

7 Febbraio 2023

ROMA - Manco Ristorante nasce pochi mesi fa in via Adolfo Venturi a Roma, in un preludio d'estate, da quattro giovanissimi chef e un sogno che li ha sempre accomunati: aprire un ristorante tutto loro. Sono i fratelli **Marco e Lorenzo Di Paolo, Derscariu Cosmin ed Edoardo Ceccacci**. Tutti giovanissimi ma con le idee chiare. Fanno nascere così uno spazio in cui la tradizione laziale trova una sua chiave contemporanea che parte dal quartiere e raggiunge tutta Roma.

È invece di adesso l'arrivo di una nuova guida tutta al femminile. Il gruppo infatti si è affidato alla collaborazione di **Anastasia Paris**, anche lei under 30 e con esperienze in cucina dall'Italia fino all'altra parte del mondo, a Melbourne, in Australia: "Il mio recentissimo ritorno a Roma è stata una scelta di puro istinto e cuore", confessa.

Ne è nata così una versione ancora più rinnovata di Manco, a partire dagli arredi con uno stile semplice ed essenziale che riesce senza sforzi ad accogliere e a donare calore all'ambiente interno con le sue 30 sedute ma anche al piccolo e grazioso dehors con 20 coperti. La credenza in legno e il pavimento in cotto irrompono in uno stile più contemporaneo con sedute nere e un bancone color turchese. È quest'ultimo che si presta al servizio bar e all'aperitivo, attivo tutti i giorni dalle 18,00 alle 20,00. Una formula fissa che prevede, oltre al costo della bevanda scelta, 3 portate food con un piccolo supplemento di 5 euro. Il menu della cucina riflette poi le ambizioni del giovane team e affonda le sue radici nella ricerca approfondita e curiosa del territorio locale, Roma e dintorni. Ogni giorno la lavagna in sala è aggiornata con le proposte giornaliere di ricette stagionali oltre alla vasta scelta del menu alla carta:

Coppa di maiale "Norcineria Cecchini", Polpetta fritta di coda alla vaccinara con pecorino, Caciotta tiburtina in carrozza, Tagliolino "Bottega Gamberoni" al ragù di pecora, Tubetti "Monograno Felicetti" con verza, legumi e nocciole della Toscana, Gnocco alla romana con ragù di coniglio alle erbe, Padellaccia di maiale alla viterbese (fatto con le parti meno nobili del maiale è uno dei capisaldi della tradizione gastronomica della zona di Viterbo), Abbacchio alla romana e puntarelle.

Un percorso che parte dal passato e attraversa il territorio laziale fino ad arrivare ai giorni nostri, preservandone sempre la sua vera identità che finisce per ritrovarsi anche nei dolci con la pasticceria secca: Tozzetti romani, Pangiallo, Pan del vescovo, selezione di amaretti e una carta dei dolci giornaliera secondo disponibilità ma che si rifà sempre alle tradizioni, come con la crostata ricotta e visciole o la torta di pane. Inscindibile dal format è la stretta collaborazione con le eccellenze locali che hanno tutte ruoli da protagoniste così come i

piccoli produttori: Bottega Gamberoni, Norcineria Cecchini, nocciole e patate”Le Perle della Tuscia” (rinomate ormai anche all’estero), Caseificio La Quercia, Felicetti. Manco in tal senso è un indirizzo giovane sì ma che conosce e rispetta il passato riproponendo i sapori di un tempo, vestiti di modernità.