

IN UN ANNO A ROMA APERTI 418 NUOVI RISTORANTI

10 Settembre 2018



ROMA – È una città in fermento quella illustrata dalla guida ai sapori e ai piaceri *Roma e Lazio 2019*, presentata nella sala della Protomoteca in Campidoglio alla presenza del vice sindaco di Roma **Luca Bergamo** che ha espresso vicinanza al nutrito parterre di chef stellati, pizzaioli e cuochi di talento nonché artigiani del gusto.

“Sono 418 le nuove aperture – ha sottolineato il curatore **Giuseppe Cerasa** – che vanno ad arricchire 1194 ristoranti, 285 botteghe del gusto, 99 street food, 114 dimore di charme, 109 pizzerie e 64 produttori di olio. Tra le nuove sezioni quelle dedicate a Terme Relax e ai percorsi ciclabili. **Gigi Proietti** è il testimonial di una città passata dai fagottari, che cenavano fuori in trattoria portando però con sé cibo e companatico, alla cucina sempre più cercata a livello internazionale”.

La guida 2019 conferisce un premio alla carriera al giovane chef stellato **Alessandro**

Narducci, recentemente scomparso per un incidente stradale. Premiate inoltre otto eccellenze attive nella capitale e lungo il litorale, con l'annuncio di una prossima guida interamente dedicato a Fiumicino, dove, come sottolineato dallo chef stellato **Gianfranco Pascucci**, si è passato dai ristoranti a fisarmonica con pochi tavoli nei giorni feriali e il pienone nel fine settimana, a una ristorazione professionale che annovera circa 2mila insegne.

“Questa guida da 15 anni racconta – ha detto lo chef della Pergola, **Heinz Beck** – il bello della città più bella del mondo. A volte ce ne dimentichiamo, ma qui ritroviamo anche la cultura millenaria delle terme”.

Anche per lo chef dell'Hassler **Francesco Aprea**, “Roma è sempre in fermento e sta diventando più internazionale. Fa piacere in quello che è il crocevia d'Italia”.

Per il direttore di Scienze delle Comunicazioni della Sapienza, **Mario Morcellini**, “la guida e il cibo in generale sottolineano i nostri cambiamenti e l'attuale senso della felicità sia individuale che collettiva. Che a Roma si respira più che altrove. Sono un milione i lettori della guida gastronomica, questa è dunque una guida di massa che mette in scena la narrazione dei saperi e dei sapori”.

Per lo scrittore **Marco Lodoli**, presente con un racconto d'autore, “l'anima saporita della Capitale non va sottovalutata, e segna l'evoluzione tra macerie e nobiltà, tra disillusione e illusione”.

Simona Marchini, nella inedita veste di cuoca a domicilio, ha rivendicato “dignità culturale della sua città che non è solo buche e degrado”.