

GARGANI AI PARIOLI SI RINNOVA NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE

18 Dicembre 2018



ROMA – Dopo due mesi di restyling l'elegante boutique gastronomica di Viale dei Parioli 36/b a Roma, riapre le sue vetrine confermando ancora una volta la sua trasversalità che le permette di rispondere alle esigenze di qualunque cliente in ogni ora della giornata. Da quelli alla ricerca dei prodotti più esclusivi a quelli che da sempre sono fedeli a Gargani per la spesa giornaliera di qualità.

Le sue vetrine attirano gli amanti del gusto da tutta la capitale perché sanno che lì troveranno un ventaglio di offerte con prodotti da banco sia italiani che internazionali; una gastronomia di qualità sempre legata alla stagionalità che trasforma grandi prodotti, sia per il take away, sia per una pausa pranzo con una cucina di casa; un forno con dolci da credenza e pane sempre freschi; un angolo enoteca attento a etichette di nicchia, ai vini bio e naturali, oltre che ai soliti blasonati, un angolo dove fare piacevoli scoperte enologiche. A tutto questo si aggiunge un servizio cucito addosso su ogni singolo cliente con cura, attenzione, dedizione e professionalità.

Dal lontano 1956, quando ancora era una semplice bottega di quartiere – si legge in una nota che ne ripercorre la storia – di strada ne ha fatta, ma senza mai tradire la volontà di

un'offerta che parte da prodotti più commerciali a quelli più esclusivi. Nel lungo banco di 14 metri refrigerato, che scorre al suo interno con sette reparti distinti, si possono trovare specialità come il salmone loch Fyne dalla Scozia e quello delle Orkney Islands, le alici del Cantabrico, il Foie Grass Rougie dalla Francia, il prosciutto iberico Cinco Jotas, il tartufo bianco d'Alba, il caviale italiano e il Prunier francese. Non poteva mancare una bella selezione di formaggi francesi accanto agli italiani, e di bottarghe sia di muggine che di tonno.

Da qui si può attingere anche per gli aperitivi di taglio sartoriale che sono l'ultima novità di Gargani: si sceglie ciò che si vuole tra i vari prodotti di gastronomia e di salsamenteria in esposizione, una bottiglia o un calice dall'angolo enoteca, ci si accomoda nel dehor esterno, lungo le mensole del negozio, o nel bell'angolo raccolto dedicato ai vini dove c'è anche un piccolo tavolo d'appoggio con sgabelli.

Ma l'attività di questa bottega di 90 mq inizia di prima mattina con le colazioni grazie ad una insuperabile macchina del caffè con un'interessante selezione di chicchi macinati al momento, una varietà di tè o tisane, succhi e spremute fresche, che accompagnano l'ormai famoso ciambellone di Gargani, le crostate e i muffins, il pane appena sfornato con burro e marmellata o con il miele, o una buona fetta di crostata, per ritrovare un angolo di casa sin dalle prime ore del mattino con una semplicità salutare.

Le ore scorrono e si arriva al pranzo quando l'offerta si trasforma in gastronomia e piccola ristorazione. C'è la possibilità di scegliere tra "il già pronto" al banco e "quello da cuocere" attingendo dalla bella vetrina refrigerata della pasta fresca che offre prodotti di eccezionale qualità.

Qui troviamo tortellini, ravioli al limone, di zucca, di burrata e gli immancabili ricotta e spinaci, agnolotti cacio e pepe oltre ai classici con carne. Infine tagliatelle, vari formati di pasta fresca e crepes.

Grazie al laboratorio con cucina sotto al negozio in pochi minuti vengono serviti piatti fumanti con condimenti a scelta, 80 mq dove si trova anche il forno per le varie tipologie di pane e pizze, e il laboratorio di pasticceria da credenza che garantisce giornalmente la freschezza dei prodotti.

Nelle ore pomeridiane ritornano i dolci ad essere protagonisti con la loro bella selezione; biscotti, piccoli cannoli alla crema, gianduia, nocciola e pistacchio, crostate con marmellate o quella imperdibile di visciole intere e pinoli, senza dimenticare una fetta di goloso salame di cioccolata o wafer della Babbi biscotti per veri intenditori, il tutto servito con un caldo tè, una

tisana o magari un succo di frutta Kohl del Trentino.

Per gli amanti di vini e champagne pregiati, oltre alle classiche etichette, Gargani propone anche bottiglie come il “Camarcanda” e il “Sugarille” di Gaja, il “Mille e una notte” di Donna Fugata e il “Solaia” dei Marchesi Antinori, champagne come il Paul Roger Winston Churchill e lo Champagne Delamotte collezione 2004 riserva Dom Pèrignon Rosè.

Infine, altro interessante aspetto di Gargani è il servizio Catering che soddisfa dal light lunch alle cene più importanti mettendo a disposizione camerieri con capacità in cucina che possono realizzare anche piatti espressi.

Per quanto riguarda la ristrutturazione lo studio di architettura Rpm Proget, ha seguito fedelmente la volontà della proprietà di lasciare intatta quella che è da sempre l'immagine di Gargani.