



Scorribande Lardo di patanegra e mosto cotto, carbonara, pizzaiola reinterpretata: i sapori della tradizione

Dove si mangia bene a Roma Piperino, una fabbrica di stelle



di ROBERTO PERRONE

Il Rex in via Torino è diventato il mio hotel di riferimento a Roma. È un piccolo albergo nella zona della stazione Termini. All'esterno non dice nulla, ma dentro si rivela intrigante con quel misto di arredamento fané e/o vintage, caratterizzato da vecchi computer Apple che spuntano un po' dovunque. Mentirei però, se non dicessi che la prima volta sono arrivato qui seguendo il profumo delle testimonianze sul ristorante che sta appena a destra della hall, Piperino al Rex, dove ora mi accomodo ogni volta che arrivo nella Capitale. Sembra un nome inventato e invece si tratta proprio del nome del patron, Alessandro Piperino da Albano. Sebbene abbia conquistato ormai Roma con i suoi pochi e sempre occupati coperti, Piperino arriva al mat-

La lista a quattro mani
 Con Alessandro abbiamo stilato questa lista di ristoranti: ecco la mappa della città che ci piace

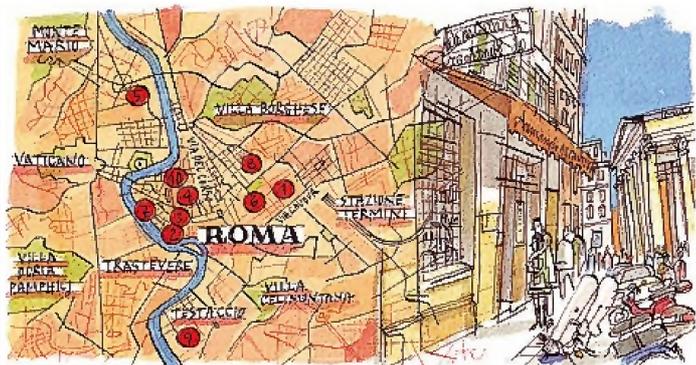
tino e riparte la sera. Nella sua cucina opera un giovane e brillante chef, Luciano Monosilio, che pare uscito, per l'aspetto, dai Tre Moschettieri. E Piperino, in questo senso, è come il signore di Treville, capitano dei moschettieri, un abile addestratore, valorizzatore di talenti. Prima di Luciano, stella 2013, da lui si sono svezati Danilo Ciavattini, dell'enoteca La Torre (Hotel Villa Laetitia) e Roy Caceres del Metamorfosi, entrambi premiati dalla Michelin.

È una specie di raddomante, Piperino, che non trova l'acqua, ma il talento. «I ragazzi li devi motivare non con i soldi, ma con la passione». Scoprire il talento non è facile. Piperino ha fatto la scuola alberghiera (che pensate che almeno si mangiavano) poi le esperienze che gli occorrevano, tra cui sei anni a Labico con Antonello Colonna, infine ha aperto il suo ristorante ad Albano. Dall'ottobre del 2011 è sbarcato a Roma. Però tiene ancora casa nella sua cittadina e fa avanti e indietro, ogni giorno. «Se stai bene di testa non ti pesa nulla». È innamorato del suo lavoro e con altri colleghi ha dato il via a «Noi di sala» cercando di valorizzare l'altra

La nostra scelta



- 1) Piperino al Rex**
Via Torino, 149 Roma
Tel. 06-4815702
 - 2) Roscioli**
Via dei Giubbonari, 21/22 Roma
Tel. 06-6875287
 - 3) Il San Lorenzo**
Via dei Chiavari 4/5 Roma
Tel. 06-6865097
 - 4) Armando al Pantheon**
Salita de' Crescenzi 31 Roma
Tel. 06-68803034
 - 5) Settembrini**
Via Settembrini, 25 Roma
Tel. 06-3232617
 - 6) Open Colonna**
Scalinata di Via Milano 9/A Roma
Tel. 06-47822641
 - 7) Assunta Madre**
Via Giulia, 14 Roma
Tel. 06-68806972
 - 8) Tullio**
Via San Nicola da Tolentino, 26 Roma
Tel. 06-4745560
 - 9) Flavio al Ve l'avevo detto**
Via di Monte Testaccio, 97 Roma
Tel. 06-5744194
 - 10) Ciao Checca**
Piazza di Firenze, 25 Roma
Tel. 06-68300368
- (nella foto in alto, Alessandro Piperino, da Albano alla conquista di Roma con il suo chef Luciano Monosilio, a sinistra nell'immagine)*



