

Sabato 14 dicembre 1996

Roma

l'Unità pagina 23

Il Ristorante

L'enoteca di Tina e Anacleto Prelibatezze e idee «su misura»



Un'enoteca con buffet freddo come proposta leader della settimana. Un wine bar per usare la formula di moda. Oggi il fenomeno fa tendenza. C'è chi l'ha definito la terza via della ristorazione. Ma c'è wine bar e wine bar. E a fare la differenza è proprio il contenuto di quel buffet freddo. Che può limitarsi a minimo supporto al vino o trasformarsi in vero sfizio gastronomico, capace di tener testa a tanti anonimi piatti di ristoranti. Come nell'enoteca di Anacleto Bleva, nel cuore del Ghetto. Anacleto è stato uno dei primissimi, nel 1985, a sperimentare la formula wine bar. Con un'idea ben precisa: prodotti di altissima qualità selezionati personalmente sul posto. Prodotti che con l'aiuto della moglie Tina assembla poi con grande gusto, dando vita a vere ghiottonerie. Carne secca con mozzarella di bufala, burrata accompagnata da mostarda di pomodori secchi, involtino di tacchino con tartufo e ricotta, involtini di peperoni con capperi e alici, e poi i formaggi e i dolci (che ne direste di un cioccolatino allo Chateau d'Yquem?). Ma la lista si arricchisce di giorno in giorno. Anacleto ha conquistato a tal punto la fiducia dei suoi fornitori che ormai gli confezionano prelibatezze «su misura». L'ultimo colpo messo a segno? Un salame piemontese (Ca' Viola, padre e figlio, gli autori) impastato con un dolce prodotto con una vigna di oltre 60 anni.

P.S. Per il vino vi rimandiamo ad Anacleto. E se gli darette fiducia, come i suoi fornitori, ne vedrete delle belle.

L'Enoteca di Anacleto Bleva - via S. Maria del Pianto, 9a/11/12 - tel. 6865970 - chiuso domenica, aperto solo a pranzo - coperti 50 - carte di credito tutte - orari di cucina: 12.45-15.00. Prezzo medio 35mila, vini escl.

LA BUONA TAVOLA

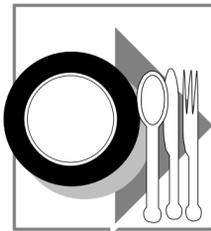
Un'enoteca con buffet freddo come proposta leader della settimana. Un wine bar per usare la formula di moda. Oggi il fenomeno fa tendenza. C'è chi l'ha definito la terza via della ristorazione. Ma c'è wine bar e wine bar. E a fare la differenza è proprio il contenuto di quel buffet freddo. Che può limitarsi a minimo supporto al vino o trasformarsi in vero sfizio gastronomico, capace di tener testa a tanti anonimi piatti di ristoranti. Come nell'enoteca di Anacleto Bleva, nel cuore del Ghetto. Anacleto è stato uno dei primissimi, nel 1985, a sperimentare la formula wine bar. Con un'idea ben precisa: prodotti di altissima qualità selezionati personalmente sul posto. Prodotti che con l'aiuto della moglie Tina assembla poi con grande gusto, dando vita a vere ghiottonerie. Carne secca con mozzarella di bufala, burrata accompagnata da mostarda di pomodori secchi, involtino di tacchino con tartufo e ricotta, involtini di peperoni con capperi e alici, e poi i formaggi e i dolci (che ne direste di un cioccolatino allo Chateau d'Yquem?). Ma la lista si arricchisce di giorno in giorno. Anacleto ha conquistato a tal punto la fiducia dei suoi fornitori che ormai gli confezionano prelibatezze «su misura». L'ultimo colpo messo a segno? Un salame piemontese (Ca' Viola, padre e figlio, gli autori) impastato con un dolce prodotto con una vigna di oltre 60 anni.

P.S. Per il vino vi rimandiamo ad Anacleto. E se gli darette fiducia, come i suoi fornitori, ne vedrete delle belle.

L'Enoteca di Anacleto Bleva - via S. Maria del Pianto, 9a/11/12 - tel. 6865970 - chiuso domenica, aperto solo a pranzo - coperti 50 - carte di credito tutte - orari di cucina: 12.45-15.00. Prezzo medio 35mila, vini escl.

Cacciani - via A. Diaz, 15 - Frascati - tel. 9420378 - chiuso domenica sera e lunedì - coperti 100 - carte di credito tutte - orari di cucina: 12.30-15/20-23. Prezzo medio 65 mila, vini escl. Cacciani ovvero il ristorante dei Castelli per antonomasia. Ristorante di famiglia dal 1922; ristorante da grandi numeri, banchetti inclusi. Uno dei tanti, direte. Sì, se non fosse che da qualche anno a questa parte con l'arrivo al «timone» della generazione più giovane, i tre fratelli Paolo, Leopoldo e Caterina, si respira aria nuova. Niente di rivoluzionario, la tradizione non è stata dimenticata, ma semplicemente ripulita a misura degli anni novanta. Ecco allora porchettina disossata, arrosto con misticanza, rigatoni con la pajata d'abbacchio, scorfano in guazzetto di pomodoro con filo di zaferano, medaglioni di vitello con le castagne, polpettone alle erbe di vigna con salsa alla picchiapò, torta di mele con sambuca e cannella. Bella carta dei vini e niente coperto e servizio in conto.

