

20 Marzo 2023

ROMA - Son passati esattamente 50 anni da quando **Gilberto Iannozzi** fece nascere il Jackie O', nel salotto di Roma in Via Boncompagni (traversa di Via Veneto). Il nome fu pensato da **Gil Cagnè** e fu un omaggio esplicito ad un'icona di quegli anni, Jackie Onassis, vedova di John Kennedy.

Il Jackie O' oltre ad aver fatto la storia di Roma è stato, anche e soprattutto, il centro nevralgico delle notti romane per tantissime star internazionali.

Lo racconta **Veronica Iannozzi**, figlia di Gilberto Iannozzi: "Alain Delon, Gina Lollobrigida, Mick Jagger (The Rolling Stones), la principessa Margaret di Inghilterra, Liza Minelli, Andy Warhol ma anche nomi italiani come Stefania Sandrelli, Paolo Villaggio, Vittorio Gassman e Marcello Mastroianni".

Tante le citazioni cinematografiche in pellicole intramontabili come quelle di Alberto Sordi. Se il ristorante è gestito principalmente da Veronica, che pur continua a definire i tanti altri aspetti dell'insegna, tutto ciò che concerne il locale è supervisionato da sua madre, **Beatrice Iannozzi**.

In un mondo in cui è difficile rimanere all'apice del successo, queste due donne hanno saputo dare continuità ad un'insegna simbolo delle notti romane, forse anche merito delle generazioni diverse che hanno saputo dare spunti nuovi e mai banali. Passione e determinazione danno vita a un vero e proprio viaggio indietro nel tempo.

Gli anni '70 e '80 ritornano in pista e in tavola con cene spettacolo e piatti all'italiana. La musica live e il piano bar animano le serate che si trascorrono piacevolmente in quella che sembra una cena danzata. Il menu del ristorante ripropone, in parte, l'iconicità di quegli anni: Vitello tonnato, Riso al salto, Crepes, Tartare di manzo rifinita al tavolo dal maitre o Filetto flambé direttamente in sala per stupire. In generale a primeggiare sono i piatti della classica cucina italiana sia di terra che di mare: taglieri di salumi e formaggi; fagottino di melanzana con cuore di bufala; carpacci; linguina all'astice; spaghetti cacio e pepe; gnocchetto di patate burro e alici, finocchietto selvatico e carciofi croccanti; tagliata di entrecote; tartare di spigola; ricciola alla cacciatora.

Un'ottima materia prima per una cucina classica agli antipodi del gourmet, quella firmata dallo chef **Federico Sparaco**.

Ristorante sì, ma soprattutto uno spazio in cui il divertimento anima gli ospiti dall'aperitivo al

dopo cena grazie alla musica live e ai particolari signature drink del bar manager **Carlo Borruso**. In questo ambiente dai ricercati ricordi si possono infatti sorseggiare squisiti cocktail e godere a 360° del concept Jackie O'. Drink audaci nel gusto con una sfumatura retrò come con lo Smoked Bourbon (Barbon, zolletta di zucchero, Orange bitter, Zacapa 23yo, lagavoulin 8yo, affumicatura legno di faggio), Dolce Vita (Gin mare, sciroppo rosmarino, succo di limone, Fever Three mediterranea, affumicatura al timo), La Vie En Rose (Vodka, sciroppo alle rose, succo di Lime, lamponi, bolla alla fragola), Mexican Stend Off (Tequila, succo lime, succo melograno, sciroppo agave), Un americano al jackie O' (Vermouth cocchi, bitter Rossi d'angera, rosmarino, scorza di limone, soda al pompelmo).

Il nuovo restyling mostra elementi ricercati e moderni tra le sedute in pelle e le poltroncine di velluto. Il tutto immerso in un'atmosfera raccolta ma che non pone limiti al divertimento. Un vero tuffo nel passato per immergersi nella vita di quegli anni, fatta di divertimento, benessere, di grandi idoli del cinema.