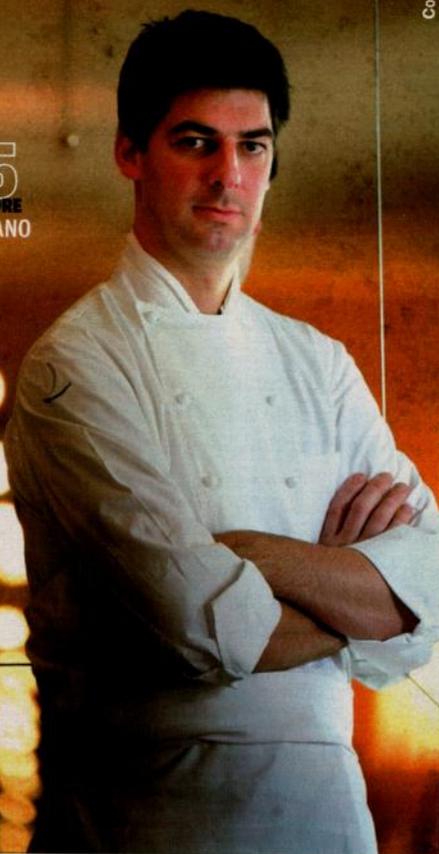
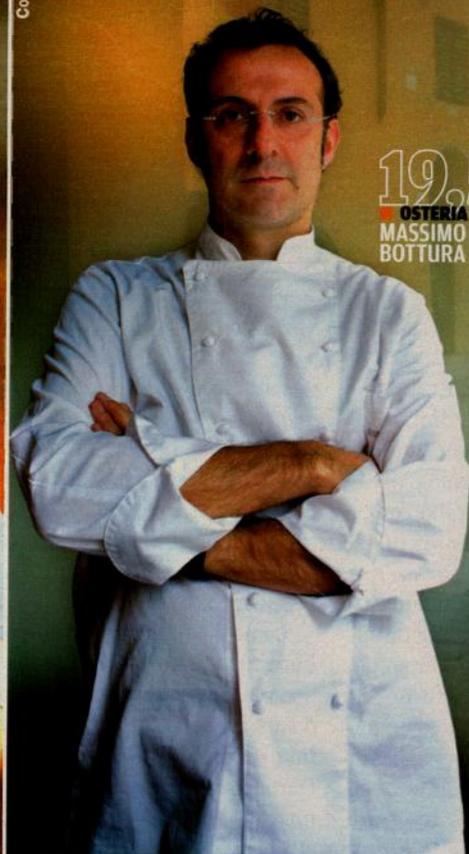




19,5  
LE CALANDRE  
MASSIMILIANO  
ALAJMOCONTRASTO  
CONTRASTO19,5  
OSTERIA FRANCESCANA  
MASSIMO  
BOTTURA

Olycom

19,5  
VISSANI  
GIANFRANCO  
VISSANI

## Per il piacere a tavola serve una guida. Anzi, due

In edicola e in libreria l'edizione 2010 dei volumi dell'«Espresso» che selezionano l'eccellenza tra i **ristoranti** e i produttori di **vino** del Paese. Tra le novità, l'applicazione scaricabile sul telefonino. Per avere sempre il meglio a portata di mano

### MARCO ROMANI

**I**N TANTI anni passati a dare voti ai cibi, Enzo Vizzari ha imparato a non giudicare mai un pasto subito dopo mangiato. «Bisogna far passare la notte» dice. «Solo così si può capire se un piatto, oltre che gustoso, è anche buono & sano. Con la «e commerciale» per sottolineare che i due concetti non possono mai essere divisi». Questo è anche il principio su cui si basa *I ristoranti d'Italia 2010*, guida dell'«Espresso», a cura di Enzo Vizzari, da oggi in edicola e in libreria (pp. 848, euro 22), con le schede di 2.900 locali sparsi in tutto il Paese.