enorme ricchezza italiana legata alla tavola, cioè l'accoglienza, la capacità di mettere a suo agio il cliente, di guidarlo, di comprenderlo anche nelle sue spigolosità. Così eccomi qui, pronto ancora una volta per un nuovo percorso preparato dalla coppia Monosilio-Piperino: lardo di patanegra e mosto cotto; marshmallow panna, parmigiano, scorza d'arancio, nocciola; chips disidratate e yogurt; uovo

cotto, tè cinese affumicato, patate due consistenze, crema e sifone, polvere di tè; rigatoni broccoli, salsiccia, spuma di pecorino; la famosa carbonara (spettacolo pirotecnico dei sensi, la migliore di Roma); reinterpretazione della pizzaiola; spuma di cioccolato bianco, crumble di mandorle, gelato alla nocciola, amarene. Se mi sono dimenticato qualcosa, è perché la pace dei sensi non giova alla memoria.

Con Piperino abbiamo parlato dei nostri gusti e stilato questa lista di ristoranti romani. Una specie di mappa della cucina della capitale che ci piace a quattro mani. Metà lui, metà io. Beh, Roscioli l'avrei messo anch'io. Forno, ristorante, negozio, il San Lorenzo è uno dei punti di riferimento per il pesce, come Assunta Madre del mitico Johnny. Armando al Pantheon è un'istituzione, ma io mi trovo sempre bene da Tullio, dietro piazza Bernini. Open Colonna al palazzo delle Esposizioni unisce l'utile al dilettevole: molto interessante la mostra sugli anni 70. Settembrini segue la falsariga dei nuovi locali che sono più cose (ne abbiamo parlato due settimane fa): ristorante, bar, negozio con una joint venture gustosissima con Salvatore De Gennaro (ancora lui, meno male che ci rivediamo spesso) della Tradizione di Seiano di Vico Equense. Flavio (al Ve l'avevo detto) oltre a Testaccio ora è anche ai Quirini. Ciao Checca è un interessante tentativo di street food della tradizione, recuperando un grande classico della cucina romana, la pasta con pomodoro e mozzarella (e non solo). Bene, ringrazio Piperino per la cena, per la compagnia, per la consulenza, ma anche per le sue perle di saggezza. «Il sogno della mia vita è il divano la domenica pomeriggio. È una delle gioie della vita, come la fetina panata fredda che ti aspetta quando rientri a casa la notte». Concordo. Ma un assaggio della carbonara di cui sopra, no?

La ricetta

Lumache, lenticchie aglio e torba

di LUCIANO MONOSILIO *

Ingredienti per 4: 20 lumache; burro g 20; aglio; prezzemolo; sale; noce moscata; pepe; whisky torbato g 100. Cialde di cicoria: acqua g 500; cicoria centrifugata g 30; farina «00» g 200; sale g 1; caruba; paprica. Salsa d'aglio: aglio; g 500 latte; g 300 sale; panna g 100; sale e pepe instant gel g 5. Crema di lenticchie: lenticchie g 400; panna g 30; 1 carota; 1 costa di sedano; 1 cipolla; sale e pepe; acqua g 300. Decorazione: 6 foglie di melissa; 6 foglie erba pepe; 6 foglie cerfoglio; 4 foglie menta; pane croccante g 50.

