

IL CAVALIERE NERO



Antico caffè Marte a Roma: i prezzi bassi non giustificano qualità e servizio

Ha un collocazione invidiabile. Lì, in via del Banco di Santo Spirito a Roma. Praticamente di fronte a Castel Sant'Angelo. Romani ma soprattutto turisti ci cascano dentro. Insomma, si potrebbe vincere facile. E, invece, l'Antico caffè di Marte non solo perde ogni giorno la sua sfida con il buon servizio ma rischia di far perdere la faccia a Roma. Partiamo dalla scritta sull'entra-

ta: "Ristorante" è forse velleitaria per un locale che è poco più di una tavola calda, con tovagliette di carta e una cassa in stile tabaccheria. Ma poco importerebbe se servizio e piatti fossero piacevoli. E, invece, il personale è spesso scorbuto e poco disponibile, le pietanze preparate con scarsa cura e materie prime tutt'altro che eccezionali. I prezzi, sono bassi: sia per i primi

della tradizione romana sia per i secondi di pesce e i dessert. Ma nemmeno gratis varrebbe la pena di sprecare un pranzo in Centro.

Antico Caffè di Marte- Via Banco di S.Spirito 7

PER SEGNALAZIONI SCRIVETE A ilcavalierenero.leggo@gmail.com

Vitium, a Crema un viaggio gourmet

Per un vero gourmet una gita fuoriporta fino a Crema (Cremona) al ristorante di Michele Minchillo, giovane chef pugliese (diplomato Alma) di talento, diventa un viaggio memorabile. Per l'elegante location in un edificio del '300 e per la gioia di scoprire una cucina contemporanea, italiana con influenze asiatiche, che appaga vista e palato. Una trentina di coperti ben distanziati dove gustare un percorso di sapori serviti su ceramiche



sorprendenti (come quelle a forma di mano). Dagli amuse-bouche come la tartelletta di alghe marine

con baccalà marinato al cedro o le sfere liquide di rapa rossa, oliva candita e chips di rapa bianca ad antipasti come calamari al nero o lingua, salsa alla brace, mais, curry verde e caviale. Imperdibili i ravioli ripieni di ragù alla genovese, crema di Salva Cremasco dop e mostarda di zucca e la Pluma iberica, nduja, burrata e cavolo cinese. **Vitium - Crema (Cr), via Ginnasio 4 - tel. 0373/622.071 - chiuso martedì - costo medio: 55 euro.** (C.Bur.)

SCELTI PER VOI

Amami, gusto al confine tra Mediterraneo e Asia

Ai Parioli il ristorante dal concept innovativo

Valeria Arnaldi

Oriente e Occidente si incontrano nella cucina di Amami, Oasi of Taste, che, nella sua Carta, fa dialogare i sapori mediterranei con quelli asiatici a creare una nuova idea di gusto. Il concept creativo, che richiama le suggestioni del viaggio e dell'incontro, porta le firme di Mattia Recchi, 23 anni, ideatore del progetto, e Simone Rosini, professionista dalla ventennale esperienza.

A guidare la cucina è lo chef Riccardo Fanucci, docente di Gambero Rosso e insegnante per Campus Etoile Academy. Armonia è la parola chiave della Carta - particolare attenzione è dedicata ai piatti di pesce - e del locale, che cerca di comporre i con-

trasti, valorizzando ingredienti altamente selezionati. La proposta spazia dal gamberone farcito con salsiccia e curcuma al sashimi di tonno marinato con gin e barbabietola. E ancora, dal tonnarello Amami con crudo di Gambero rosso e spuma di burrata, al black cod di prima scelta. La sfida è unire tradizioni differenti per sorprendere il palato nell'accostamento di sapori e suggestioni note ad altre inusitate, creando così una cucina "unica".

Interessanti anche i dolci, dal lingotto Amami ai 3 cioccolati con croccante di caramello salato alle arachidi alla bavarese a cappuccino e tè matcha. Da provare i cocktail del bar manager Francesco De Nicola.