**Arrivata alla 32ª edizione, ora la guida è anche a portata di telefonino.** È possibile infatti scaricare su iTunes (a 7,99 euro) l'applicazione per iPhone che permette di localizzare i ristoranti più vicini al luogo in cui ci si trova e avere le indicazioni del percorso. E questa versione mobile, che contiene tutte le informazioni di quella cartacea, consente anche di filtrare le ricerche in base ai voti e al prezzo e di memorizzare i locali già visitati.

A vincere la sfida tra i migliori ristoranti e ad aggiudicarsi i «tre cappelli» (il massimo riconoscimento, attribuito a chi raggiunge un punteggio compreso tra i 18 e i

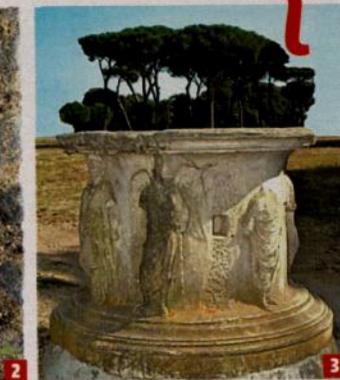
**ON LINE**  
La versione mobile per iPhone della guida *I ristoranti d'Italia 2010* permette anche di filtrare le informazioni in base ai voti e prezzi



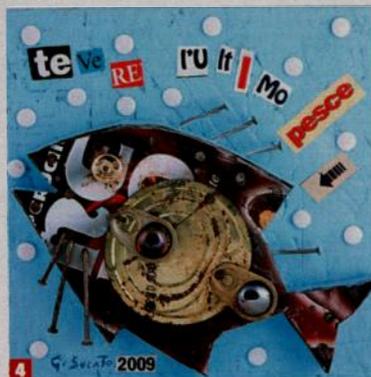
19,5 ventesimi) sono, quest'anno, in quindici, uno in meno dell'edizione del 2009, a causa della chiusura del Gambero Rosso di Fulvio Pierangelini. Al top, con 19,5, restano Le Calandre a Rubano (Padova), Osteria Francescana a Modena e Vissani a Baschi (Terni), seguiti a breve distanza (con 19 punti) dall'Enoteca Pinchiorri di Firenze e da La Pergola dell'Hotel Cavalieri Hilton di Roma dello chef Heinz Beck.

Una buona notizia arriva dal fronte dei prezzi, che sono rimasti stabili e, in molti casi, sono addirittura diminuiti. «A potersi permettere una cena da 100 euro a persona» spiega Vizzari «oggi sono in po-

## scatti di fantasia



- 1 Mappa calamitata, Roma Green Spots, di Isabella Cellini
- 2 Foto d'autore, La natura si fa strada, di Antonella Aversa
- 3 Foto d'autore, Vaso di pini, di Alessandro Alimonti
- 4 Collage artistico Tevere, l'ultimo pesce, di Giusto Sucato



1

Basta una foto, scattata con una notevole dose di intuito, per far sembrare che i pini sullo sfondo siano piantati in un capitello romano e portarsi via un ricordo diverso, ma curioso, della natura e dell'arte di Villa Doria Pamphilj. E, con un po' di creatività, anche un pesce del Tevere, meglio se l'ultimo, come promette il titolo dell'opera, può diventare degno di memoria.

Certo non basta un oggetto per scoprire, e ricordare, il vero spirito di Roma. E come può fare un turista mordi e fuggi, uno di quelli che arrivano il sabato mattina e ripartono la domenica sera?

Può godersi la capitale accompagnata da Ilaria Beltramme,

autrice del noto *101 cose da fare a Roma almeno una volta nella vita*, che ora ha scritto la versione «light» del suo bestseller (in libreria dal 29 ottobre), titolo: *Tutte le cose da fare a Roma in un solo weekend* (Newton Compton, pp. 288, euro 9,90).