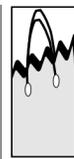
Al Ceppo - via Panama, 2/a - tel. 8419696 - chiuso lunedì - coperti 100 - carte di credito tutte - orari di cucina: 12.30-15/19.45-23.30. Prezzo medio 65mila, vini escl. Il «profumo» di donna si percepisce subito. Basta quel salottino bar con tanto di divano, tavolini e abat-jour a «tridire» una mano femminile. E al Ceppo, ristorante «vero» (menu ampio e cantina adeguata, nonostante il numero elevato di coperti)



A CURA DI LAURA MANTOVANO

le mani femminili sono davvero tante. A cominciare da quelle delle due patron Cristina e Marisella Milozzi, signore di classe che dell'ospitalità hanno fatto la loro bandiera. Tre spazi comunicanti di bell'aspetto borghese pensati per un pubblico eterogeneo ed esigente. La carta spazia ovunque. Sapori marchigiani a parte (da rintracciare nei maccheroncini di Campofilone, nel modo di proporre le camici di coniglio, ecc) da non perdere linguine con gli aliciotti e filetti di peperoni, taglierini integrali fatti in casa con porri e carciofi, petti di faraona al marsala vecchio con caponata di verdure, filetto di maiale in agrodolce con cipolline, mele e zenzero.

La Maremma - v.le Parioli 93/c - tel. 8086002 - chiuso lunedì (ma fino a Natale sempre aperto), aperto solo la sera - coperti 120 - carte di credito no - orari di cucina: 19-1.30. Prezzo medio 35mila. Pizza e sfizi, promette il menu. E la cucina mantiene. La Maremma, mega pizzeria dei Parioli, mette sul piatto un'offerta ricca. Crostini ai patè (di olive, cinghiale, funghi), fritti e bruschette e poi 17 maxi-pizze, classiche e di fantasia. Per chi ama la pizza di scuola napoletana con il «comicone», c'è la pizza sociale sul tagliere. Dalle 23 si sfornano il panuozzo (una specie di calzone) e la pizza dessert. Birra ma anche buone etichette. Conquistare un tavolo non è facile, ma poi il servizio è rapido ed efficiente. La Maremma è anche in via Alessandria, 119/b, tel. 8554002

**La Dispensa**

È la loro grande stagione. I nutrizionisti ne esaltano le mille virtù: sono un tesoro di vitamina C, se mangiate regolarmente potenziano le resistenze del corpo contro virus e batteri, combattono l'invecchiamento della pelle.

Di chi cosa stiamo parlando? Delle arance, naturalmente. Davvero un bel jolly per l'inverno. Un jolly che raddoppia in valore e gusto se vi arriva direttamente a casa dalla Sicilia, con garanzia di coltivazione biologica. È ogni mese ha la sua qualità «d'elezione» (ora è il momento delle naveline).

L'idea delle arance a domicilio è dell'azienda il Biviere di Giangiocomo Borghese che volendo vi porta in casa anche gli altri sapori di Sicilia, dal miele di fiori d'arancio al tonno di tonnara.

Arance: confezione da 12 kg, L. 35mila; da 7 kg, L. 25mila (consegna compresa nel prezzo). Il Biviere - tel. 8070728.

**Regno di Bacco**

Nasce dall'incontro di aglianico e montepulciano e porta la firma di Luigi e Alessio Di Majo Norante, portabandiera della viticoltura molisana. È il Biferno rosso Ramitello riserva '92, vino dal bel colore rubino con sfumature violacee, profumato di prugna e amarene, con sentori di liquirizia. Senza sfasature in bocca, ben equilibrato. Se vi aspettate da tutti i rossi intensità, persistenza e tannini da grande vino da invecchiamento rimarrete delusi. È molto piacevole e il prezzo suggerisce una congrua scorta per abbinamenti con piatti non troppo succulenti e untuosi. Non interessati, quindi, i consumatori abituali di selvaggina da pelo e patè di fegato d'oca. Biferno rosso Ramitello Riserva '92. L. 13mila circa a Roma da Cul de Sac 1 tel. 68801094.

[Roberto De Viti]

Alla Pisana convegno sul vino del Lazio

«Il vino laziale, per la non particolare eccellenza dei vitigni utilizzati e a causa dei sistemi di commercializzazione, si è attestato su un profilo medio basso e subisce la concorrenza delle altre regioni...». Lo ha detto il presidente della Commissione consiliare agricoltura della Regione, Francesco De Angelis, intervenuto a un convegno alla Pisana. Le aziende produttrici nel Lazio sono circa 110 mila. Oltre il 40% della viticoltura regionale si concentra nella provincia di Roma mentre la più bassa concentrazione si riscontra a Rieti con il 7%.

