



ROMA EAT&DRINK

La cucina di Gaetano Costa a **Le Roof** Stile unico tra sobrietà ed equilibrio



di Mariella Morosi



Gaetano Costa è un nome che da qualche anno definisce alcuni luoghi del gusto più esclusivi della ristorazione alberghiera romana. Dopo l'Aleph del Gruppo Boscolo, questo chef di origine campana e di formazione internazionale ha scelto per proporre la sua cucina a Le Roof, la terrazza del Grand Hotel Ritz, cinque stelle lusso ai Parioli. I suoi ristoranti non sono mai approdi definitivi, ma tappe di una ricerca in evoluzione basata su principi granitici come la bellezza e lo stile.

Se il bello esalta il buono e viceversa, altrettanto granitici sono i principi con cui questo chef tratta il cibo, partendo dalla giusta materia prima: semplicità, temperatura e impiego di pochi ingredienti per dare valore e luce all'elemento centrale del piatto. È una cucina su cui la memoria gioca un ruolo importante e che respinge virtuosismi fine a sé stessi: nessuna velleità di

stupire, con accostamenti sobri, mai estremi.

«Rispettare un ingrediente - dice - significa farlo arrivare puro nella forma, nel gusto e nel colore». Il menu non è sterminato ma pensato perché il cliente possa comporre scelte equilibrate e appaganti, a parte naturalmente i consigli dello chef. Il pesce ha un ruolo speciale, con ingredienti ricchi e poveri che creano sorprendenti armonie di sapore. Da provare tra gli antipasti il Polpo arrostito al finocchietto con bietoline e spuma al luppolo, o le Cappellette al guanciale, con chutney di melanzane al cardamomo e coulis di peperoni rossi.

Tra i primi meritano un assaggio il Risotto all'arancia con scampetti marinati alle erbe e salicornia, i Cavatelli acqua e farina con ragù di agnello e lampascioni e, tra i secondi, l'Involtino di Ricciola e verdure alla soia con spinaci croccanti e limone candito e il Galletto scottato al sesamo con tortino di patate dolci al guanciale e salsa di Shiraz.

Sempre presenti i "Classici dello chef" tra cui l'Uovo di Gaetano Costa, il Croccante d'astice al battuto di melanzane, basilico e salsa di corallo, il Manzo confit con cous cous ai piccoli ortaggi stagionali, il Fuso di pollo agli scampi con spinaci brasati e crosta di patate rosse.

Fornitissima la cantina di etichette italiane e internazionali e servizio impeccabile. Più che interessanti i prezzi che prevedono anche un menu degustazione sui 45-50 euro. ☎ cod 35736

Le Roof Gaetano Costa - Grand Hotel Ritz

via Chelini 41 - 00197 Roma

Tel 342 8903601 - www.gaetanocosta.net