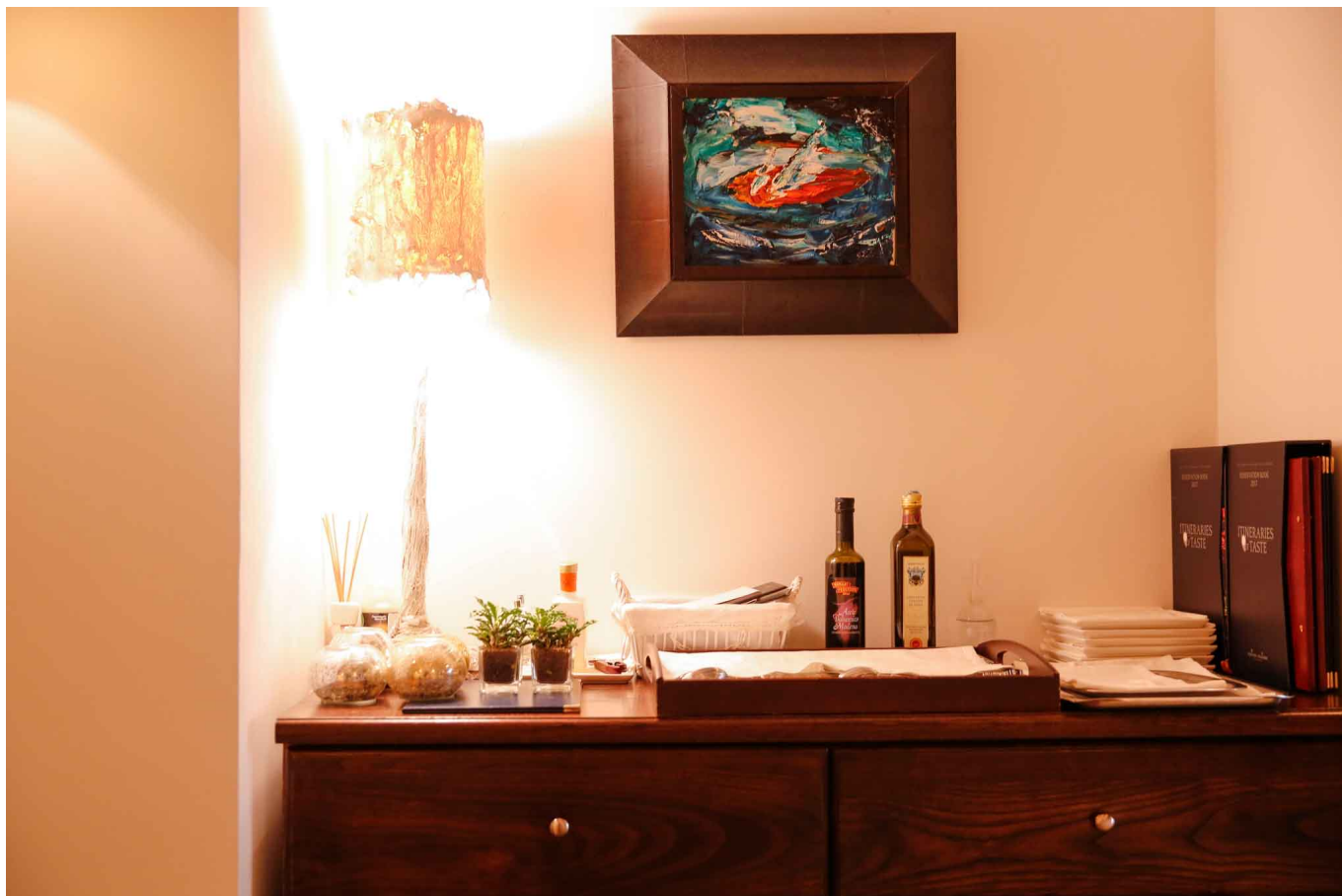


## A TRASTEVERE NASCE DOPPIO, CREATURA DELLO CHEF GIUSEPPE DI IORIO

14 Settembre 2017



ROMA – Nel quartiere romano di Trastevere nasce Doppio, creatura dello chef stellato **Giuseppe Di Iorio** e dell'amico **Fabrizio Agostini** che dopo essersi rincontrati hanno deciso di iniziare questa nuova avventura, insieme ad altri due soci, **Maurizo Pontillo** e **Rinaldo Ruffini**.

Un progetto gastronomico all'avanguardia che sfida uno dei quartieri più veraci di Roma con una cucina di alto livello, volta alla ricerca di sapori inediti e incentrata su materie prime artigianali e di qualità, provenienti soprattutto dal Lazio.

Il nuovo ristorante accoglie circa 30 coperti, una grande cucina, in due sale con volte a mattoni vivi, quadri di artisti romani e un pianoforte all'ingresso.

