria vecchio stile creata dai proprietari Massimo e Domenico.
- **BACOCOCCO** (a Trastevere) - Sinonimo di buon cibo, educazione e cura del cliente, merito dei cugini Taglianozzi.
- **OSTERIA MAVI** (in via Enrico Fermi) - Dove mangi ottimi piatti moderni con l'atmosfera scanzonata ma professionale dei giovani proprietari Valerio e Cristiano.





Ilaria Marrocco

Food Consultant, il suo blog è "Dilicious".

Età: Romana di 24 anni.

Da dove viene

Studi Laurea in Comunicazione d'Impresa e Master in Food&Wine Consulting.

La voglia di indipendenza le ha spianato la strada portandola al suo foodblog che ha come focus l'alimentazione naturale e i viaggi, passando per il gusto e lo stile della tavola. Le sue attività oggi la vedono impegnata tra agenzie di eventi, l'attività di Food Consultant, l'organizzazione di Social Meals oltre alle gestioni di alcune attività del Molo 10, ristorante aperto con altri soci a Ponte Milvio. All'orizzonte c'è anche una bella novità, ovvero un progetto per una catena fast casual che aprirà all'estero.

CHI È AL GIORNO D'OGGI UNA FOOD CONSULTANT?

Quella della Food Consultant è una professione piuttosto varia che assume sfaccettature diverse a seconda dell'ambito e del progetto in questione. L'obiettivo è quello di fornire consulenze nell'ambito alimentare e della ristorazione: si va dallo studio di progetti per l'apertura di un nuovo locale a progetti per migliorare l'efficienza di un locale già esistente etc.

SOCIAL MEALS, PARLIAMONE...

Quando si parla di Social Meals si fa riferimento a eventi mangerecci che permettono di incontrare offline le persone che seguono il mio blog, ma anche nuovi amici. Le serate hanno sempre un tema che varia a seconda delle ispirazioni mie e di Livia Hengel (con la quale le organizzo). Ci piace proporre pasti multi-culturali con uno stile che racconti la cultura dei piatti, oppure merende o garden party all'interno di location particolari.

DOVE MANGIARE A ROMA: i consigli di Ilaria Marrocco.

- **LE BISTROT** - Uno dei primissimi ristoranti vegetariani a Roma, gestito dalle sorelle Sabbatini con passione, cura e un pizzico di estrosità.
- **OPS** - Dove si sperimenta la cucina dello chef Simone Salvini.
- **'NA COSETTA** (Pigneto) - Per le patate saltate in padella e un drink con musica live in sottofondo.



Luca Sessa

Food Blogger di

"Per un pugno di capperi".

Età: Napoletano di 40 anni.

Da dove viene

Una passione per la cucina sin da piccolo, una laurea in Statistica e un corso di orientamento Le Chefs Blancs presso Officine Farneto.

Nato

a Napoli. Primo di 4 figli, abituato ad osservare la nonna e le sue interminabili cotture e a cucinare per lui e per i suoi fratelli sin da bambino, poi - una volta cresciuto e trasferitosi a Roma - per i suoi coinquilini. Una necessità trasformatasi presto in passione, che nel gennaio del 2011 l'ha spinto ad aprire il suo blog "Per un pugno di capperi". Nella Capitale ha fatto una serie di corsi professionali che gli hanno permesso l'accesso al mondo dei catering, dei matrimoni e dei grandi eventi.

QUALI SONO GLI INGREDIENTI PER DIVENTARE UN BUON FOOD BLOGGER?

Senza dubbio l'amore per la cucina e quello per la scrittura: ho una passione irrefrenabile per entrambe e sono questi i segreti del mio mestiere. Ma è fondamentale anche la curiosità, la creatività e l'inventiva: personalmente mi piace scoprire, venire a contatto con luoghi, ingredienti, storie, appassionati sempre nuovi, dai quali trarre spunti interessanti per i miei post.

DOVE TI POSSIAMO LEGGERE?

Sicuramente su Per un pugno di capperi; ma anche su Scatti di gusto, Dissapore, Il giornale del cibo e sono caporedattore di iFood, il portale del cibo in tutte le sue sfumature. Ah, dimenticavo: mi trovate anche in edicola su Vip, nella rubrica "Per un pugno di ricette, un papà in cucina".



DOVE ANDARE A MANGIARE A ROMA: i consigli di Luca Sessa

- **DA CESARE AL CASALETTO** - Se si vuole mangiare della buona cucina romana.
- **IL TINO DI LELE USAI** (a Ostia) - Se si vuole investire in una cena stellata.
- **MAZZO** (a Centocelle) - Devo ancora provarlo, ma ne parlano tutti molto bene.
- **Un food blogger da seguire** (a parte Luca Sessa ovviamente)
Fedora D'Orazio di "Cappuccino e cornetto"



Nàima Tomaselli

Blogger di "Cucino da Vicino".

Età: Romana di 39 anni.

Da dove viene

Dopo vari lavori tra grafica, fotografia e comunicazione ha lanciato il blog "Cucino da Vicino" e da lì il salto nel giornalismo enogastronomico.

Oltre al suo blog personale Nàima cura la sezione "Cucina" su Donna Fanpage dove propone ricette-guida per rendere ogni piatto alla portata di tutti mentre, per conto del free press "Zona", recensisce i ristoranti di Roma Nord.

LA PASSIONE PER LA CUCINA È INNATA O C'È UNA SPERANZA PER TUTTI?

Volere è potere... non sempre forse, ma spesso. Se si ama mangiare molto probabilmente si amerà cucinare, perché è il modo più atavico di procurarsi del buon cibo. Non credo a chi dice "sono negata/o ai fornelli" e interpreto sempre questa frase come segno di pigrizia. La passione è quella degli chef ma noi "gente comune" quando cuciniamo, possiamo comunque metterci tanto amore ricavandone ottimi risultati.

QUALI I PIATTI CHE OGGI RISCOUOTONO MAGGIOR SUCCESSO?

