

Sabato 16 novembre 1996

Roma

l'Unità pagina 25

Il RistoranteL'Antico Arco
Quattro salette
con vista
sul Gianicolo

in secondo piano i disagi del poco spazio. Con quella «formula vincente» (possibilità di ordinare anche solo un piatto, vini a bicchiere, apertura fino a tardi) i tre sono approdati nella nuova sede. Che aggiunge un bel «surplus».

Una posizione felice (uno dei punti più affascinanti del Gianicolo) e, soprattutto, un locale bello e grande (quattro salette su due piani). Tanto bello e grande che per abituarci ai «grandi numeri», i tre per un po' hanno deciso di gestire soltanto la metà dei coperti disponibili. La cucina «chiede tempo» ma nel frattempo prende per la gola con tagliolini fatti in casa con guazzetto di amatriciana, spaghetti cacio e pepe con carciofi, risotto con castelmagno, filetto di manzo in salsa al foie gras, petto di faraona con uvetta e pinoli, semifreddo ai marroni, mousse di cioccolato. Già ricca e sfiziosa la carta dei vini, servizio piacevolissimo, niente coperto e servizio, come da antica tradizione del trio.

P.S. Fra dieci giorni il locale aprirà i battenti anche a pranzo.

Antico Arco - p.le Aurelio, 7 - tel. 5815274 - chiuso lunedì - carte di credito: AE, Csi, Visa - coperti 90 - orari di cucina: 20-00.30. Prezzo medio: 50mila, vini escl.

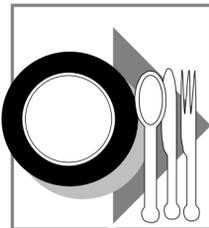
LA BUONA TAVOLA

■ **Antico Arco:** una insegna «autentica» e importante per un locale giovanissimo (cinque giorni fa il debutto). Abbiamo, comunque, deciso di «regalargli» la vetrina della settimana. Rischioso? Relativamente, visto il trio al «ponte di comando». I tre, Patrizia, Maurizio e Domenico (la prima in cucina, gli altri due in sala), avevano già fatto «notizia» per lo stile con il quale avevano gestito il minuscolo Bacaro di via degli Spagnoli, facendone un luogo così piacevole da far passare

■ **Alfredo a via Gabi** - via Gabi, 36 - tel. 77206792 - chiuso martedì - carte di credito no - coperti 70 - orari di cucina 12.30-15.00/19.30-23.00. Prezzo medio: 45mila, vini escl.

L'affidabile, tranquillo locale che tutti vorrebbero avere sotto casa. Niente rende meglio l'idea dell'atmosfera che si respira nel ristorante di Roberto e Loretta Mancinelli. Piatti romani ma anche altro, carne e pesce e sfizi vari si alternano secondo mercato e stagione. Fra le proposte di Loretta bruschetta con indivia, uvetta e pinoli, spaghetti con il pesce spada, pasta e fagioli con frutti di mare, abbacchio, baccalà in umido, scaloppine alle noci, maialino al forno (la domenica), funghi porcini, timballo di alici e carciofi, crème brûlée e mousse ai marroni.

■ **Antica Abazia** - via San Filippo Neri, 19 - Albano - tel. 9323187 - chiuso: lunedì - coperti 70 - orari di cucina: 12-15/19-23 - carte di credito: no. Prezzo medio 40mila, vini escl. Albano nella classifica gastronomica dei Castelli Romani, è sempre stato il fanalino di coda. Ma ora grazie a due giovani fratelli, Annalisa e Massimo, c'è la possibilità di investire la «rotta». Presa in gestione una trattoria «poggiata» sulle fondamenta di un'abazia settecentesca, i due si sono rimboccati le maniche. Prima di tutto qualche tocco all'ambiente per renderlo caldo e accogliente (pavimenti in cotto, sedie in paglia, utensili in rame alle pareti). Poi la cucina. Niente voli pindarici ma una sana proposta basata sui prodot-