Un ambiente elegante e semplice allo stesso tempo; una cornice perfetta per la cucina gourmet e innovativa preparata dietro la regia dello chef stellato.

I piatti sono studiati nel dettaglio e preparati con nuove tecniche di cottura, ma il vero segreto della proposta gastronomica è l'attenzione al km zero e l'utilizzo di ingredienti genuini e del territorio.

Doppio offre anche un'importante selezione di vini: una cantina a vista con una scelta iniziale di 250 etichette, soprattutto naturali, che entro la fine dell'anno sarà addirittura triplicata.

La sfida è proporre qualcosa d'inedito e innovativo, una cucina dai sapori ricercati da degustare in un ambiente curato ma non raffinato e, soprattutto, preparata in uno dei quartieri più romani della Capitale, dove a prevalere è la cucina popolare e di tradizione.

## **LA CUCINA**

La proposta gastronomica di Doppio ricalca la filosofia della cucina dello chef stellato, sapientemente preparata da una giovane e competitiva brigata.

Un'esperienza di 360 gradi, tra piatti in carta, degustazione di vini biologici e servizio curato e attento. Un progetto che sfida lo stesso quartiere, da sempre regno della cucina romana più verace e popolare. Particolare attenzione viene data al km zero, per questo molti alimenti vengono acquistati al mercato e nelle botteghe del quartiere di Trastevere che a loro volta li selezionano da produttori laziali.

Dunque le parole d'ordine sono ingredienti semplici, artigianali e genuini. Questi vengono poi trasformati in piatti dai sapori esplosivi e creativi, curati nel dettaglio in ogni passaggio, dalla cottura alla presentazione a tavola.

## **GLI SPAZI**

Il locale, lontano dai crocevia più turistici e affollati del quartiere, si trova non lontano da Piazza San Cosimato. Una posizione che sfugge alla movida romana, ma che regala splendide passeggiate tra vicoli e stradine strette e spesso acciottolate dell'unico rione storico dei quattordici originari di epoca augustea, un rione di radici artigiane, operaie, repubblicane, che regala splendidi scorci.

L'ambiente che ospita il nuovo ristorante è stato ritoccato e personalizzato da Di Iorio e Agostini, ma non stravolto.

Una volta entrati si viene accolti nella prima sala: soffitti a volta con mattoni a vista si ripetono per tutto l'ambiente, pareti bianche, comode sedute color panna e tovaglie bianche caratterizzano i tavoli.

Le luci tenui e i quadri alle pareti aggiungono al locale un tocco di eleganza.

Queste sono dell'artista trasteverino **Renato D'Ambrosio**. A prevalere sono i colori pastello e il legno del mobilio. C'è poi la cantina, tutta in legno massello, capace di ospitare più di seicento etichette. Il locale inoltre offre anche una sala più piccola, adatta anche a pranzi di lavoro.

## IL MENU

La carta di Doppio si declina, come da tradizione, in antipasti, primi e secondi. Più un menù degustazione detto "della Tradizione".

In menu cambia frequentemente anche a seconda delle stagioni, ma tra le entrées sicuramente da provare c'è il polpo arrostito con variazione di peperoni e l'uovo croccante su crema di patate e porri con tartufo nero estivo.

Tra i primi, invece, un delicato risotto con gamberi rosa dell'Argentario e zucchine romane, il fresco tagliolino con datterini, alici di Gaeta e arancio candito e il partenopeo Fusilloro Verrigni con ragù di agnello e pomodorino giallo del Vesuvio.

Tra i secondi in carta, sotto il segno della creatività, si trova il fegato di vitello con cipollotti dolci, fagiolini e mousse di tzatziki; bocconcini di anatra cotta nel brodo di orzo tostato a bassa temperatura, verdure saltate e aria di caffè; spigola dorata al sesamo e cavoletti al burro di capesante.

Si arriva così ai dolci con la crostatina di lamponi e tonka, il Roma-Havana 8700 km andata e ritorno e il classico "7 Veli" a modo mio.

## LO STAFF

Di Iorio firma il menu, che viene interpretato da una brigata competitiva e giovane: a guidarla **Maurizio Bianchi**, chef con un'esperienza alle Calandre e al ristorante giapponese Sushi B di Milano.

Agli antipasti troviamo il giovane **Massimiliano Croce**, già a fianco di Di Iorio nella cucina di Aroma Restaurant e con esperienze in Canada, mentre ai primi **Luca Occhipinti** in passato

allo stellato **Accursio Craparo** di Modica, Romeo di **Cristina Bowerman** e Bistrot 64 con **Kotaro Noda** a Roma.

**Lucio Forino** è il pasticciere. Mentre il sommelier è **Fabio Buratti** con diversi anni di esperienza all'Enoteca Capranica.

Doppio è in via Natale del Grande 42, telefono 06-87646248. Aperto tutti i giorni a cena (da ottobre anche a pranzo).