

**Il Ristorante**

Da Sangallo  
cotto e crudo  
e i preziosi  
anelli di cipolla



riava alla ristorazione da tutt'altro percorso, ad accomunarli c'è la passione per una cucina di mare saporita ma semplice, basata su cotture veloci. Gianfranco ed Emanuela provano, sperimentano e i risultati non mancano. Vedi la sequenza di crudi e cotti servita per antipasto dove pesci e verdure (ai quali in questo periodo si aggiunge il tocco «prezioso» del tartufo) vengono assemblati con grande gusto (gamberi rossi crudi con scalogno, orata cruda affettata al momento con pomodoro caldo, filetti di rombo fritti dorati con pure e tartufo, crostini broccoli e calamaretti). Il divertimento e il sapore continuano con rigatoni astice e tartufo, tripolini con mazzancolle, pomodorini, basilico e pecorino; filetti di rombo con zucchini a julienne e tartufo, fragolino al forno ripieno con pomodorini pachino cotto senz'olio.

Si chiude in dolcezza con torta di mele calda accompagnata da gelato di cannella, semifreddo al fico d'India e dolce di castagne. Belle etichette in cantina.

**Sangallo** - vicolo della Vaccarella, 11/a - tel. 6865549 - chiuso domenica e lunedì a pranzo - carte di credito tutte - coperti 30 - orari di cucina: 13-14.45/20-23.00. Prezzo medio 75mila [vini escl.

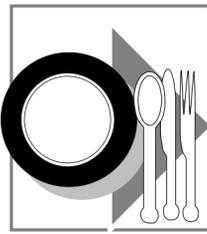
**LA BUONA TAVOLA**

■ Per capire che in cucina c'è «stoffs» basterebbero quegli anelli di cipolla fritti che danno il benvenuto all'ospite. Ma chi è a «firmare» questo piccolo capolavoro? Emanuela Bellucci giovane cuoca approdata da Nettuno nel cuore di Roma un anno e mezzo fa. Lì con il suo alter ego Gianfranco Panattoni, che cura i «giochi» in sala, gestiva il Sangallo (l'insegna ha «viaggiato» con loro) uno dei pochi ristoranti di livello del tratto di costa a sud di Roma. Lei è una autodidatta, lui ar-

■ **Acchiappafantasm** - via dei Cappellari, 66 - tel. 6873462 - chiuso martedì - carte di credito: CSI, DC - coperti 80 - orari di cucina: 19.30-24.00 - Prezzo medio 35mila vini escl. Tante e buone le pizze (new entry la focaccia caprese con mozzarella di bufala, pomodorini e rughetta) ma il locale dei fratelli Comisso mette sul piatto anche ghiottonerie calabresi (pomodori secchi, Onduja, neonata di pesce piccante), bocconcini sfiziosi (fioridillate al filo avvolto nella pancetta), arancini alla calabrese, insalata di spinaci crudi, funghi e aceto balsamico. Buoni dolci e, birra a parte, svariate di etichette di vaglia.

**Albistrò** - via dei Banchi Vecchi, 140/a - tel. 6865274 - chiuso mercoledì - carte di credito no - coperti 25 - orari di cucina: 13.00-14.30/19.30-23.00. Prezzo medio 40mila, vini escl. Un menu aperto che lascia all'avventore il piacere dell'abbinamento, una bella carta dei vini dai ricarichi corretissimi, niente pane e coperto: questa la proposta di Albistrò (scritto proprio così) piccolo quanto piacevole locale, gestito da Maria Chiara e Kurt con l'indispensabile supporto di Ines, cuoca di origine argentina. Timballo di verdure in bagna caoda, rotolo soufflé ripieno di porri, lasagne con broccoletti e salsicce, cosciotto di agnello al forno con mele e castagne, torta mousse di cioccolata, parafati di castagne con zabaione.