Preparazione. Crema d'aglio: sbianchire l'aglio finire la cottura con latte e panna facendone una crema. Unire sale, pepe, instant gel e frullare. Crema di lenticchie: lasciare le lenticchie a bagno per una notte, asciugarle. Rosolare cipolla, carota e sedano. Unire le lenticchie e cuocerle come un risotto. Quindi frullare con panna e passare. Cialde di cicoria: frullare tutti gli ingredienti. Con il composto formare dei cerchi in una padella. In un'altra padella cuocere le lumache spurgate e lavate con burro, aglio, pepe, sale, noce moscata e prezzemolo a listarelle. Pane croccante: seccare il pane, frullarlo e rosolare il tutto con olio e sale. In forno a 100 °C per 5'. Disporre creme d'aglio e lenticchie sul piatto alternate, poi pane croccante, paprica e caruba sul fondo. Sopra le lumache. Terminare con erbe, cialde di cicoria e una spruzzata di whisky torbato.

*Piperino al Rex Roma

Il documentario

I «cavalieri» della bottarga che piacciono a Ken Loach

A Berlino hanno avuto anche la benedizione di Ken Loach. Marco Giudici («Nocetta») Francesco Mengoni («Gesù») il moltiplicatore di pesci) e Sergio Amenta («Il Topo», ex buttafuori e capo della ciurma), ovvero i cavalieri della laguna, i pescatori di Orbetello protagonisti del documentario di Walter Bencini presentato nelle sezioni Culinary Cinema Film & Food del Festival, si sono guadagnati la stretta di mano e la stima del regista inglese affascinato dalla storia della loro cooperativa che produce bottarga e speranza. «Speranza in un modello di produzione alimentare diversa da quella industriale che ha fallito. Loro rappresentano uno dei presenti possibili» racconta Bencini, 45enne di Montevarchi

che della laguna di Orbetello e dei suoi frequentatori (amanti e non solo) si è innamorato anni fa, in occasione di un servizio che realizzò per Raital Gambero rosso. Da allora ha cominciato a frequentare la cooperativa La Peschereccia, una sessantina di pescatori che gestisce anche uno spazio e un mercato del pesce, produce bottarga (riconosciuta come presidio Slow Food) filetti di cefalo e anguilla affumicata. La sera lì si ritrova in veste di cuochi e camerieri tra i tavoli del ristorante «Il Pescatore» di fronte alle vecchie scuderie della fortezza spagnola di Orbetello a servire quanto pescato di giorno. «Dal ristorante vedi tramonti



A Berlino Un'immagine del documentario

incredibili sulla laguna, un paesaggio straordinario». Che, in effetti, è il co-protagonista del film, insieme al «cavaliero». «Ho scelto questo titolo, i cavalieri della laguna, perché volevo sottolineare

la loro dignità e nobiltà. Li considero dei resistenti. Quando sono in barca con grembiuli gialli e bandane sembrano addirittura dei samurai». Si raccontano anche con una buona dose di ironia, il Topo, Nocetta, Gesù e gli altri (Loba, il Locco, Ricciolone, Lupo buono e Lupo cattivo, Barozzi, Giancarlino, Lo zitto). Bencini li ha seguiti da luglio a settembre, dopo aver accarezzato il progetto del doc per un paio d'anni. «Volevo che fossero loro a parlare, a raccontare la loro realtà. Quella di una comunità di lavoratori che ha saputo rinnovarsi guardando al passato. Accettando l'idea di un rapporto armonico con la natura. Siamo immersi in essa e

ne facciamo parte mentre la usiamo. Se la natura non fiorisce, non fioriamo neanche noi». Una di quelle realtà che, nonostante le difficoltà sta sopravvivendo alla crisi. «Realtà che si pongono il problema della sostenibilità ambientale e economica e che vanno sostenute», sostiene Bencini. «Io l'ho fatto con il film ma chiunque può contribuire quando va a fare al spesa. Pensate a cosa state acquistando. Qualcosa si muove, quindici anni fa mi davano dell'utopista, ora la sensibilità in questo campo si sta diffondendo». Ha un sogno Bencini. «Che un bambino alla domanda cosa vuoi fare da grande risponda: il contadino o il pescatore».

Stefania Ulivi
 @sulivi

© RIPRODUZIONE RISERVATA