A cura di LAURA MANTOVANO

ti del territorio, «condita» con pizzico di fantasia. Coppa di cinghiale, verdure grigliate, focaccia e lardo per stuzzicare l'appetito. Poi una gustosa serie di primi (tonnarelli con zucchine, mozzarella di bufala e pomodorini, fettuccine ai porcini, orecchiette broccoli e salsiccia, pasta e fagioli). Fra i secondi tagliata di manzo, scamorza di bufala alla griglia, filetti in vari modi. Ghiotti dolci anch'essi di fattura casalinga.

Piccola ma giusta la lista dei vini, niente servizio e coperto sul conto. La sera anche pizza.

■ **L'Oasi della Birra** - p.zza Testaccio, 41 - tel. 5746122 - riposo domenica e lunedì - carte di credito: no - coperti 70 - orari di cucina 20.30-01.00. Prezzo medio 30mila.

Nulla a che vedere con le centinaia di birrerie esistenti, sia per forma che per contenuto. L'Oasi della Birra è nata a immagine e somiglianza del giovane Mario Palombi, rampollo degli storici vinai, e oggi uno dei maggiori esperti di «bionde». Nel suo seminterrato articolato in tre salette rimaste da archi in mattoncini, si nascondono seicento birre di ogni angolo del mondo, delle quali circa quattrocentocinquanta in degustazione (si sceglie da una carta divisa per nazioni). Vere chicche da assaporare con uno squisito misto di lardo valdostano (alle castagne, ai funghi, al tartufo, alle erbe e alle noci) servito con miele; formaggi e salumi tedeschi, polenta, goulasch. In chiusura babà al limocello e crema di marroni.

**La Dispensa**

■ Le paste ovvero il genere «di conforto» più amato dai romani.

Il «vassoio dolce» è il classico sigillo del pranzo domenicale. Mai abbastanza, dunque, gli indirizzi di pasticcerie doc da tenere a portata di mano. Come quella di Mauro Moroni e della sua giovane équipe tutta intorno ai trent'anni.

Deliziosa la serie interminabile dei mignon; e non sono da meno casatine, sfogliatelle e cannoli. Sono ottimi anche tutti i dolci, dai quelli più classici a quelli su ordinazione per i quali Mauro sfoggia le sue doti di disegnatore. Ma non basta. Fedeli al motto che il buongiorno si vede dal mattino, Mauro & Co accolgono i clienti (sempre molto numerosi) con ghiottissimi lieviti (cornetti, bombe e ciambelle).

Grande garbo e organizzazione anche nella ressa domenicale.

■ **Pasticceria Moroni**, via Baldovinetti, 61 - tel. 5031414 - è chiuso il lunedì.

**Regno di Bacco**

■ Tecniche innovative in vigna, bassa produzione per ettaro e straordi-

dinaria competenza e creatività in cantina. Così lavora Andreas Widmann «autore» di una produzione che ha come fiori all'occhiello i grandi rossi, Merlot e Cabernet. Ma quest'anno Widmann firma un Sauvignon '95 che va a riscattare, anche se ancora parzialmente, i suoi bianchi non esaltanti delle precedenti annate. Profumi tipici, abbastanza intensi e confermati in bocca, piacevoli note di salvi e frutta fresca, il Sauvignon '95 di Widmann è un vino ricco e generoso, di buona persistenza, morbido e caldo anche se lievemente composto da un minimo surplus di «dolcezza» e lieve carenza di freschezza. Sudtiroler Sauvignon 95. L. 15mila Widmann. **Altobelli Vini Pregiati**, via Furio Camillo, 10 tel. 7803591 [Roberto De Viti]

La sfida, vinta, di Paola Di Mauro e del suo vino Colle Picchioni

Da Marino a New York

Un'azienda alle porte di Roma, una sfida iniziata per gioco vent'anni fa e una signora diventata una delle più conosciute produttrici di vino del Lazio. L'azienda vitivinicola «Colle Picchioni» produce vini con uvaggi bordolesi, che sono approdati sulle tavole dei migliori ristoranti del mondo. Paola Di Mauro racconta la sua avventura intrapresa dapprima con diffidenza, poi in maniera sempre più coinvolgente «studiando giorno e notte».