Se per la maggior parte dei cittadini questo Natale è all'insegna del risparmio, per molte altre categorie di lavoratori le cose non vanno poi tanto male. Tanto per fare un esempio tra questi ultimi sono sicuramente da annoverare gli albergatori di Roma e provincia. Durante il periodo fra Natale e Capodanno, infatti, ci sono prenotazioni di circa mezzo milione in più di persone, rispetto allo stesso periodo del '95.

Aumentano le prenotazioni

Un buon 4,5% in più di presenze,

dunque, la cui componente straniera cresce, ma meno rispetto a quella determinata dal flusso turistico interno. La media annuale delle permanenze resta sostanzialmente invariata anche durante il periodo natalizio, attestandosi sulle 2,34 giornate trascorse nella capitale. «Le cose vanno bene» dice il presidente dell'Apra, l'associazione provinciale romana degli albergatori, Massimo Bettoia - perché l'incremento dei turisti italiani nel periodo delle feste è superiore agli ultimi anni, malgrado l'economia nazionale sia a tinte grigie. È chiaro, ci

ci sono ancora degli aggiustamenti da fare e mi riferisco - aggiunge - alla maggiore vivibilità della città, che comunque negli ultimi tempi è migliorata, e ad una maggiore e migliore informazione sugli eventi che accadono nel nostro paese, ma i segnali sono positivi».

Ancora meglio nel '97

Se quest'anno le cose vanno bene, il prossimo ne promette di migliori. Si prevede infatti una crescita del 3% rispetto al '96. Sicuramente non è il 5% sperato dagli operatori del settore, ma d'altra parte la crisi

c'è e riguarda tutti.

Sta di fatto che chi sceglie di trascorrere le vacanze di Natale a Roma o provincia, preferisce soggiornare in esercizi ricettivi a 4 stelle (scelti dal 40,79% dei turisti), o a tre stelle (il 36,47%). A scegliere il pernottamento in un albergo a una stella è soltanto il 5,63% delle persone che - tra l'altro - permangono 2,28 giorni. Il 42,57% dei turisti stranieri preferisce gli alberghi a 4 stelle e solo il 4,58% a 1 stella. Le tariffe per un notte in una stanza doppia, in un albergo a 4 stelle e nel periodo di basa stagione è di circa 150/170mi-

la lire. Una tariffa più bassa rispetto alle altre città italiane turisticamente più significative e al passo con quelle praticate dalle altre città europee. Ma qual è l'offerta per il turista che decide di trascorrere qualche giorno lontano dal caos metropolitano e affidarsi al clima salutare della provincia? «Gli albergatori stanno facendo grandi sforzi per offrire un servizio sempre migliore - dice Bettoia - e anche fuori dalla città ci sono strutture ricettive molto qualificate». Insomma il settore turistico, malgrado tutto, a Roma e provincia gode di buona salute.

Maccarese «Compost» dagli scarti ortofrutticoli

Via libera alla realizzazione a Maccarese dell'impianto di riciclaggio degli scarti ortofrutticoli dei mercati di Roma e Fiumicino che verranno trasformati in «compost», un fertilizzante naturale di alta qualità. Lo ha deciso a maggioranza il consiglio comunale di Fiumicino che ha assegnato l'esecuzione dell'impianto, che sorgerà in via del Maggese su un terreno della Sogea, all'Ama. Al progetto, approvato e finanziato dalla Cee (8 miliardi) partecipano oltre al Comune di Fiumicino e all'Ama, anche la Regione Lazio e il Comune e la Provincia di Roma..

Buone le prospettive degli albergatori romani sulle presenze per le prossime festività. Ancora meglio nel '97

Vacanze di Natale, «boom» di turisti

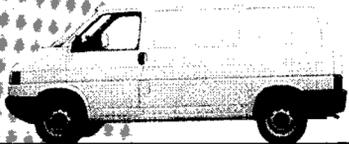

Volkswagen presenta



I VEICOLI COMMERCIALI VOLKSWAGEN INCONTRANO LE PIAZZE D'ITALIA

Volkswagen mette in piazza gli affari e presenta la sua gamma di veicoli commerciali nelle piazze d'Italia. Se la vostra professionalità è strettamente legata alla mobilità e se tra i vostri obiettivi c'è quello di fare molta strada, uscite allo scoperto e venite ad incontrare le novità e le infinite possibilità dei veicoli commerciali Volkswagen.

In "Piazza Affari" troverete i mezzi per ottimizzare la vostra attività e far piazza pulita dei concorrenti.




L'appuntamento per eccezionali affari sotto il sole è in Via di Settebagni 726/b dall'11 al 17 DICEMBRE
(uscita G.R.A. N°9 - Bel Poggio)



Autocentri Balduina
Tel. 06/78.05.921

HAUS WAGEN
Tel. 06/88.88.313

SABATO 14 E DOMENICA 15 APERTI INTERA GIORNATA