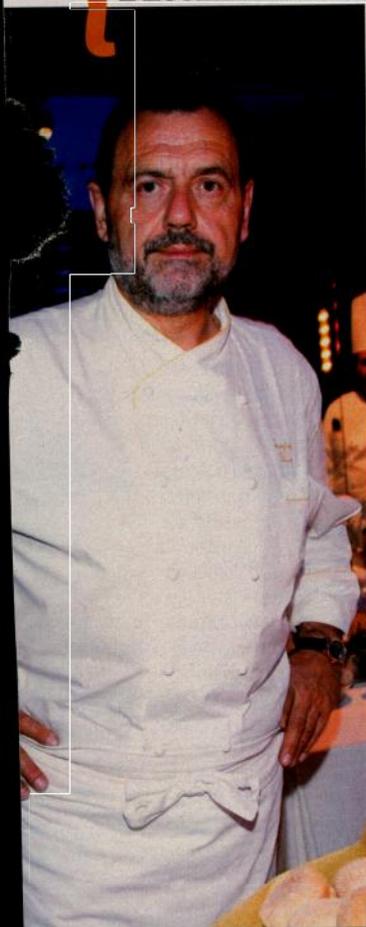
Come il volume precedente, non è una tipica guida. Il pretesto narrativo è il viaggio di una giovane pendolare precaria che, un sabato mattina, decide di non andare in ufficio. Durante la sua camminata per Roma, ricorda i bei tempi di quando era bambina e suo nonno la portava a spasso per le vie più segrete raccontandole la storia della città. Il libro è pieno di aneddoti e curiosità, narrate con in modo semplice, come semplici sono le esperienze della protagonista. Dimenticate il Colosseo, San Pietro o i Fori Imperiali. Quelli si possono trovare, con tutti i particolari necessari e le storie ufficiali, in qualsiasi guida su un qualsiasi banchetto accanto a una qualsiasi sfera con la neve. Beltramme racconta la Roma vista da dentro, quella dei gatti che popolano gli scavi romani, quella delle tor-

ri medievali che non ci sono più, quella delle latterie vicino a Campo de' Fiori dove si vive ancora «una vita lenta». Una passeggiata, e non una corsa, per la capitale, dove incontrare i nuovi abitanti, quegli stranieri che tutti i giorni girano tra i ponti corrosi dell'isola Tiberina e la statua parlante di Madama Lucrezia in piazza Venezia. Proprio per raccontare quella Roma da vivere con la storica calma romana, Newton Compton ha pubblicato anche *101 Trattorie e Osterie di Roma*, (pp. 288, euro 13,90) di Federica Morrone e Cristina Rumori, dove, tra una carbonara e una cacio e pepe, le autrici descrivono non solo le qualità del cibo ma, soprattutto, quelle degli osti, vere attrazioni di queste locande, acerrime nemiche dei fast food. Due libri che sembrano voler trasmettere un messaggio, quello del nonno di Ilaria Beltramme, che andrebbe rivolto pure ai romani: «Ma io dico, che ce venite a fa' a Roma se è per fare shopping! Allora io dico, vieni ar Foro, guardate 'ste rovine, ma prova pure a immaginà com'era prima. Lo sapevi che qua, fino a quasi er Novecento, ci pascolavano le vacche?». Le vacche non più, ma qualcuno ci pascola ancora. ✕



**LETTURE UTILI**  
Sopra, il nuovo libro di Ilaria Beltramme dedicato a Roma. In basso, invece, il libro dedicato alle osterie della capitale di Federica Morrone e Cristina Rumori





**I VOTI AI RISTORANTI**

LE CALANDRE Rubano (Padova)	19,5
OSTARIA LA FRANCESCANA Modena	19,5
VISSANI Baschi (Terni)	19,5
ENOTECA PINCHIORRI Firenze	19
HOTEL ROME CAVALIERI LA PERGOLA Roma	19
COMBALZERO Rivoli (Torino)	18,5
CRACCO Milano	18,5
DAL PESCATORE Canneto sull'Oglio (Mantova)	18,5
VILLA CRESPI Orta San Giulio (Novara)	18,5
DUOMO Ragusa	18
HOTEL CERTOSA DI MAGGIANO IL CANTO Siena	18
MIRAMONTI L'ALTRO Concesio (Brescia)	18
PERBELLINI Isola Rizza (Verona)	18
TORRE DEL SARACINO Vico Equense (Napoli)	18
ULIASSI Senigallia (Ancona)	18