Se parliamo di antipasti, vanno per la maggiore i finger food mentre, tra i primi e i secondi, imperversa invece la "moda" del veg, come quinoa, seitan e similia. Infine i dessert dove, per le torte, la fa da padrona la pasta di zucchero che ricopre preparazioni stile USA, bellissime da vedere e difficili da realizzare, oltre a muffin e cupcake che hanno invaso le nostre merende e colazioni arrivando a essere preferiti ai più classici ciambelloni e crostate.

DOVE ANDARE A MANGIARE E A BERE A ROMA: i consigli di Nàima Tomaselli.

- **ROMEO** - Della chef Bowerman, in zona Prati. Se volete assaggiare il genio culinario della più famosa chef italiana.
- **FELICE A TESTACCIO** - Se optate per una cucina romana tradizionale. Da provare per i migliori tonnarelli cacio e pepe della città.
- **PORTO FLUVIALE** (in zona Ostiense) - Per l'aperitivo con i suoi "cicchetti", mini porzioni di cibo acquistabili singolarmente.



Giulia Cencioni

Burlesque performer.

Età: 32 enne di origini narnesi.

Da dove viene

Le idee chiare non le sono mai mancate, a confermarlo la sua Laurea all'Accademia Nazionale di Danza.

Da Miss Italia, celebre concorso di bellezza, è nato il tutto. Una carriera che ormai va avanti da 15 anni tra teatro e tv, dove si è fatta notare nella trasmissione "Lady Burlesque" in onda su Sky e al Bagaglino nel musical "Burlesque Story- Dalla foglia alla voglia". Oggi la si può incontrare allo Ials di Roma dove insegna danza e burlesque oltre ad ammirarla in alcune fiction sul piccolo schermo.

IL BURLESQUE È SEMPRE PIÙ DI MODA, CHE CI DICI DI QUESTO NUOVO MODO DI FARE SPETTACOLO?

Essere una ballerina di burlesque significa lavorare su se stessa, tirar fuori tutta la propria femminilità, quello charme e quella sensualità necessarie per mettersi a nudo, più che fisicamente emozionalmente. Con il Burlesque ho riscoperto una donna differente da quella che sono sempre stata, a mio avviso è un'ottima terapia per tutte le donne che non sanno più usare il proprio fascino.

QUALI LE CHIAVI DEL SUCCESSO DI UNA BURLESQUE PERFORMER?

La regola d'oro per avere successo è amarsi, vedersi bella. Faccio ripetere alle mie allieve "sono la cosa più bella che mi potesse capitare" e insegno che la bellezza la emettiamo noi con la nostra luce: se ci amiamo e accettiamo il nostro corpo anche con quel difetto in più, tutto è più semplice, se ti vedi bella tutto il mondo ti vedrà così e sarai sempre vincente, mai sentirsi inferiore alle altre donne: chi ci vuole ci sceglie perché sa che siamo uniche.



DOVE MANGIARE A ROMA: i consigli di Giulia Cencioni.

- **SHINTO** - Perché adoro il sushi e per la location glamour.
- **ASSUNTA MADRE** - Per chi ama la cucina di mare è ottimo il pesce servito in tavola da Assunta Madre.
- **DUKE'S** (in Viale Parioli) - Perfetto per l'aperitivo grazie ai suoi buonissimi cocktail.

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.INFO

1250
BIGLIETTI DA VISITA
PLASTIFICATI

F.TO 5,5x8,5 CM, CARTA 350 GR.,
A 4 COLORI F/R.,
PLASTIFICATI LUCIDI F/R

€ 18 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE OGNI VENERDÌ.
IL FILE CI DOVRÀ PERVENIRE ALMENO 1 GIORNO PRIMA.

200
LOCANDINE

F.TO 32x45 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI SOLO F.

€ 40 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 24 ORE LAVORATIVE.

5000
PIEGHEVOLI

F.TO A4 APERTO
CARTA 135 GR.
CONSEGNATI PIEGATI

€ 105 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

5000
CARTOLINE

F.TO 9,5x14,25 CM
CARTA 250 GR.
A 4 COLORI F/R.
+ VERNICE

€ 39 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

500
BUSTE

F.TO 11x23 CM
CARTA USOMANO 80 GR.
A 4 COLORI SOLO F.

€ 43 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

5000
VOLANTINI

F.TO 15x20 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI F/R

€ 54 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA IN 24/48 ORE - ISOLE ESCLUSE

VIA RAFFAELLO, 21 (ZONA SPZ) - MOGLIANO VENETO (TV)
TEL. 041.5937012 - FAX 041.4574933 - INFO@PUBBLISERVICE.INFO

Gli artisti della notte >>



Jacopo Ratini

Cantautore.

Età: Romano di 33 anni

Da dove viene

Una laura in Psicologia e poi il
grande amore per la musica.

Foto: Courtesy of Simone Cetorelli.
www.simonecetorelli.com

Tutto è iniziato a 26 anni quando arriva a vincere Sanremo Lab, porta di accesso per il celebre palco dell'Ariston su cui si è esibito in occasione della 60° edizione del Festival di Sanremo nella categoria nuove proposte. Contemporaneamente esce il primo disco "Ho fatto i soldi facili" (Universal 2010) e comincia la sua attività live in tutto il territorio nazionale. Nel 2011 esce il libro di poesie e racconti brevi "Se rinasco voglio essere Yoko Ono" (Edizioni Haiku) seguito dal secondo disco "Disturbi di personalità" (Atmosferica Dischi 2013), dallo spettacolo itinerante "Salotto Bukowski".

COS'È IL SALOTTO BUKOWSKI?

Si tratta di un mio omaggio a Charles Bukowski e nasce come uno spettacolo tematico che fonde letteratura, musica, teatro e cinema attraverso l'arte del reading di poesie, racconti e canzoni. Col tempo è diventato un vero e proprio spettacolo dove gli scritti più rappresentativi di Bukowski si vanno a fondere e a incontrare con i brani degli artisti che hanno reso grande la canzone d'autore italiana (Lucio Dalla, Rino Gaetano, Fabrizio De André, Luigi Tenco e altri). In scena con me ci sono Gianmarco Dottori e Luca Bellanova.

DOVE TI POSSIAMO ASCOLTARE?