riproduzione riservata ©



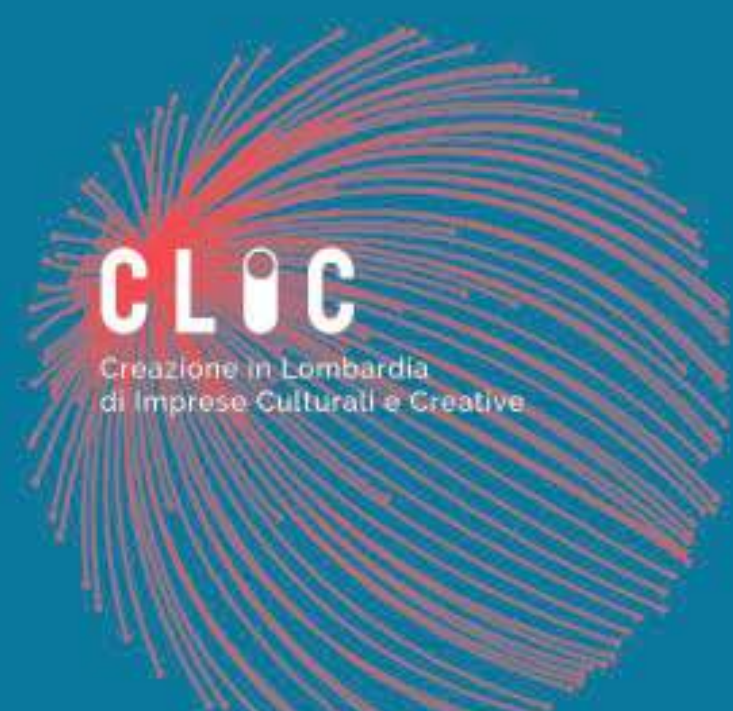
AMAMI
Roma, viale Gorizia 21 - tel. 06/39.733.382 - chef: Riccardo Fanucci - sempre aperto. **Costo medio: 35-45 euro**

Mamma Mia, il regno della carne è a Roma

Wagyu, Kobe, Galiziana, Frisona, Danish Crown, Chevrolet friulana: è la carne la grande protagonista dell'offerta del ristorante Mamma Mia, ai Parioli. Il patron Daniele Agosti, infatti, è da oltre 25 anni selezionatore di tagli bovini e anche di prodotti vitivinicoli di qualità. La sua esperienza unita alla visione di gusto dello chef Andrea Dolciotti si traduce in una carta interessante con una attenta scelta delle migliori carni da tutto il mondo, cui si affiancano risotti con mantecatura tradizionale ma non solo, pasta fatta in casa, piatti creativi. Tra le proposte, mozzarella kataifi su pomodori confit con salsa al basilico, ravioli di zucca con pecorino romano, amaretti e timo, tortello di ricotta mustia filetto di maiale marinato e chips di topinambur. Ad arricchire l'offerta, una ricca selezione di vini, bollicine e distillati con etichette da tutto il mondo, in particolare italiane e francesi.



Mamma Mia, Roma, via Pacini 31 - tel. 06/85.351.995 - sempre aperto - costo medio: 50-70 euro. (V.Arn.)



STUDIA, VIAGGIA, CREA CON UN #CLIC

Hai un'idea nell'ambito culturale e creativo e vorresti farla diventare un'impresa? Partecipa al **progetto CLIC** e avrai l'opportunità di acquisire, grazie a un **percorso formativo**, le competenze per avviare un'impresa culturale e di fare **un'esperienza all'estero** in una realtà di eccellenza nel panorama europeo.

Cosa aspetti?

Invia la tua candidatura al sito www.progetto-clic.it

Sei maggiorenne, hai un diploma e un'idea imprenditoriale da sviluppare?

È arrivata l'ora di scommettere su te stesso. Grazie al **progetto CLIC**, promosso da Fondazione Politecnico di Milano, in partnership con Afol Metropolitana, Politecnico di Milano - Dipartimento di Design - Creative Industries Lab e Polihub, hai la possibilità di intraprendere uno straordinario **PERCORSO FORMATIVO GRATUITO**, nell'ambito di diverse **aree creative**, quali: arti applicate, audiovisivo, patrimonio culturale, cinematografia, musei, musica e processi di innovazione.

Cerchiamo 30 giovani che usufruiranno di un percorso di accompagnamento e formazione, con l'opportunità di svolgere **un'esperienza di STAGE ALL'ESTERO COMPRENSIVO DI RIMBORSO**. Per farti imboccare la strada giusta per il successo e mettere in pratica la tua idea imprenditoriale sarai supportato da mentor di **PoliHub**, l'Innovation District & Startup Accelerator del Politecnico di Milano. Le domande di partecipazione possono essere presentate sia a livello individuale sia dai componenti di team, di almeno 2 persone entro il 31 gennaio 2020.

Per info e modalità di partecipazione vai al sito www.progetto-clic.it