**Trattoria Monti** - via S. Vito, 13/A - tel. 4466573 -



A CURA DI LAURA MANTOVANO

chiuso martedì - carte di credito: CSI, DC - coperti 45 - orari di cucina: 12.30-15/19.30-22.30. Prezzo medio: 45mila, vini escl. Aria nuova in sala, resa più accogliente dai recenti lavori, identico sapore nei piatti. Quel sapore che da oltre vent'anni fa della trattoria dei Camerucci, marchigiani di Staffolo, un approdo sicuro. Ai fornelli c'è mamma Franca, in sala i figli Enrico e Sandro batenti e veloci...Tante le proposte: olive ripiene, carciofi fritti e ciauscolo, tortello al rosso d'uovo, ravioli al pomodoro e basilico, stinco di bue al vino rosso, lonza di maiale al latte, baccalà in vari modi. Bella carta dei vini con bottiglie «firmate». In stagione piatti al tartufo, in questo caso il prezzo sale un po'.

**Vino e camino** - via delle Cantine 11 - Bracciano - tel. 99803433 - chiuso lunedì - carte di credito tutte - coperti 30 - orari di cucina: 12-14.30/19-24.00 - Prezzo medio 30mila, vini escl. Il vino con oltre 300 etichette tiene banco, e il camino (con griglia) che domina la piccola sala, non è da meno. E lì che vengono cotte le carni e la zuppa di fagioli nel coccio. Ma l'enoteca-bistrot, di Massimo e di sua sorella Cristina, nel cuore di Bracciano, offre molto di più. Fettine di polenta al forno al teleggio o con la coppa, salumi, paté, lardo, caprini d'autore serviti con pere, mele e noci, ottimi pane e porchetta cotti nel forno a legna. Calore, simpatia e prezzi onesti. In orario da negozio Vino e Camino funziona da enoteca. Prenotare.

**La Dispensa**

■ Sott'oli da gourmet. Niente sintetizza meglio la gamma dei prodotti messa in campo dal marchio Torre Saracena frutto di una felice collaborazione tra la famiglia Rizzo e Angelo Minisci, imprenditori calabresi. Il segreto sta in una materia prima nata sotto il caldo sole del sud, nella piana di Sibari, e in una lavorazione che coniuga perfettamente tradizione e tecnologia. A dare un'idea dello stile della casa basterebbero i «classici» pomodori secchi ma lo sfizio arriva da talli e fiori di capreo, cicoriette selvatiche, capriccio dei sibirati, melanzane alla brace. E non è tutto.

Torre Saracena firma anche una allettante serie dolce: miele, marmellate ma segnaliamo soprattutto le strepitose clementine candite ricoperte di cioccolato.

A Roma il marchio Torre Saracena si trova da **Bottega del vino da Beve** tel. 6865970 ed **Enoteca Ferrara** tel. 5803769.

**Regno di Bacco**

■ Quando ci si innamora di un vino conviene non cercare conferme tra i propri simili. Ognuno si sforza di trovargli un difetto. In silenzio, quindi, confessiamo di aver perso la testa per lo straordinario Collio Sauvignon '94 di Mario Schiopetto (Pinot Bianco, Tocai Friulano, gli altri vini di punta).

Il Sauvignon '94 ha quell'eleganza in più rispetto all'ultimo nato ('95) tale da eguagliare e superare i fasti del '93.

Tutta la tipicità del frutto al profumo - lettera felina, sambuco, foglia di pomodoro - ma senza invadenze. Grande concentrazione armonica in bocca, intensità, persistenza, accompagnate da quella facilità e piacevolezza di beva che resta, ma è questione di gusti, una grande qualità dei vini bianchi.

Collio Sauvignon '94 Schiopetto, L. 22.000.

A Roma da Valentini tel. 633744. [Roberto De Viti]

## Presentato «Beaujolais '96» al Palazzo Esposizioni

Il palazzo delle Esposizioni il palcoscenico. Vino e arte, i protagonisti.

Il vino, il «Beaujolais Nouveau», arrivato nel nostro paese grazie alla Sopexa, l'ente che promuove i prodotti francesi in Italia, che per l'occasione ha coinvolto oltre che intenditori, esperti, consumatori e cultori del vino, alcuni pittori della capitale che hanno dedicato le loro opere al «Nouveau» francese.