Sul sito www.jacoporatini.it si trova il calendario completo degli appuntamenti live. Per quel che riguarda lo scenario romano ogni giovedì, a partire dalle 20.30, sono a Villa Mercedes per le cene con musica d'autore.

DOVE ANDARE A MANGIARE E A BERE: i consigli di Jacopo Ratini.

- **MÒ MÒ REPUBLIC, FERRO E GHISA e LA CUCINA CON VISTA** (presso Villa Mercedes) - Tre realtà completamente diverse l'una dall'altra ma con uno stesso minimo comune denominatore, la qualità.
- **MOMART CAFÉ e DOPPIO ZEROO** - Per l'ottimo aperitivo. Costano poco, si mangia bene e in quantità industriale.



INDICE DEI LOCALI DI ROMA

Guida promoredazionale a cura di 2night Native Adv

Centro Storico

Sloppy Sam'S (ristorante e pizzeria)	pag. 36
Virgilio (ristorante e pizzeria)	pag. 38
Vini e Cucina Blasi (wine bar e bistrò)	pag. 40
Tanto C'è Tempo (cocktail bar e bistrò)	pag. 41
La Locanda del Prosciutto (wine bar e bistrò)	pag. 45
The Drunken Ship (pub)	pag. 45

Trastevere

Pimm's Good (cocktail bar e bistro)	pag. 41
San Cosimato (ristorante e pizzeria)	pag. 42
J.Percorsi (ristorante e cocktail bar)	pag. 44

San Giovanni

Piccadilly Roma (cocktail bar e bistro)	pag. 45
Ristorante Hari (ristorante giapponese)	pag. 46

Prati

Birretta Wine and Food (pub e burgeria)	pag. 47
Caffè Portofino (caffetteria)	pag. 48
Porto Fish and Chips (ristorante)	pag. 49
Quarto Burger & Drinks (burgeria)	pag. 50

Termini

Apartment Bar (cocktail bar)	pag. 51
-------------------------------------	---------

Pigneto

Red Note (jazz club e cocktail bar)	pag. 52
--	---------

Gianicolense

Le Bon Bock (pub)	pag. 52
--------------------------	---------

Olgiate

Trattoria del Fosso (trattoria)	pag. 52
--	---------

Roma 70

Barcellona Caffè (cocktail bar e bistrò)	pag. 53
---	---------

Marconi Magliana

Aqui Eur Pool Restaurant And Bar (ristorante e cocktail bar)	pag. 53
--	---------

Ostiense Garbatella

Bibere Bistrot Roma (ristorante)	pag. 54
Stavio (pub)	pag. 54
Stadlin (cocktail and live bar)	pag. 55
Ex Mercato (bistrò e cocktail bar)	pag. 56
Ristorante Giapponese Yoshi (ristorante giapponese)	pag. 57

Nomentano

DeRiva Aniene (pub)	pag. 55
----------------------------	---------

Monte Mario

Lo Zodiaco (ristorante)	pag. 58
--------------------------------	---------

Flaminio

Pinturicchio 40 (ristorante)	pag. 60
-------------------------------------	---------

Salario

Pepe Nero (ristorante e pizzeria)	pag. 62
Poste Telegrafi (cocktail bar)	pag. 63

Ostia

Mamaflò (ristorante)	pag. 63
Soul Kitchen River (ristorante e cocktail bar)	pag. 64
Soul Kitchen Restaurant (ristorante)	pag. 65
Soul Kitchen Pizza (pizzeria e cocktail bar)	pag. 65
Vittoria Beach Bar (beach bar)	pag. 66
Pinetina Beach Village (beach bar e ristorante)	pag. 66

Tragliata

Borgo di Tragliata (agriturismo e locanda)	pag. 67
--	---------

Focene

Havana Beach (beach bar e ristorante)	pag. 68
Buena Onda (beach bar e ristorante)	pag. 69

Ladispoli

Pinar Club (disco latina)	pag. 70
----------------------------------	---------

Cerveteri

Six Beach (beach bar e ristorante)	pag. 72
Maitai (beach bar e ristorante)	pag. 74

