



NORDA
ACQUA MINERALE NATURALE



Dal 1890 Dinastia di "Grandi Vini"



Italia a Tavola

network

quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 19:18:34 di sabato 9 gennaio 2010 - 12.505 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONews SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti





RISTORANTI REGIONALI

Ricerche e offerte di lavoro e locali 




Kiva Microfinance

"Loans that Change Lives."
Make a Difference and Lend Today!

www.kiva.org

Public Service Ads by Google

Enodis



RistorExpo

www.ristorexpo.com

La Qualità è pazienza





Forniture Alberghiere

LOCALI > RISTORANTI E PIZZERIE 27/05/2009 18.47.00

Aprire a Roma il Gaetanocosta Storia di un giovane chef

di Mariella Morosi

Quella di Gaetano Costa, il giovane chef napoletano che ha recentemente dato vita all'omonimo ristorante nella capitale, non è una storia qualunque. È sul cibo, sulla freschezza dei prodotti di qualità proposti in menu che Costa si scatena, raccontando esperienze, storie e inedite curiosità

ROMA - Tutto cominciò a Napoli con un sorriso di Papa Wojtyła, un giorno lontano in cui **Gaetano Costa** (nella foto), giovanissimo allievo della scuola alberghiera, fu chiamato a cucinare per l'illustre ospite in visita alla città. Più che un miracolo fu un segnale - ricorda Costa - l'indicazione della via da seguire, attraverso cucine più o meno stellate della capitale, da quelle dell'Aldrovandi, del Parco dei Principi e del Majestic di via Veneto fino all'approdo in questo ristorante di via Sicilia, finalmente tutto suo: appunto il «Gaetanocosta».



Grandi vetrate, pareti affrescate con la Roma dei progetti utopici dell'architetto Valerio Casali, tutta l'eleganza di un arredamento minimal, una bianca cucina a vista e particolari preziosi: porcellane bianche, cristallerie, posate al titanio. Tutto fortemente voluto, immaginato e realizzato. Costa lo spiega all'inaugurazione del locale (ostriche e champagne) agli amici, clienti, ex datori di lavoro e grandi maestri del calibro di Don Alfonso laccharino, venuti in massa ad augurarli successo. Ha molte cose da raccontare, questo determinato chef trentaseienne, dalla scelta della location del ristorante alla necessità di uno staff faticosissimo.



ma golosa dei miei carpacci di pesce agli agrumi. E ho imparato che il segreto è la semplicità, ottime materie prime, cotture poco complesse, sempre espresse e con un tocco di creatività».

Ma è sul cibo, sulla freschezza dei prodotti di qualità proposti in menu che si scatena, raccontando esperienze, storie e inedite curiosità: lo sapete a proposito perché il pesce San Pietro si chiama così e perché ha due macchie scure ai lati? Perché il Santo, dopo la pesca miracolosa, lo sollevò con due dita... Soprattutto l'esperienza al Majestic, racconta Costa, è stata formativa. «Ho cucinato per persone importanti che potevano avere tutto, da Bill Gates, pazzo per i risotti, a Luciano Pavarotti che mi prenotava pacchetti tipo doggy bag con lombo di vitello da mangiare in aereo, fino a Liza Minnelli, ahimè sempre a dieta

Il menu del Gaetanocosta è piuttosto articolato, con formule lunch e dinner diverse, anche come prezzo. «Via Veneto è la zona del business - dice - tutti hanno poco tempo per mangiare ma nulla deve essere tolto alla qualità. A pranzo abbiamo una proposta di primo e di secondo che cambia tutti i giorni più una scelta di piatti unici-gourmet, che possono essere anche una mezza porzione di primo e mezza di secondo in un'unico piatto. Costa dai 27 ai 32 euro e comprende un calice di vino, acqua e caffè». Molto più ampio il dinner menu basato su proposte del mese, piatti classici e percorsi gastronomici fai-da-te.

Qualche idea? Zuppetta tiepida con crema di sedani e spuma di tartufo nero di Norcia, tortelli ai carciofi, porri e moscardini spadellati con olio profumato al basilico, Ravioli di grano saraceno con farcia di patate rosse e cannolicchi in salsa di senano rapa, Pesce San Pietro con spugnole e asparagi dorati al lardo di Colonnata e riduzione al pepe nero, Filetti di triglia con insalata di fagiolini, tartufo nero e mandorle, Coscio di pollo agli scampi con tortino di patate e funghi chiodini (nella foto a destra). Regna come si vede il pesce, con qualche felice abbinamento alle carni bianche. Un menu di quattro portate costa 60-65 euro, uno di cinque 80 ed uno di ben sette portate, decisamente trimalconesco, arriva a 100. Vini esclusi, al solito, da scegliere tra 300 etichette, quasi tutte italiane, da 18 a 500 euro. Pane, grissini crackers sono tutti fatti in casa, così come i dolci. Non è facile scegliere tra tortino tiepido al caprino e ai lamponi con sorbetto caramellato all'uva, cioccolato-sorpesa con mouse e gelato con salsa vanigliata, fagottino di mele con gelato di crema e cannella e capriccio di limone con frutti di bosco al naturale. Tutto è di gran classe, di estrema raffinatezza.



CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Abruzzo | Basilicata |
| Calabria | Campania |
| Emilia Romagna | Friuli Venezia Giulia |
| Lazio | Liguria |
| Lombardia | Marche |
| Molise | Piemonte |
| Puglia | Sardegna |
| Sicilia | Toscana |
| Trentino Alto Adige | Umbria |
| Valle d'Aosta | Veneto |

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

- Taverna di Mastro Dante, illustri ospiti per la terza festa del "divin porcello"
- Il Rigoletto conquista gli Stati Uniti Posto da favola per Andrew Harper
- Ristorante "Al Tram" di Sarnico Meta per buongustai e locale storico
- Chicco Coria illumina la Bergamasca con il suo estro e la sua professionalità
- La raffinata essenza di Guerrini Un'esperienza polisensoriale

[clicca per l'archivio della sezione](#)



Ma noi ci

permettiamo una piccola provocazione e gli chiediamo: «Via Veneto è anche zona di turisti. E se qualcuno chiede un'amatriciana?». Gaetano Costa non si scompone e sorride. «Lo accontentiamo. Proprio ieri - dice - ci hanno chiesto tre spaghetti cacio e pepe». Ma c'è di più: tra il dinner e il lunch il ristorante diventa una vera e propria tea room con infusi e cioccolato selezionati serviti con un'alzantina di dolci e di salatini. Il tutto non supera i 16 euro. Un'altra idea vincente è quella di ospitare, sempre nel pomeriggio, piccoli ricevimenti di lavoro per anniversari o promozioni (che orrore quei brindisi con bicchieri carta!). E non basta ancora: «Se qualcuno vuole venire da me semplicemente per leggere un libro è il benvenuto», assicura.

Gaetanocosta - Restaurant & Afternoon tea
Via Sicilia, 45 - 00187 Roma
Tel. +39 0642016822

Articoli correlati:

[Gaetano Costa approda in via Sicilia](#) [Lo chef partenopeo apre a Roma](#)

[Share / Save](#)

Gaetanocosta Restaurant