MARIA ANNUNZIATA ZEGARELLI

■ «Ricordo che quando comprai questa tenuta, ben 20 anni fa, la proprietaria, una francese, mi disse «Signora questi vigneti danno il vino migliore della zona. Arrivano dal Bordeaux». Io, che ero completamente astemia, non sapevo nulla di vini, tolsi una parte della vigna per far spazio a ulivie e alberi da frutto». Allora la signora Paola Di Mauro non pensava affatto che un giorno sarebbe diventata una produttrice di vini apprezzati nel mondo, premiati dal «Gambero rosso» con tre calici, conosciuti dai più grandi enologi. Oggi è una attiva e entusiasta donna di 73 anni, partecipa alle conferenze internazionali, ospita

delegazioni di tutta Europa che vengono nella sua azienda a Marino per conoscere più da vicino la cantina dove si produce il «Colle Picchioni».

«Iniziai per gioco, poi diventò una vera e propria passione: passavo giorni e notti a studiare, consultavo enologi, acquistavo altro terreno, ne presi in affitto altro ancora. Fino a quando un giorno mio figlio Armando, che lavorava in banca, si presenta e mi dice «mi sono licenziato, da domani lavoro nell'azienda». Non sapevo nulla di vino, oggi è un esperto». Nascono così il «Colle Picchioni» bianco, la riserva oro, e le «Vignole», «che facciamo con

vigneti sauvignon, lasciandolo fermentare nelle botti di legno». Arrivano anche i rossi, la «Vigna del Vassallo», con uvaggio bordolese e il «Colle Picchioni» rosso, prodotto con i vigneti più giovani. Vini dal profumo intenso, uve che crescono senza temere l'aggressione delle muffe «perché qui arriva il vento marino che spazza via ogni traccia di umidità».

Oggi i «tesori» della signora Di Mauro arrivano sui tavoli del «Valentino» di Los Angeles, e del «Felicita» di New York. Lo scorso gennaio questa elegante ed energica signora romana - che iniziò a lavorare giovanissima nella fermentazione di suo padre, nel cuore di Roma - è stata una dei quattro ospiti italiani, insieme ad Eduardo Alberto Falvo (presidente delle cantine avignonesi), alla contessa Anna Tasca Lanza, (delle aziende Regaleale) e a Carlo Mastroberardino (dell'omonima azienda), della conferenza dell'American Institute of Wine & Food, a San Francisco. «È stata un'esperienza bellissima perché è toccato a noi raccontare tradizioni e metodi di produzione italiani. Ma per me è stato anche un momento

di riflessione profonda sulla poca attenzione, purtroppo, che in Italia si presta nei confronti di questo settore». Per questo quando è arrivato l'invito per San Francisco è salita sul primo aereo, «malgrado all'inizio non me la sentissi di affrontare il viaggio. Non sono più giovane, inizio ad essere stanca», dice aggiungendo però che il figlio e il marito, il dottor Enrico Di Mauro - suo grande sostenitore da oltre 52 anni - non le hanno lasciato scelta. D'altra parte lei continua ad essere il punto di riferimento costante. «Ieri sono arrivati 30 sindaci della Germania, per degustare i nostri vini. C'erano sommelier e camerieri, addetti ai lavori e mio figlio Armando, che dirige l'azienda. Ad un certo punto uno di loro è entrato in casa e mi ha detto: «È tutto perfetto, ma noi vogliamo conoscere la signora Di Mauro». Allora mi sono presentata e ho passato la giornata con loro». Dopo aver cucinato un pranzo di quelli che «purtroppo per me sono diventati famosi». Il suo sguardo, mentre parla, si sposta nella zona della tenuta a cui tiene di più: la cantina, dotata delle più moderne apparecchiature, la sfida «che più mi è riuscita».