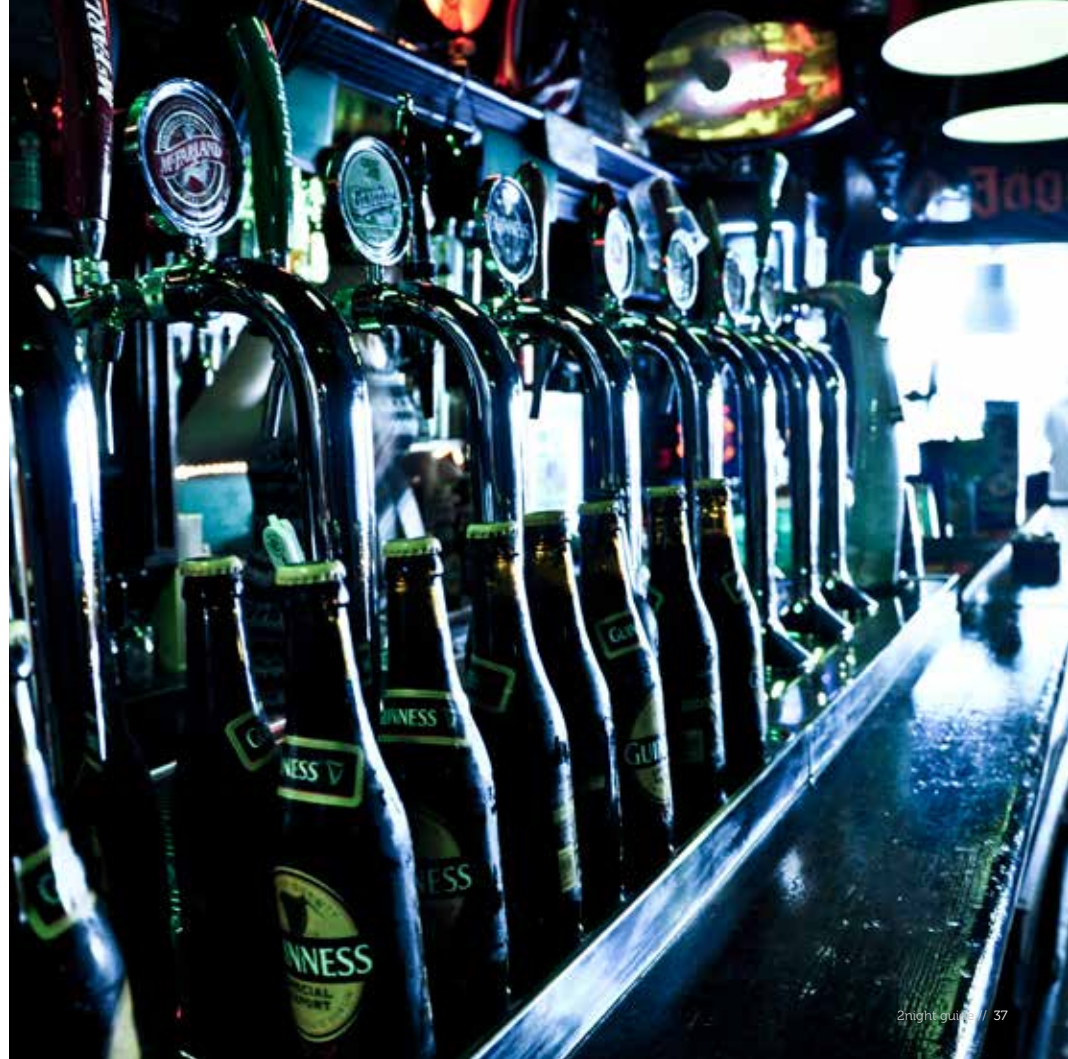


Sloppy Sam's

Piazza Campo de' Fiori, 9/10 - Roma. T. 0668802746.
Tutti i giorni dalle 09 alle 02.

Il punto di forza dello Sloppy Sam's è il suo essere eclettico, non per niente il motto del locale è 'Classy in the front, Sloppy in the back'. Aperto praticamente tutto il giorno, si propone per colazione, pranzo, aperitivo, cena e anche dopocena. L'offerta è variegata tanto quanto la clientela: giovani di tutte

le nazionalità affollano i suoi locali per godere del bell'affaccio su Campo de' Fiori, assaggiare la cucina di Roma o addentare un goloso hamburger. Per non parlare dell'american bar. In programma anche eventi e feste a tema.





Virgilio

Piazza Campo de' Fiori, 10 a - Roma. T. 0664760486.
Tutti i giorni dalle 10 alle 02.

Con affaccio privilegiato sul salotto di Roma, ovvero Campo de' Fiori, il Virgilio è un ristorante di cucina tradizionale romana che punta sulla genuinità dei sapori classici. Ideale sia per una cena tra amici che per una cena romantica a lume di candela, qui si possono gustare, oltre ai grandi classici gastronomici

romani, anche specialità più originali come i rigatoni alla carbonara tartufata. Sia la carne, servita alla griglia e non, che il pesce, fresco e fritto, sono esaltati a dovere. Da non tralasciare la pizza romana croccante e il buon vino italiano della cantina.





Vini e Cucina Blasi

Via di Torre Argentina, 12 - Roma. T. 0668210049.
Da lunedì a domenica dalle 11 alle 2.

Luogo d'incontro per chi ama la buona cucina italiana e romana. Vini e Cucina Blasi sorge a due passi dal Pantheon, nel cuore del centro storico di Roma. L'attenzione estrema alla materia prima e all'artigianalità delle proposte gastronomiche rendono il locale adatto sia per una pranzo veloce, sia per una

cena rilassata. Da non perdere i taglieri di salumi e formaggi con focacce e pane fatti in casa, i piatti tradizionali della cucina romana, la pizza al taglio e i primi ai sapori di mare come il risotto con crema di scampi. In cantina anche vini di produzione propria.



Tanto C'è Tempo Roma

Vicolo Delle Grotte, 17 - Roma. T. 0668210747.
Tutti i giorni dalle 10 alle 02, escluso lunedì.

Gastro pub in zona Campo de' Fiori. Al Tanto c'è Tempo il menu è semplice ma creativo dove non mancano primi dai sapori romani e mediterranei. Da provare la pinsa romana con impasti dalla lunga lievitazione e farciture fantasiose. È anche cocktail e wine bar per l'aperitivo e, il dopocena, spesso è con musica dal vivo. La sera - dalle 18 alle 20 - l'Aperi-Pinsa con buffet di pinsa; 10 euro a consumazione.



Pimm's Good

Via Santa Dorotea, 8 - Roma. T. 0697277979.
Tutti i giorni dalle 8 alle 2.

Un locale dall'atmosfera calda e cosmopolita che vanta una lista quasi infinita di cocktail, proponendo anche un'offerta gastronomica ampia e variegata. La cucina è aperta dalle 10 del mattino alle 2 di notte, pronta a servire hamburger, insalate e piatti tipici della cucina romana. Non manca nemmeno l'English Breakfast. In calendario anche serate di musica dal vivo sulle note del jazz e del blues.



San Cosimato

Piazza San Cosimato, 48/49 - Roma . T. 0664561133.
Tutti i giorni dalle 10 alle 24.

Nel cuore della pittoresca Trastevere c'è un ristorante che punta sulla qualità e sulla semplicità della cucina tipica romana. Affacciato sull'omonima piazza, il San Cosimato può contare su circa 60 coperti nella terrazza esterna e sulla genuinità della sua proposta gastronomica: cacio e pepe con tonnellari fatti in

casa, carbonara, ossobuco e pizza alla romana leggera e fragrante sono solo un esempio. Dalle 16 alle 19 aperitivo con mix di bruschette mediterranee. In più, biscottini offerti con il conto e nessuna spesa per pane e coperto sono una bella sorpresa di fine pasto.





J. Percorsi

Via della Luce, 3 - Roma. T. 3283593801.
Tutti i giorni dalle 18 alle 2.

