

## A Verona apre il ristorante Ponte Milvio dal cuore romano

28 Aprile 2025



VERONA - C'è un angolo di Roma che da oggi vive nel cuore di Verona ed è il ristorante Ponte Milvio dello chef **Tommaso Timpano**, classe 1996 romano di nascita e veronese d'adozione, che riparte con un progetto profondamente rinnovato, nello spirito e nel menù, in Piazza Duomo n.6/a, e chi varca la sua soglia si ritrova catapultato in un mondo fatto di odori familiari, sapori decisi e storie raccontate attraverso piatti della tradizione.

Un omaggio gastronomico alle sue radici, tra tradizione romana, ricette di famiglia e tecnica d'autore; un ritorno alle origini, dunque, e un omaggio affettuoso alla cucina romana autentica che profuma di casa, di domeniche in famiglia e ricette che si tramandano di generazione in generazione. Timpano, che dopo la prima avventura veronese con il suo ristorante Puzzle, ha deciso di cambiare rotta e ritornare simbolicamente a quel Ponte Milvio che porta nel nome e nell'anima del suo nuovo ristorante.

“Quando ho saputo che sarei diventato papà, ho sentito che era arrivato il momento di fare un passo in una direzione diversa. Volevo qualcosa che parlasse davvero di me, delle mie radici, di quella cucina che ho respirato da bambino a casa di mia nonna. Una cucina che è da sempre piena di calore e condivisione. Una cucina che voglio poter raccontare anche a mia

figlia, per far scoprire a lei e ai miei concittadini la bontà racchiusa nelle ricette tradizionali romane”, racconta lo chef.

E proprio da questo desiderio nasce ristorante Ponte Milvio: non un semplice cambio d’insegna, ma un profondo cambio di rotta. Se con il suo primo progetto, il ristorante Puzzle, Timpano portava in scena, con grande estro e creatività, la sua esperienza maturata tra cucine stellate e sperimentazioni, oggi sceglie di tornare ad una cucina più raccolta, più quotidiana. L’impronta tecnica però resta figlia delle grandi cucine.

Chef Timpano ha, infatti, collezionato esperienze che negli anni lo hanno visto dietro i fornelli di Franceschetta58 e poi Osteria Francescana e il Torno Subito by **Massimo Bottura** a Dubai, o di quelli dell’avanguardistico Disfrutar di Barcellona, passando per i laboratori più innovativi della cucina europea. Esperienze che oggi sceglie di mettere al servizio di qualcosa di più intimo e sentito.

“Anche in un piatto della tradizione niente è lasciato al caso. La tecnica che ho imparato dalle mie diverse esperienze dentro e fuori Italia resta presente, ma al servizio di un’idea di cucina più familiare”.





*foto Black&White Media group*

Il menù è una dichiarazione d'amore alla città eterna. In carta non mancano i grandi classici: carbonara, amatriciana, cacio e pepe — piatti intramontabili, resi unici da materie prime eccellenti e da una tecnica di altissimo livello. Gli antipasti sono poi un viaggio nell'anima popolare della storia culinaria romana: coda alla vaccinara, trippa alla romana, e il supplì, "immaneabile - racconta lo chef - perché protagonista non solo dell'eredità gastronomica della mia città, ma anche dei pranzi di famiglia, custodi ancora oggi di ricordi per me preziosi".

Tra i secondi, spazio ai sempre amatissimi agnello alla cacciatora, pollo con i peperoni,

polpette al sugo e poi la faraona della nonna, “che a Natale era sempre la più ambita e di cui oggi propongo il mio omaggio”, spiega Timpano.

Una nuova identità, dunque, che non si respira solo in cucina ma anche nell’atmosfera del ristorante. Coperti contenuti per mantenere un ambiente raccolto e qualche dettaglio che rimanda alla precedente avventura di Puzzle, come il marmo ai tavoli e all’ingresso e le pareti verde petrolio.

Roma però si rende protagonista attraverso fotografie e richiami visivi che raccontano la città attraverso lo sguardo affettuoso di chi l’ha lasciata senza mai smettere di portarla con sé.

“Verona è casa, ma Roma è ciò che sono. E questa cucina è il mio modo di farla conoscere anche a chi, come ad esempio la madre della mia bambina, romana non è”, racconta lo chef.

Ristorante Ponte Milvio non è dunque solo un ristorante: è un ponte vero e proprio, tra passato e presente, tra tecnica e sentimento, tra la città scaligera dell’amore e quella eterna. È una storia che comincia dalla famiglia e alla famiglia fa il suo ritorno.