**ENOLOGIA & MODA****Vino novello nelle vetrine della città**

■ «Eleganza e Novelli nelle strade di Roma», ovvero un connubio riuscito per la gioia degli occhi e quella del palato. Sfilate di moda e degustazione di vini, dunque.

Enoteche romane e negozi specializzati del bere e della gastronomia, aderenti all'Associazione Archeno, hanno organizzato, infatti, l'edizione '96 della tradizionale presentazione dei vini della nuova vendemmia con un programma ricco di proposte. Quest'anno i vini novelli saranno presentati all'insegna dell'eleganza, cosicché i consumatori potranno farsi invogliare non soltanto dalle 120 vetrine dei negozi del bere, ma anche da oltre 400 vetrine dell'abbigliamento che hanno aderito anche con un calendario di manifestazioni su strade e piazze che andranno avanti per tutto il mese.

L'iniziativa, appoggiata e seguita dalle autorità capitoline e dalla Camera del Commercio, è inserita nell'operazione Giubileo, quando arriveranno milioni di visitatori che, si auspica, saranno tra i degustatori del Novello.

L'Oscar menù del Gambero Rosso

Torna «Menù Oscar», a cura del Gambero Rosso, che invita a mangiare bene a prezzi modici. Dal 18 al 22 prossimi in 8 ristoranti di Roma e provincia, premiati con l'Oscar qualità/prezzo dalla guida «Roma 1997», sarà possibile gustare un menù completo senza timori per il conto. Questi i locali: Il Diavolello, località Maccarese, in viale delle Tamerici 2, (tel. 06/66.78.823); Myosotis, via Casilina, 1.622 (tel. 20.53.943); Il Simposio, piazza Cavour, 16 (tel. 32.11.502); La Zucca Magica, via dei Barbieri, 23 (tel. 68.33.207); L'Isola Felice, Vicolo del Leopardo, 39/A (tel. 58.14.738); Papa Baccus, via Toscana, 36 (tel. 42.742.808); La Torre del 1961, piazza Trento e Trieste, 18 - Fiuggi - (tel. 0775/51.53.82); Tram Tram, via dei Reti, 44/46 (tel. 49.04.16).

Nuova Opel Astra SW**1.7 Diesel**Freebay Climatic
nuovo motore diesel
"Soft Turbo" 68CVL. 345.000
al mese

L. 27.020.000*

Scelta
Opel

Anticipo in contanti 29 rate mensili Ultima rata (rifiutabile)

10.808.000 345.000 12.159.000

Con **Airbag**, Climatizzatore,

Alzacristalli elettrici anteriori, Chiusura centralizzata, Antifurto Immobilizer, Cinture di sicurezza con pretensionatore e barre laterali di protezione, Filtro antipolline e ricircolo aria interna, Sedili posteriori reclinabili separatamente, Sedile guida regolabile in altezza, Fendinebbia, Sospensioni regolabili, Predisposizione radio con altoparlanti, Paraurti in tinta con la carrozzeria, Retrovisori esterni regolabili e sbrinabili elettricamente.

SEDE VENDITA E RICAMBI: Via delle Tre Fontane, 170 - Tel. 06/59.22.202

SERVIZIO ASSISTENZA: Via Matteo Bartoli, 316 - Tel. 06/50.00.248 - 50.05.372

RICAMBI: Via delle Tre Fontane, 170 - Tel 06/59.14.820

EURAUTO
CONCESSIONARIA OPELA tutti i nuovi Clienti
La EURAUTO CARD.
La corsia preferenziale
per ricambi ed assistenza.**OPEL**