Ispirandosi al cuoco francese Jaques Percorsi, il J.Percorsi di Trastevere è il primo locale a Roma a proporre un nuovo tipo di cucina, la "mixo-gastronomia", dove la cena è un percorso sensoriale, perfetto abbinamento tra cibo e cocktail. Non un menu vero e proprio ma diversi percorsi gastronomici con tris

di piatti di carne, pesce o vegetariani abbinati ad altrettanti cocktail, in un crescendo di incontri di gusti e sapori. La cucina propone anche burger gourmet. Cocktail molecolari e drink creativi dal cocktail bar. Aperto anche tutto agosto. Il mercoledì e la domenica Jazz, Bossa e Flamenco dal vivo.



La Locanda Del Prosciutto

Via Del Gesù, 81 - Roma. T. 0689674765.
Tutti i giorni dalle 12 alle 23.

Il nome è un programma chiaro: taglieri con salumi e formaggi ricercati e rari, perle gastronomiche regionali accompagnate da schiacciata toscana, pizza ripiena e pane cotto a legna. Non mancano i vini: oltre un centinaio le etichette. Per un pranzo veloce, un aperitivo diverso e una cena in centro.



The Drunken Ship

Piazza Campo de' Fiori, 20 - Roma. T. 0668300535.
Tutte le sere dalle 16.

Il pub più internazionale del centro di Roma, da anni il ritrovo degli studenti americani e da tutto il mondo. Spesso eventi e serate a tema, dj-set con musica pop, r'n'b, rock, dance, hip-hop e reggae. Un centinaio i cocktail e gli shottini in lista. Qui anche il BeerPong, il ping pong a suon di birre.



Piccadilly Roma

Via Appia Nuova, 127 - Roma. Info: 0697614438.
Tutti i giorni dalla mattina a tarda serata.

Torte artigianali, frullati e centrifughe a colazione e, a pranzo i piatti unici. Per l'aperitivo, a buffet, un'ampia carta di cocktail, di vini e di birre artigianali. Ogni settimana a cena un menu diverso con piatti romani, di pesce, carne e vegetariani. Musica dal vivo e dj set. D'estate il dehors.



Ristorante Hari

Via Acaia, 39 - Roma. T. 0677204177.
Tutti i giorni dalle 11 alle 15 e dalle 18 alle 00.

Per staccare dalla monotonia quotidiana l'Hari è il luogo ideale: aperto a pranzo, con menu fisso, e a cena, l'unione fra i sapori della cucina fusion asiatica e l'ambiente ricercato e rilassante, rappresenta una parentesi rigenerante, bella da regalarsi. Il menu è ricco e attento agli amanti del pesce ma anche ai

vegetariani, la selezione di dim sum è da manuale e c'è anche il servizio di tak away e delivery. Per le occasioni più particolari c'è un'intima saletta privata.



Birretta Wine and Food

Via S. De Saint Bon, 69 - Roma. T. 0637527062.
Tutti i giorni da mezzogiorno a tarda serata.

Una vecchia carrozzeria, poi beershop ora hamburgeria, birreria e wine bar dallo stile vintage e un po' retro, tra pareti di lamiera zincata, sedili di auto a mo' di poltrone. Un menu tutto hamburger dal classico con carne di manzo della famosa macelleria "Feroci" e pane del "Forno Romeo Chef and Baker": il tutto ac-

compagnato da patate fritte tagliate a mano, onion rings e salse particolari. Anche carni alla griglia, insalatone e golosi dessert. A pranzo menù veloce con piatti unici e proposte del giorno. Dieci le birre alla spina e una vasta scelta di artigianali in bottiglia.



Caffè Portofino

Piazza Cola Di Rienzo, 116 - Roma. T. 0632110837.
Tutti i giorni dalla mattina.

Gelateria, caffetteria e bistro nel cuore di Prati, crocevia di turisti, professionisti e amanti dello shopping. Colazione tipica all'italiana con cornetti, paste e fresche brioche siciliane; a pranzo buffet ricco di antipasti vari, primi caldi e freddi e insalate sfiziose. Anche gelateria con gelato artigianale, granite e cen-

trifughe di frutta e verdura. L'aperitivo consigliato è quello con lo spritz Portofino a base di prosecco, Aperol e gelato al limone. Tanti gli eventi in programma con appuntamenti per bambini, musica, aperitivi degustativi e molto altro.



Porto Fish and Chips

Via Crescenzo, 56 - Roma. T. 0645505797.
A pranzo e cena tutti i giorni.

Una vecchia taverna portuale all'ombra del Cupolone: al Porto Fish and Chips l'aria che tira è quella di mare. Arredi di recupero, vecchi e tavoli e lampade, fogli di giornali alle pareti, la porta di un container e, ultimo tocco, le finestre a forma di oblò! Il locale è famoso per la sua cucina "povera" di mare con car-

tocci di fish & chips con merluzzo e spicchi di patate, calamari, gamberi e alici fritte. Tra i primi da provare l'amatriciana con le cozze, tra i secondi lo spiedone di pesce. A pranzo formula con buffet a prezzo fisso a poco meno di 10 euro.



Quarto Burger & Drinks

Via Crescenzo, 52 - Roma. T. 0645432249.
Tutti dal pranzo al tardo dopocena

Originale hamburgeria a due passi da Piazza San Pietro tra le più famose di Roma dove assaggiare un hamburger perfetto. Qui il grande classico della cucina d'oltreoceano incontra i sapori romani. Tra una fresca birra artigianale, una porzione di sfoglie – così sono chiamate le chips di patate fatte a mano – e

i particolari sfilacci di pollo, in carta troviamo una trentina di hamburger tra cui scegliere, anche vegetariani. Carne Chianina, Maremmana e francese tutta certificata e il pane è fornito dal famoso forno di Gabriele Bonci.



Apartment Bar

Via dei Marrucini 1-1/a - Roma. T.06 93576164 - 373 8119395.
Da martedì a domenica dalle 19 alle 02.

Entrando nell'Apartment si viene catapultati in un salotto caldo, accogliente e davvero stiloso. Tra poltrone vintage e arredo retrò spicca il bancone bar che sforna cocktail fatti ad arte, anche mixology. A ravvivare l'estate ci pensa il Summer Aperitif: aperitivo a buffet che si trasforma in aperidinner per poi

proporre deliziosi FoodShots. Per i più tradizionalisti, menu alla carta dalle 19. In più ogni sera una selezione musicale diversa a cura dei migliori dj delle crew romane ad animare la terrazza estiva.



