

IL BAR DEL FICO, CENTO ANNI DI STORIA E ORA IL RESTYLING DEL RISTORANTE

2 Luglio 2022



ROMA - Il Bar del Fico, nell'omonima Piazza di Roma, nasce esattamente un secolo fa; era il 1922 quando, come latteria e somministrazione di bevande, divenne subito punto di ritrovo dei romani. Ancora oggi, il bar accompagna la gente del posto dalle 8,30, con la colazione, fino all'1,30 di notte con servizio bar per il dopo cena, passando naturalmente per il pranzo e le formule aperitivo.

Il Bar del Fico Ristorante, invece, ha più di 30 anni di età ma è recente il suo restyling: colori accesi, dal blu elettrico al fucsia, sia per le sedute con rifiniture in legno che per le grandi lanterne, appese in una veranda a cielo aperto; opere d'arte, tavoli in vetro e cristalleria, all'interno di una grande sala con circa 60 coperti. Un grande ficus è il cuore di questa serra cittadina in cui le tante piante dipingono di verde la prima sala del ristorante e la seconda adibita a lounge bar.

È **Massimo Baroni** a guidare la cucina; classe '74 e nato a Roma, chef con 25 anni di esperienze in diverse insegne capitoline ma anche estere. Imparato il mestiere nel famoso bar romano Antonini, gestito storicamente dalla sua famiglia, ha iniziato la sua personale avventura con l'apertura di "Benito al Ghetto", adiacente al quartiere ebraico.

Chef Baroni conta anche un'esperienza a Singapore con importanti collaborazioni per catene alberghiere e ristoranti stellati, rinomati per una cucina fusion italo-giapponese. Con questo importante bagaglio, torna a Roma pronto a rilanciare, su chiamata di **Fabio Nardoni** (direttore dell'insegna) il Ristorante dello storico Bar del Fico, portando la sua firma in cucina.

Una cucina semplice con una marcata impronta di trazione romana, rispettata totalmente grazie alle origini dello chef, ma rivisitata con le contaminazioni estere acquisite nelle sue collaborazioni internazionali; sapori asiatici e indiani mixati sapientemente nei suoi piatti: tonno tataki alla giapponese, filetto di maialino di Patanegra in agrodolce realizzato secondo la ricetta cinese, con olio di sesamo, soia e funghi shiitake, petto d'anatra con arancia e paprika ma anche piatti della tradizione come baccalà alla romana o spaghetti burro, alici e uvetta.

Il sabato e la domenica si propone però una formula lunch con insalate, hamburger e tutte quelle proposte che strizzano l'occhio al brunch (che, promettono, ritornerà a partire da settembre con il suo appuntamento domenicale). Il menù è stagionale per garantire la qualità della materia prima e il rispetto dei naturali cicli produttivi; un menu bilanciato tra origini e richiami oltreoceano, con un obiettivo comune: esaltare la materia prima senza alterarla con tecniche di cotture invasive.

"Per conquistare un cliente e il suo palato, non è più necessario stravolgere una materia prima di ottima qualità trasformandola in una 'spuma' o 'aria' per una cucina molecolare che non stupisce più", dice in una nota lo chef.

Una cucina di sostanza, la sua, con pochi effetti scenici. All'interno dell'insegna di Via della Pace c'è però anche una validissima proposta pizzeria grazie alla presenza di un forno a legna e le sue pizze classiche, gourmet e pinse. La pasticceria è una sintesi tra prodotti home made firmati dallo chef, tiramisù e cannolo siciliano, e prodotti freschi direttamente dalla premiata e rinomata Cristalli di Zucchero. La carta dei vini è in corso d'opera e al momento conta circa 50 etichette, la drink list invece ha degli interessanti omaggi all'insegna che la ospita: fico sour (vodka al fico homemade, limone, sciroppo di zucchero e albume), daiquifico (rum al fico homemade, succo di lime e sciroppo di cannella) e negroni al fico (gin al fico homemade, vermouth rosso, campari) oltre ai cocktail classici.