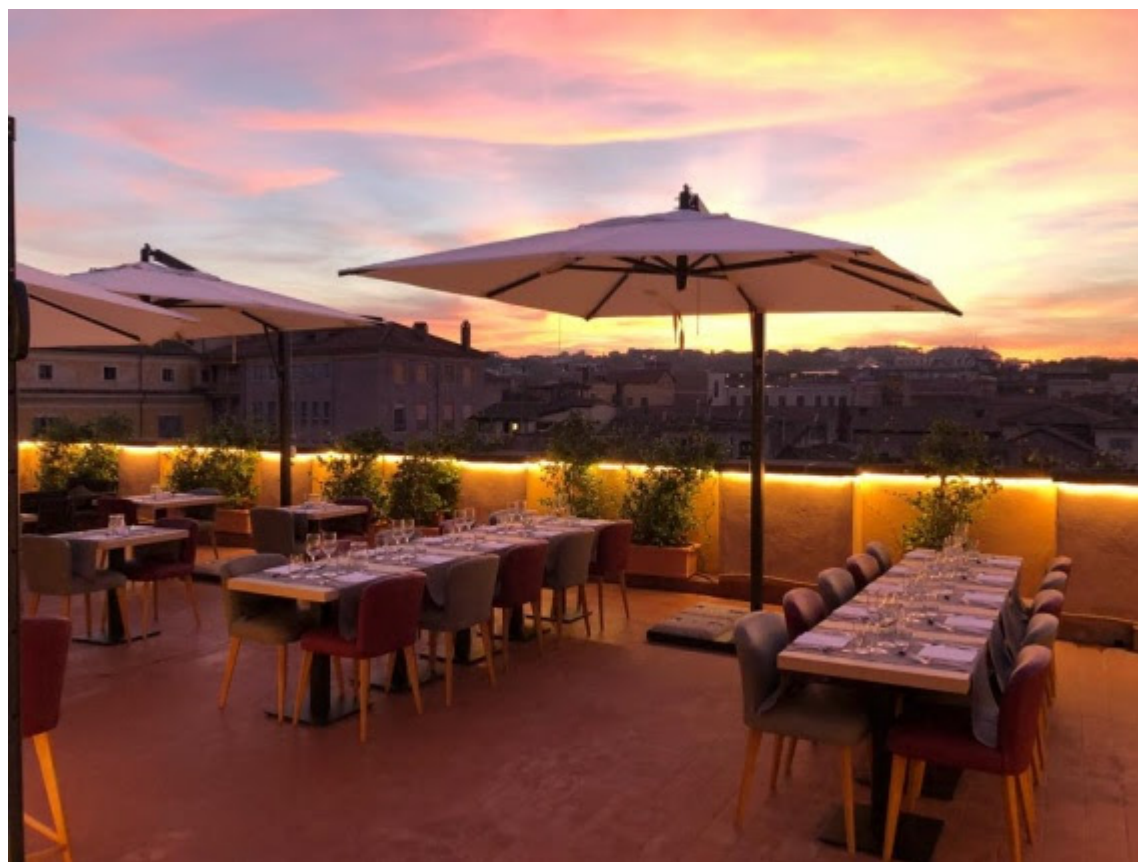


EGO BISTROT, LA NUOVA TERRAZZA NELLA STORICA DIMORA DEI DORA PAMPHILI

26 Settembre 2018

di **Redazione**



ROMA – Nella Roma trasteverina apre Ego Bistrot, la novità gastronomica dentro la Residenza Doria Pamphili. Nello storico Borgo seicentesco presso Il Lungotevere Ripa, con tanto di affaccio interno sul famoso “Giardino delle Delizie”, inaugura uno dei pochi ristoranti che valorizza il fiume Tevere e volge la sua vista sull’Aventino.

Ego Bistrot sorge esattamente sulle sponde di quello che un tempo era il principale porto di Roma, attracco per mercanti e naviganti “che porteno er marsala a Ripa granne”, per citare i versi romani di Pascarella.

Un luogo intimo e riservato – si legge in una nota – con tavoli da due o da quattro che gode di una romantica terrazza, proiettata già alla fruibilità invernale, e di una sala interna da 20

coperti (in totale circa 40 coperti). Il dehors regala una vista mozzafiato dove sorvegliare un cocktail all'ora del tramonto osservando un vero e proprio museo a cielo aperto con più di duemila anni di storia.

Il bistrot, inoltre, offre un'esperienza unica: sia per la singolarità di mangiare all'interno di una dimora storica, sia perché lo chef e il suo staff lavorano in vetrina.

Nella cucina a vista c'è il giovane **Andrea Quaranta**, cuoco di origine ligure per 8 anni al fianco di **Andrea Fusco** (Giuda Ballerino).

“Cercherò di utilizzare prodotti del territorio e seguire la stagionalità”: una base di cucina regionale contaminata, però, dalle spezie.

Andrea Quaranta ha deciso di mettere il suo lavoro in primo piano per avvicinare la clientela e testimoniare con trasparenza la qualità che sta dietro al piatto. La dimensione artistica del “cucinare” si esibisce in un vero spettacolo che interpreta la gastronomia italiana con influenze orientali dando vita a piatti di grande freschezza e leggerezza; tra questi, le Capesante scottate con pappa di pomodoro, kimchi di cetriolo e aglio nero, piuttosto che i Tagliolini cacio e pepe, gambero rosso, yuzu e melissa.

Il suo stile di cucina è moderno e molto tecnico, predilige prodotti versatili e adatti a diverse lavorazioni e consistenze.

L'appuntamento da Ego Bistrot inizia alle ore 19 con il suo aperitivo a 10 euro nella formula drink più un benvenuto, ma non mancano taglieri di mare e di terra.

Daniele Cecchi è il riferimento per il beverage: “ho improntato la carta sulla bevibilità” con nomi conosciuti e di qualità, selezionando una cinquantina di etichette tra bollicine, rossi e bianchi. Grazie a diverse esperienze nel mondo della mixology, ha rivisitato alcuni cocktail giocando sul lato romano del naming come per la Bicicletta (Campari bitter, gin, aranciata galvanina), Mario il sanguinario o bloody mario (salsa di pomodoro speziata e gin), oppure il Negroni cimarolo (Negroni con punta di carciofo).

“Nessun comparto stagno” la promessa che si sono fatti i due soci **Marcello Frascella** e **Mauro Salucci** per Ego Bistrot, il locale che mette al centro l'ospite, e non solo letteralmente.

“Vogliamo rimarcare la forte vocazione ristorativa di questo posto”, suggerendo un menu che pone grande attenzione ai prodotti locali, arricchito dagli accenti orientali dello chef Andrea Quaranta, nella modernità minimal degli ambienti perché bastano le tre grandi vetrine sulla

città eterna a riempire questa cornice.