Red Note

Via Braccio Da Montone, 79/c - T. 3496889414.
Tutte le sere, chiuso lunedì.

Jazz Club nel cuore del Pigneto: il fine settimana con musica dal vivo. Anche bistro con taglieri di affettati e formaggi. La sera l'aperitivo accompagnato da musica dal vivo e dj set. Da giovedì a domenica, il Sushi Bar con un piattino di sushi servito al tavolo durante l'aperitivo. Vasta cocktail list tra classici e shot.



Le Bon Bock

Via Circonvallazione Gianicolense, 249 - Roma.
T. 065376806.
Tutti i giorni dalle 18 alle 2.

L'atmosfera è quella di un autentico Scottish Pub, rallegrato da un sottofondo musicale blues, jazz e rock. Il menu offre il meglio della cucina scozzese e soddisfa gli amanti del pesce. Le birre non deludono le aspettative ma il pezzo forte sono i whisky, per tutti i gusti e tutte le tasche.



Trattoria del Fosso

Via Formellese, 6 - Roma. T. 0630880708.
Tutte le sere a cena, tranne martedì, domenica a pranzo.

In un vecchio casolare sulla Formellese, propone una cucina legata al territorio con ricette tipiche con ingredienti bio, stagionali e a km0; pasta, pane e dolci sono fatti in casa. Specialità il filetto alla brace. In mescita vini locali, anche bio. D'estate aperto il giardino.



Barcellona Caffè

Via M. Rigamonti, 79 - Roma.
T. 3471072918, 330452083.
Tutti i giorni dalla colazione al tardo dopocena.

Non un semplice chioschetto: il Barcellona Caffè è un locale all'aperto in zona Eur con un servizio completo dalla caffetteria al cocktail bar con djset e live music, passando per il pranzo e la cena. Semplice ma ricco di proposte il menu con primi, carni alla griglia, frittelle di pesce, piatti freddi, hamburger, macedonie e dessert. Da provare il cocktail alla frutta e servito in un ananas a mo' di bicchiere.



Aqvi Eur Pool Restaurant And Bar

Viale del Pattinaggio, 100 - Roma.
T. 0654537059.
Tutti i giorni dalle 09.30 alle 19.30.

Ristorante e cocktail bar dello Sheraton Roma Hotel&Conference Center, oasi urbana completamente immersa nel verde. Dalla colazione al pranzo, dall'aperitivo alla cena, a visitare il palato i sapori mediterranei proposti dall'Executive Chef Fabio Colace e dal suo staff. Con tavoli e divanetti a bordo piscina: anche a pranzo con il business lunch a 18 euro con un piatto dal menu, drink e caffè inclusi.



Bibere Bistrot Roma

Via A. Pacinotti, 83 – Roma. T. 065562738.
Tutte le sere tranne lunedì, domenica anche a pranzo.

I vecchi locali de la Società Italiana Molini e Panifici Antonio Biondi rivivono nel loro splendore con il Bibere Bistrot, ristorante gourmet in zona Ponte di Ferro. La cucina è guidata dallo chef Andrea Massari, autore di creative rivisitazioni della tradizione romana e composizioni dal tocco personale. Area wine cocktail bar dove far aperitivo o dopocena con cocktail, birre artigianali e vini naturali. Con dehors.



Stavio

Via A. Pacinotti, 83 - Roma. T. 0694363146.
Tutte le sere tranne domenica.

Con le sue quattordici vie, 10 spine e 4 pompe, e la sua proposta in bottiglia di produzioni rare, lo Stavio è punto di riferimento per gli amanti delle artigianali. Anche una curata selezione di tequile, mezcal, rum, distillati di frutta e whisky. Un menu in continua evoluzione che propone piatti di carne e pesce, vegetariani e vegani, taglieri con salumi e formaggi e anche gelato artigianale. Serate di degustazione, presentazioni di libri e spazio per feste.



Stadlin

Via A. Pacinotti, 83 - Roma. T. 3803436529
Tutte le sere tranne lunedì.

Più di un locale, più di un club: lo Städlin è un centro polifunzionale in zona Gasometro e Ponte di Ferro, che mischia ad arte le ultime tendenze in fatto di fooding, mixology, musica e design. Dal vivo e in dj set le migliori realtà musicali emergenti romane e non. Anche con spazio espositivo. Dallo stile underground: al suo interno lo storico Ultrasuoni, record shop tutto dedicato al mondo del vinile. Il nuovo posto della Capitale dove essere, non per forza dove farsi vedere.



DeRiva Aniene

Largo Valsolda, 10 - Roma. T. 0687184103.
Tutti i giorni dalle 8 alle 2 di notte.

Beergarden con un giardino da 500 posti: immerso nel verde della Valle dell'Aniene, qui troviamo pieno relax a contatto con la natura. Dal bistrot taglieri misti, hot dog, particolari hamburger ed insalate. Otto le birre alla spina tra bavaresi, italiane e belghe, ma anche cocktail in un'ampia carta con classici e creazioni del locale. Distillati rari e pregiati completano la scelta. Aperto anche d'inverno con la sala da una cinquantina di posti.



Ex Mercato

Via F. Negri, 1 - Roma. T. 065746758.
Tutte le sere dalle 17. Lunedì chiuso.

La zona è tra quelle emergenti di Roma, Ostiense, e l'Ex Mercato ne incarna perfettamente i tratti proponendosi come un locale giovane, al passo con le ultime tendenze in fatto di food and beverage, dalle strutture in stile industriale. La cucina romana più amata e il pesce, piatti vegetariani e vegani, prodot-

ti a km0 e stagionali: un mix ricercato e semplice allo stesso tempo. La specialità da provare sono le polpette proposte in una decina di ricette. E' anche cocktail bar con drink preparati con estratti di frutta e sciroppi fatti in casa.



Ristorante Giapponese Yoshi

Via Ostiense 64 - Roma T. 065745227.
Tutti i giorni dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 00.00.