Leri una maxidegustazione ha visto sulla scena sette dei magnifici dodici «Beaujolais Nouveaux '96»: Duboeuf, Louis Tete, Mommessin, Sable D'Or, Bouchard Pere & Fils, Patriarche Pere & Fils e Louis Jadot. Una curiosità: il Beaujolais-Villages-Nouveau Mommessin, come particolarità, oltre il suo gusto memorabile, per sottolineare il suo spirito vivo, cambia ogni anno etichetta.

## L'ordinanza di Minelli vieta agli oltre 4000 locali della capitale di servire pasti caldi Bar, da oggi si mangia precotto

Leri in Campidoglio l'assessore al commercio Claudio Minelli ha presentato un'ordinanza per 4.100 bar, caffè, gelaterie e pasticcerie che dai prossimi giorni non potranno più servire pasti caldi cucinati «fai da te» ai clienti. I gestori dovranno limitarsi alla vendita, oltre che delle solite pizzette, panini e tramezzini, solo dei cibi precotti, a garanzia di una maggiore qualità sia dal punto di vista del servizio che dell'igiene.

**MAURIZIO COLANTONI**

■ Occhio ai precotti. Dai prossimi giorni infatti addio a bistecche, hamburger, pastasciutta e bucatini, più o meno, all'amatriciana. In base all'ordinanza siglata dal sindaco, Francesco Rutelli, e presentata ieri dall'assessore capitolino al commercio Claudio Minelli, in 4.100 bar, caffè, gelaterie e pasticcerie romane non potranno più essere serviti pasti cal-

di ai clienti; i gestori dovranno limitarsi alle solite pizzette, panini e tramezzini, ma, a questi, potranno aggiungere cibi precotti.

«Questo - hanno affermato gli assessori Piva e Minelli - per garantire agli utenti una migliore qualità; dal punto di vista del servizio e dell'igiene, i cibi precotti dovranno provenire esclusivamente da laboratori o da

industrie alimentari che siano in possesso dell'autorizzazione sanitaria per la loro preparazione e dovranno essere conservati in *monoporzione* ad una temperatura non inferiore ai meno 18 gradi per i prodotti surgelati e a più 4 per quelli refrigerati». Ogni esercizio dovrà essere dotato, poi, di frigorifero adatto alla conservazione degli alimenti precotti e di un forno a microonde o a termoconvezione per il riscaldamento degli stessi che dovranno essere serviti al cliente accompagnati da una ricevuta che attesti il laboratorio di produzione da cui provengono e da una confezione di posate usa e getta. Inoltre i listini dei bar e delle pasticcerie romane dovranno indicare chiaramente il sistema di conservazione degli alimenti precotti destinati agli utenti. Per chi non rispetterà la nuova ordinanza,

ecco pronte alcune sanzioni (le stesse che erano in vigore) per tutti coloro che, pur non avendo la licenza necessaria per poterlo fare, continueranno a servire pasti «fai da te» ai clienti. Previste multe sino a sei milioni di lire; il rischio di cessazione dell'attività e, se la cosa dovesse continuare, la possibilità di incappare in una denuncia penale. «Oltre a garantire la salute ai cittadini - hanno concluso gli assessori - questa ordinanza offre una risposta concreta ed efficiente a tutti coloro che, per motivi di lavoro e non, sono costretti a pranzare ogni giorno fuori casa e contribuisce ad ampliare l'offerta commerciale dei pasti veloci che, anche in vista del Giubileo, riceveranno un flusso cospicuo di consumatori. Siamo convinti che, per la chiarezza dell'ordinanza, non saremo costretti ad intervenire»



Avventori in un bar

Uliano Lucas

anche in culo alla luna

**PRONTOPONY**  
RECAPITI URBANI NAZIONALI INTERNAZIONALI  
**06-4460300**

Niente confini per Prontopony il nuovo servizio specializzato nei recapiti, anche quelli impossibili!

Solo Prontopony mette a vostra disposizione gli strumenti per giudicarlo: si preoccupa di aggiornarvi in tempo reale sull'avvenuta consegna. I suoi ragazzi sono seri e fidati, selezionati fra tanti, per garantirvi la qualità del servizio e del nome Prontobollo. Smettete pure di sudare, Prontopony è già qui!

**PRONTOBOLLO**   
**PRONTO A TUTTO.**