**LE CANTINE TRE STELLE**

VALENTINI	Abruzzo
PRODUTTORI TERLANO	Alto Adige
CÀ DEL BOSCO	Lombardia
CONTERNO GIACOMO	Piemonte
GAJA	Piemonte
GIACOSA BRUNO	Piemonte
CASTELLO DI AMA	Toscana
ISOLE E OLENA	Toscana
ORNELLAIA	Toscana
POGGIO DI SOTTO	Toscana
POLIZIANO	Toscana
SAN GUIDO	Toscana
FERRARI	Trentino
DAL FORNO ROMANO	Veneto

chi, ma a 40 euro si può, e si deve, poter mangiare buono & sano, e con il simbolo del "Salvadanaio" segnaliamo i ristoranti in cui si mangia correttamente a meno di 30 euro».

**Ma La Guida de L'espresso è anche un percorso all'interno della creatività culinaria italiana, che vede come protagonisti un gruppo di cuochi poco più che quarantenni capaci di coniugare creatività e tradizione.** «I nuovi chef hanno capito che bisogna tornare in cucina. Tecnica e tecnologia sono utili, ma non possono essere preponderanti, altrimenti si fanno dei piatti perfetti ma senza identità».

Un altro rischio, soprattutto in tempi non facili per la ristorazione, è poi quello di investire più sul decor che sulla cucina. «Nel 2009» dice Vizzari «hanno chiuso più ristoranti che negli ultimi no-

ve anni. La colpa è senza dubbio della crisi, ma anche di cattive scelte gestionali. In giro c'è tanta voglia di trattoria. La gente vuole mangiare bene e spendere meno e, per questo, è disposta anche a rinunciare alle stoviglie costose, alle tovaglie ricercate e agli ambienti più raffinati».

Impensabile è, invece, mangiare buono & sano» senza un ottimo vino. Aiuta a scegliere, *I Vini d'Italia 2010* dell'Espresso (in edicola e libreria, a cura di Ernesto Gentili e Fabio Rizzari e diretta da Enzo Vizzari, pp. 752, euro 22) che ha selezionato diecimila prodotti sugli oltre ventimila assaggiati. A meritare le «stelle» (da una a tre) sono state 366 aziende (14 hanno ottenuto il massimo riconoscimento) mentre sono 214 (trenta in più dello scorso anno) i vini da «cinque bottiglie».

**PAGINE UTILI** Nell'ultima edizione, anche sezioni dedicate agli spuntini

**E TRA I MENÙ PER GOURMET SPUNTANO BIRRE E PANINI**

**È** da oggi in edicola e in libreria *I Ristoranti d'Italia 2010*, trentaduesima edizione della guida dell'Espresso a cura di Enzo Vizzari, che ha anche un capitolo dedicato alle Tavole della Birra e le ricette di venti Panini d'Autore, in collaborazione con Negroni, uno per regione, consigliati da grandi chef. Su iTunes (a 7,99 euro) è, invece, in vendita la versione mobile della guida per iPhone. Sempre in edicola e in libreria è in vendita anche la *Guida Vini d'Italia 2010* con diecimila prodotti selezionati e la classifica dei 214 vini d'eccellenza.



**Fanno da padrone i piemontesi Barolo, Barbaresco e Barbera (con 62 eccellenze) e i toscani (43 eccellenze, erano 25 lo scorso anno) dell'area del Chianti classico.** Miglior vino in assoluto è il Barolo Monprivato Cà d'Morissio riserva del 2001 (l'azienda ottiene invece due stelle), l'unico ad aver raggiunto il voto di 19,5 ventesimi: un rosso piemontese di circa 14 gradi da abbinare a carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. ❧