Difficile non rimanere conquistati dalla piacevole atmosfera zen dello Yoshi, ristorante giapponese studiato in ogni dettaglio e dal design moderno ispirato alla tradizione nipponica più autentica. Il pesce è freschissimo e declinato secondo le specialità della cucina giapponese: sushi, sashimi e temaki sono

solo alcune delle numerose proposte. Ma il vero pezzo forte è il Gindara (merluzzo nero cotto secondo la ricetta originale). Romantico ma anche dinamico, lo Yoshi propone il Body Sushi, per una serata davvero indimenticabile.



Lo Zodiaco

Viale del Parco Mellini 88/92 (RM). T. 0635496744, 0635496640.
Tutti i giorni dalle 09 alle 01.

Quello che colpisce di più del Ristorante Lo Zodiaco è la location: a 139 metri di altezza, nel parco di Monte Mario, dalla sua terrazza panoramica si può ammirare tutto lo splendore di Roma. Ma anche la proposta gastronomica vale la visita, la cucina tradizionale italiana rivisitata, con specialità di mare e di

terra è decisamente all'altezza dell'ambiente elegante. In più c'è la pizza, rigorosamente cotta a legna. Si può anche fare colazione e prendere un aperitivo per regalarsi un momento di relax nella terrazza, anche coperta. Buona carta dei vini ma anche cocktail e american bar.





Pinturicchio 40

Viale Pinturicchio 40 Roma. T. 063227310.
Tutti i giorni dalle 12.30 alle 15 e dalle 18.30 alle 24.

Pinturicchio 40 nasce da un'idea di quattro giovani campani appassionati della buona tavola che hanno saputo creare un ambiente dinamico con un'interessante carta dei vini e una proposta culinaria basata sulla materia prima sapientemente lavorata. Il cibo per l'anima del Pinturicchio 40 esalta le eccellenze

del sud ma ha un occhio di riguardo anche per il panorama nazionale e internazionale. Il menu varia con la stagionalità cercando di soddisfare tutti i palati: le carni di Fassona e Chianina, la selezione di Salumi e Formaggi di alta qualità, la pasta di Gragnano.





Pepe Nero

Via Isonzo 11/13 - Roma. T. 068557620 / 3393353417.
Da lunedì a venerdì dalle 12 alle 15; Tutti i giorni dalle 20 alle 24.

Design e arredi new -pop-art rendono l'ambiente del Pepe Nero accogliente e originale al punto giusto. Ma il vero asso nella manica del Pepe Nero è la cucina. Un mix armonico di piatti tradizionali e ricette più innovative con un punto di partenza comune e imprescindibile: la ricerca delle migliori materie pri-

me. Ristorante ma anche pizzeria con chicche della cucina classica campana e carne alla brace, il suo menù è variegato e la cantina vanta le migliori etichette di vino italiane e birre d'abbazia. A pranzo, speciali e convenienti menù da 8 a 10 euro.



Poste Telegrafi

Piazza Verbano, 12 - Roma. T. 0685304438.
Tutte le sere fino a tardi, chiuso lunedì.

Cocktail bar nel quartiere Trieste che omaggio nel nome quello che un tempo era il vecchio ufficio postale di Piazza Verbano. Punto forte del locale la cocktail list con pestati, sparkling cocktail, drink per l'aperitivo come classici intramontabili e ricette personali dell'abile barman. Da provare anche i Driver Drinks, ovvero cocktail analcolici con frutta e sciroppi speziati.



Mamaflò

Lungomare Lutazio Catulo, 6 - Ostia (Rm).
T. 0656470263.
A pranzo e a cena.

Non c'è da stupirsi se il Mamaflò è tra le location più ambite per cerimonie e grandi banchetti sulla spiaggia: romantico, raffinato e curato sotto tutti i dettagli, si possono organizzare anche matrimoni con riproduzione del rito civile. Qui si pranza e si cena praticamente in spiaggia: la cucina è di pesce e di carne, dai sapori raffinati e ben calibrati. Il tavolo più ambito? Quello sul terrazzino solo per due a due passi dal mare.



Soul Kitchen River

Via degli Atlantici, 26 – Roma. T. 065697270.
A pranzo e cena.

All'interno del circolo velico Achab Yachting Club, il Soul Kitchen River è ristorante e lounge bar sulle sponde del Tevere. Tra sale interne, prato e pontile con porticciolo privato, oltre 300 i posti a sedere: una struttura dagli ampi spazi che ben si adattano a feste private, cene aziendali, banchetti e cerimonie. La

cucina, sotto la guida dello chef Giuspee Cutrignelli, propone piatti di carne e pesce - la chicca del locale è la griglia di circa 2 metri per cuocere alla brace -; è anche pizzeria. Nell'area lounge bar il martedì sera c'è l'apericena, dalle 19 fino al tramonto - consumazione 6 euro, con il dj set di Nino Scarico.



Soul Kitchen Restaurant

Lungomare P. Toscanelli, 119 - Lido di Ostia (Rm).
T. 065674205.
A pranzo e cena.

Un' oasi di buongusto di fronte al mare del Lido di Ostia con un bel patio verde capace di accogliere oltre un centinaio di persone. La cucina dello chef Alessio Cimino è semplice ma raffinata: tra i piatti il fritto di moscardini con aceto balsamico e porro, i tonnellacci cacio e pepe con Mazzancolle e lime e la tagliata di tonno al sesamo. Un posto incantevole per cene aziendali, cerimonie e feste private.



Soul Kitchen Pizza

Lungomare P. Toscanelli, 117 - Lido di Ostia (Rm).
T. 065674205.
A pranzo e cena.

Il bar e lounge bar del Soul Kitchen è anche Soul Kitchen Pizza, la pizzeria e friggitoria sulla spiaggia: invece della sabbia, però, un bel prato all'inglese dove gustare pizze e frittini in riva al mare e sotto l'ombrellone. Da provare i bon bon di salmone fritti, gli spring rolls vegetariani e la pizza alla puttanesca o amatriciana. Tutte le sere al tramonto l'aperitivo con cocktail e pizza.



Vittoria Beach Bar

Lungomare P. Toscanelli, 193/195 - Ostia (Rm).
T. 3358313073, 3339990688.

Tutte le sere dalle ore 18.30 fino alle tre di notte.

