



Dolci, sfizi e tavole stellate caccia alle novità d'autunno

LOREDANA TARTAGLIA

CHEF che vanno e vengono, inaugurazioni, spostamenti e nuove realtà: l'autunno porta grande fermento visto che per cominciare pochi giorni fa è sbarcato il tristellato Niko Romito da Eataly con i giovani cuochi di Spazio, la struttura creata dallo chef abruzzese a Castel di Sangro «non un ristorante ma un laboratorio» come dice lui, un progetto di ristorazione giovane e dinamico che fa il suo ingresso all'ultimo piano di Eataly al posto del paludato ristorante Italia che finalmente ha un look nuovo e dall'aspetto più accattivante e contemporaneo. E se la Stazione di Posta con lo chef Marco Martini negli spazi post industriali del mattatoio di Testaccio ha con-

quistato la stella della guida rosa francese, così come Il Tino di Ostia del bravo cuociniere Daniele Usai, alcuni rumors danno ormai quasi per certo lo spostamento dello stellato Giuda Ballerino di Andrea Fusco nella bella terrazza del Bernini Bristol. A Porto Ercole al Pellicano, ristogourmet con stella, è andato via Antonio Guida trasferitosi al Mandarin Hotel a Milano ed è arrivato il pugliese Sebastiano Lombardi, mentre nella capitale fioriscono inaugurazioni. È il caso della nuova pasticceria gourmet Fonderia che ha fatto il bis in Prati a via Fabio Massimo dopo la sede alla Montagnola, così come Move Natural Food che ha aperto dietro viale Mazzini avendo consolidato il successo nella sede dell'Eur. Mangiare in una casa museo? Da poche settimane si può a Casa

Conti, locale arredato veramente come una casa e nascosto nell'androne di un palazzo tra via Vittoria e via della Croce con tanto di libri, sopralco e arredi di famiglia. Per ammirare un'installazione e bere un cocktail la tribù hipster va alla nuova Sacripante Art Gallery specializzata in low-brow art con opere temporanee di Lucamaleonte e David Diavù Vecchiato in via Panisperna, oppure al neonato Club Derrière in vicolo delle Coppelle. È imminente l'apertura di Contesto Urbano in via Gallia con formula all day long dei fratelli Andrea e Marco Tenaglia e a metà dicembre aprirà Misticanza delle sorelle Chiara e Giulia Settimi in via Sicilia, nei locali che un tempo ospitavano Gaetano Costa che ha aperto un ristorante gourmet nella terrazza del Grand Hotel

Ritz a piazza Euclide. Bolle in pentola anche una nuova piccola pescheria gourmet con sfizi e aperitivi di fronte a Il Sanlorenzo, curata dal vulcanico Enrico Pierri e nell'anno nuovo sarà pronto anche il nuovo locale in zona piazza Mazzini con pasticceria e co aperto tutto il giorno di Giancarlo e Stephane Betmon. In periferia a via del Casale di San Basilio ha appena aperto Straforno focaccia pizza e burger, Mamma Mia ha tagliato il nastro a largo Benedetto Marcello in zona Salaria Parioli, a lungotevere degli Artigiani c'è il nuovo Peso, in via Bergamo è arrivato il nuovo Pro loco Dol Pinciano con pizza, cucina, salumi e formaggi del Lazio e in via Mantova ecco Ben Hirtsex locale che prende il nome dallo chef del Bar Necci.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



NEW ENTRY

Molte inaugurazioni Niko Romito sbarca da Eataly, al Bernini Bristol protagonista è Andrea Fusco



STRAFORNO

A via del Casale di San Basilio
ha appena aperto Straforno
che fa pizza e hamburger



SPAZIO - EATALY

Al posto del ristorante Italia
da Eataly arriva il tristellato
Niko Romito con Spazio



CASA CONTI

Nell'androne di un palazzo
tra via Vittoria e via della
Croce, ecco Casa Conti