

Esquilino Le novità in una zona fino a poco tempo fa non troppo frequentata per i ristoranti

L'«alta cucina» del Colle Oppio

Tavoli con vista, attenzione alla qualità e controllo dei prezzi

Non è facile trovare novità nel panorama della ristorazione capitolina. Eppure negli ultimi mesi due nuovi indirizzi di alta cucina hanno aperto i battenti in una zona fino a ieri poco nota per le tavole stellate. Tra l'Esquilino e il Celio, prima, c'era soltanto la cucina di Agata e Romeo a far parlare di *haute cuisine*, mentre Trattoria Monti e Da Danilo si dividevano i voti più alti tra le migliori trattorie. Ora però due ottimi chef emergenti si contendono il *palmares* della grande cucina a Colle Oppio.

In linea d'aria i loro ristoranti non distano neppure 800 metri; li separa il parco che sorge sui resti della Domus Aurea ed entrambi sono adiacenti a vestigia archeologiche di eccezionale interesse. Os Club è nato in un giardino accanto alle Sette Sale, residuo delle grandiose Terme di Traiano, Aroma - dove venerdì ha pranzato con Alemanno il sindaco di Londra Johnson - svetta all'

ultimo piano di un palazzetto del '500, Palazzo Manfredi, con fondamenta sulle caserme dei gladiatori nel Ludus Magnus: vista mozzafiato sul Colosseo.

I due contendenti si chiamano Davide Cianetti e Giuseppe Di Iorio. Il primo lavorava fino ad un anno fa in via della Pisana, poi ha chiuso e adesso, dopo mesi di preparazione, il suo ristorante Iolanda ha riaperto nel giardino di un ex club di calcetto, alle spalle di Palazzo Brancaccio. Accanto alla sala da una ventina di coperti, un altro loca-

le dal design moderno: l'Hostaria - che segue la nuova tendenza dei ristoranti romani di alto livello; una tavola di lusso e una alla portata di tutte le tasche, serviti dalla stessa cucina. Nella quale Davide, affiancato da Catia Sulpizi, prepara cacio e pepe e spadella risotti. Chi vuole vederlo all'opera può anche prenotare la Sala dello Chef: stanza con tavolo da 8 che solo una grande vetrata separa dai fornelli e dalla brigata, che ha a sua disposizione oltre 50 metri quadrati.

Giuseppe Di Iorio non gode di altrettanto spazio, sacrificato com'è dalle esigenze di un roof restaurant all'ultimo piano di un palazzetto in pieno centro storico. Ma dalla sua finestra vede il Colosseo: «Quando ho cominciato qui - dice - per settimane non facevo altro che osservare la luce che cambia sull'anfiteatro e i Fori e mi chiedevo se fossi in un film, E' un posto straordinario

per lavorare». E straordinaria è la sua cucina. Gustare un piatto di medaglioni di coda di rospo con coda di scampi e tartare è esperienza non solo gustativa ma anche visiva. Se popi si considera che i tavoli apparecchiati con tovaglie di lino sono disposti in una serra tutta vetri sulla terrazza che guarda al Colosseo, il gioco è fatto. Una cena irripetibile. Qui si può venire per una cena romantica che rivaleggia con quella offerta da un altro ristorante con vista come «Imago» dell'Hassler. Qui la mano di Di Iorio promette di sfidare la bravura di Francesco Aprea cha - altro chef privilegiato - ha i fornelli con vista su Trinità dei Monti.

Luca Zanini

Davide Cianetti

Non ha il panorama sul Colosseo ma è decisamente unico il ristorante «Iolanda», con annessa «Hostaria» nel nuovo Os Club di Colle Oppio: ambiente di design moderno, tavoli e grandi vetrate con vista sul giardino che confina con le Terme di Traiano. In cucina, Davide Cianetti e Catia Sulpizi preparano piatti di tradizione romana e rivisitati. Usando anche odori e verdure di un orto privato accanto al giardino. Un menu che già nella vecchia sede di Iolanda, a via della Pisana, conquistava i migliori gourmet romani. Unico neo: i numeri. E' vero che Iolanda ha solo 16 coperti (e 8 in cucina), ma Hostaria ne ha 100 e l'intero Os Club dichiara di poter servire, inclusi i tavoli in giardino, 464 coperti: per Cianetti una difficile sfida a far convivere l'alta cucina con la qualità per molti. (I.za.)

Ritrovi

Da «Aroma» hanno pranzato venerdì Alemanno e il sindaco di Londra Johnson, Riccardo Muti va spesso all'Os Club



GUARDA le gallerie fotografiche di «Aroma» e «Os Club» su roma.corriere.it





Giuseppe Di Iorio

Giuseppe Di Iorio è uno chef di grande esperienza: ha lavorato al Mirabelle prima di arrivare, pochi mesi fa, ad «Aroma». Molti politici e attori hanno già preso a frequentare il roof top di «Aroma», tavola di un hotel cinque stelle, «Palazzo Manfredi», appartenente all'omonimo conte romano. L'ambiente è elegante, vicino al gusto degli americani - arredi barocchi, non troppo carichi -, ma accogliente. La lista dei vini con un discreto sovraccarico imputabile alla categoria dell'hotel e alla vista. Ma i costi della cucina sono davvero giustificati dalla qualità. (l.za.)