Il Vittoria Beach Bar è un vero cocktail bar e pub in riva al mare dall'atmosfera friendly e rilassante. La serata inizia con l'aperitivo a buffet, tutti i giorni dalle 18.30 alle 21, e continua fino le 3 di notte con dj set rock, indie e alternative con dj Fungo. I lettini e gli ombrelloni sulla spiaggia sono aperti anche di notte: un modo diverso di godersi l'estate. Il Vittoria è un must a Ostia.



Pinetina Beach Village

Lungomare Lutazio Catullo, 14 - Ostia (Rm).
T. 0656477065.

Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Dedicato agli amanti degli sport da spiaggia qui troviamo campi da beach volley, beach soccer, basket, tennis ed il nuovo footvolley. Nel menu dell'elegante ristorante in stile shabby-chic ci sono anche piatti a base di pesce e una pizza dalla lunga lievitazione cotta su forno a legna. Elegante e suggestiva la veranda a due passi dalla spiaggia. C'è anche il chiosco per l'aperitivo e il dopocena animati da feste e dj set.



Borgo di Tragliata

Via del Casale di Tragliata - Tragliata (Rm). T. 066687393.

Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Una dimora storica nei pressi di Bracciano - Torrimpietra trasformata in agriturismo con locanda, spazi gioco nel verde per i più piccoli, campo da calcio e un percorso "Natuara e Sport". Spesso scelto per cerimonie e matrimoni in stile country chic: nel borgo anche una piccola chiesa. Sono gli ingredienti di sta-

gione, bio e molti da produzione propria, a guidare la cucina: un menu semplice ma sempre ricco dove non mancano mai dolci fatti in casa, focacce e pizza cotte su forno a legna, carni alla brace, i fritti vegetali, formaggi e vino anche bio del territorio. E' consigliata la prenotazione.



Havana Beach

Viale Di Focene, 201 - Focene (Rm). T. 066589045.
Tutti i giorni dalla mattina.

Beach club sulla spiaggia di Focene dove la spiaggia si vive a tutte le ore. Lettini extra size, amache e grandi cuscini sulla sabbia per godersi il tramonto; campi da beach volley e footvolley per chi ama lo sport anche al mare. Ristorantino con veranda e tavoli sulla spiaggia e cocktail bar: la sera ecco l'aperi-

tivo con cocktail alla frutta, mojito, spritz e molti altri. Il venerdì è la serata dedicata alle degustazioni di vini e, per tutto il fine settimana, molti gli appuntamenti con la musica dal vivo e in djset. Una location incantevole anche per eventi privati, compleanni, cene aziendali e cerimonie.



Buena Onda

Viale Di Focene, 189 - Focene (Rm). T. 3397060417.
Tutti i giorni fino a sera, da venerdì a domenica fino le 2 di notte.

Sulla spiaggia di Focene, il Buena Onda è chiosco con ristorante e cocktail bar. Dai bagni di sole agli sport da spiaggia, fino alle serate sotto alle stelle, il Buena Onda è aperto dalla mattina con servizio continuo. Il menu del ristorante è a base di pesce, per chi vuole qualcosa di veloce ci sono anche panini,

insalate e macedonie. La sera l'aperitivo è accompagnato da fritti e crudi di mare. Il sabato sera sono proposte birre artigianali in degustazione. Per il dopocena è la musica rock a dominare con serate dj set e anche live.



Pinar Club

Via Aurelia Km 37300, Ladispoli (Rm). T. 0699222509.
La sera dalle 22.30 alle 3, chiuso lunedì, mercoledì e giovedì.

I Caraibi non sono mai stati così vicini. Il Pinar Club offre agli amanti dei balli latino americani uno dei più grandi spazi en plein air del Litorale laziale per ballare musica latina fino a tarda notte. Dal grande palco musica dal vivo con band e orchestre, spettacolari show con corpi di ballo ed animazione. Per chi non sa bal-

lare anche serate con corsi di ballo latino. Il martedì c'è l'apericena con grande buffet a 15 euro. C'è anche la possibilità di iniziare la serata a cena con pizza, carne alla griglia e pesce; con menu fissi e alla carta.





Six Beach

Lungomare dei Navigatori Etruschi, 00056 - Cerveteri (Rm). T. 3392663253.
Tutti i giorni dalla mattina.

Un beach club come pochi: la cordialità e la disponibilità dello staff sono il marchio di fabbrica uniti alla qualità del pesce e alla proposta dei servizi offerti. Un mix imperdibile. Fra le tante iniziative proposte, il Six Beach è famoso per le scuole di surf, windsurf e sup. Il ristorante è aperto la sera (il fine settimana anche a

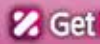
pranzo) e propone prevalentemente cucina a base di pesce. Location spesso scelta anche per romantici ricevimenti e banchetti sulla spiaggia. Nell'area cocktail bar ci si trova la sera per l'aperitivo in riva al mare. Il dopocena è dedicato alle serate di musica dal vivo e dj set. Per i più piccoli anche il babypark.

 **Getbazza**

UN MARE DI SORPRESE TI ASPETTA!

Getbazza seleziona per te ogni giorno le offerte più interessanti della tua città! Registrati per ricevere le nostre proposte!



 **Getbazza** powered by **2night**

www.getbazza.com



Maitai

Viale Adriatico 8 - Cerveteri. T. 3927822970.
Tutti i giorni dalle 16 alle 02.

Il Maitai, durante l'happy hour, si incendia. Il menu dei cocktail è vario e pregiato e dalle 16 fino a tarda notte si può godere anche di birre alla spina, classiche e artigianali. La proposta gastronomica è delle più ampie: pizza lievitata 24h, grigliera con carni di pregio, primi piatti della tradizione, taglieri di salumi

e formaggi e focaceria. Per chi ama il dolce: gelati artigianali di Gelimont, crêpes, frappè, granite e frozen yogurt Fabbri. In programma eventi e dj set per tutta la stagione estiva, non per niente il Maitai ha vinto un 2night award come Happy Hour Bar. Disponibile anche per feste private.



11/12
SETTEMBRE

—
MONZA,
VILLA REALE

MTV.IT/DIGITALDAYS



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN Istante