

All'Aventino ha aperto Emilio Osteria di Mare, piatti facili e servizio informale

11 Giugno 2024

di Redazione



ROMA – Concretezza e personalità. Si presenta così Emilio Osteria di Mare al panorama della ristorazione romana. Aperto alla fine di aprile, in viale Aventino 40, a due passi dal Circo Massimo, è il nuovo progetto di **Fabio Spada** che in questa zona ha messo le radici (è sempre sua la pizzeria Baccio e I Gradini, poco distante). Un quartiere che accoglie un pubblico eterogeneo, professionisti di giorno, famiglie e avventori la sera, e che aveva bisogno di un locale di livello che sapesse rispondere a tutte le diverse esigenze.

Emilio Osteria di Mare – si legge in una nota – si inserisce perfettamente in questo contesto, andando dritto alla sostanza, con il carattere e l'esperienza di una squadra che il mestiere lo maneggia decisamente bene da tanti anni. Professionisti su cui Spada, imprenditore e ristoratore, ha sempre potuto contare nel corso dei vari progetti che ha seguito. Oggi nasce Emilio, semplice, corto e veloce da ricordare, come il console che ha dato il nome all'Emilia-

Romagna e come il Ponte Emilio, meglio conosciuto come Ponte Rotto, il primo ponte in muratura di Roma, che si trova proprio dalla parte opposta del Circo Massimo.

Un ristorante di pesce che propone una cucina facile da comprendere con una materia prima di qualità e un servizio curato: “Queste sono le basi che pensiamo debba avere un buon ristorante oggi – spiega Fabio Spada -. Abbiamo scelto di mettere competenza e professionalità al servizio della semplicità, perché questo è il tipo di locale che oggi vogliamo proporre ai nostri clienti”.

Emilio è un’osteria di mare, che permette alle persone di mangiare bene, “spendendo il giusto”, ma con la dovuta attenzione.

Alla guida della cucina c’è **Emiliano Valenti**, che vanta un lungo curriculum nei ristoranti romani iniziato con la formazione al Convivio Troiani, seguita da oltre 10 anni passati da Settembrini, poi arriva l’esperienza da Romeo. C’è la sua mano anche dal già citato Baccio, per cui ha ideato fritti e topping più elaborati per le pizze, sempre al fianco di Fabio Spada, con cui il sodalizio ormai dura da circa un decennio.

Da Emilio troviamo un’offerta di pesce variegata, che arriva anche dalle varie aste del litorale laziale, sempre nel rispetto della disponibilità giornaliera e della stagionalità. Il menu, dunque, cambia spesso e ogni due-tre giorni vengono proposti una serie di special fuori carta, soprattutto a pranzo, per rivolgersi ai professionisti che vengono più spesso per garantire loro sempre qualcosa di diverso.

“La cucina è semplice, il pesce ha un sapore delicato, non vogliamo mascherarlo con troppe lavorazioni. Per questo è fondamentale la ricerca della materia prima, così da riuscire a proporre un ottimo prodotto anche a prezzi giusti”, dice lo chef Valenti, coadiuvato da una squadra di quattro ragazzi, tra cui il sous chef **Giuseppe D’Auria**.

Alcuni degli antipasti di Emilio sono pensati per poter uscire velocemente, con poche lavorazioni, ma sempre con attenzione alla qualità. Questo pensando soprattutto all’esigenza della clientela del pranzo (che tuttavia non ha una proposta a sé).

Si parte con Pane, burro di panna e alici del Cantabrico, Insalata con salmone marinato in casa per 48 ore, l’immancabile Sauté di cozze o Millefoglie di alici e provola con panure alle erbe. Non mancano tuttavia piatti più strutturati come il Baccalà mantecato su polenta o il Tortino di patata e seppia, e per gli amanti del crudo arriva a tavola un piatto misto con tartare, carpaccio, molluschi, gamberi, ostrica, che può cambiare in base alla reperibilità della giornata.

Per i primi si lavora molto con la pasta fresca, proponendo per esempio il Tonnarello, polpo, pecorino e menta, ma c'è anche il classico Spaghetto alle vongole e il Risotto alla pescatora espresso, minimo per due persone, vista la necessità del pesce utilizzato di avere diverse cotture.

Anche i secondi possono subire variazioni giornaliere, per questo il cliente leggerà la dicitura "Trancio di pesce scottato", che cambia in base a ciò che la stagione offre e che viene abbinato sempre a un contorno diverso. Si segue la tradizione anche con la frittura, con panatura senza glutine, un'attenzione rivolta a chi ha intolleranze alimentari.

La conclusione non può essere più dolce con il Tiramisù al bicchiere, fatto al momento col sifone, Torta di pere e cannella e la Crostatina ricotta e visciole (questi ultimi due senza glutine).

Il locale porta la firma di Materica Group e dell'architetto **Valentina Frascetti** che ha ricreato una rilassante atmosfera marina, soprattutto modulando le tonalità dei colori. Un ambiente informale ma curato da circa 70 coperti, diviso in varie sale, con possibilità di avere sale più piccole da una decina di posti, cucina a vista e un bel bancone.

Alla guida della sala c'è **Vanessa Croce**, che collabora con Fabio Spada da circa 13 anni (compresi i 10 anni trascorsi insieme nello stellato Glass Hostaria), che grazie alla lunga esperienza oggi porta nel nuovo progetto Emilio: ricerca dell'eleganza, rispetto per il cliente (e viceversa) e una comunicazione che, con il bagaglio acquisito, diventa semplice e informale, pur mantenendo una cura altissima.

Ai piatti si affianca una carta dei vini ragionata, messa a punto dallo stesso Spada, che conta circa 200 etichette: una sessantina di bolle, 100 bianchi, 30 tra rosati e rossi, spaziando dal convenzionale al bio. Si aggiunge poi una carta dei cocktail, firmata dalla bartender **Antonella Digioia**, composta da 12 signature (che portano il nome di cale e grotte pugliesi), oltre ai classici.

Emilio è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena, tranne il lunedì, e dalle 17 alle 19,30 c'è la possibilità di fermarsi per un aperitivo, con calici, drink e alcuni piatti del menu che si prestano a questo momento.

Emilio Osteria di Mare è un progetto giovane perché fresco di apertura, ma formato da un gruppo competente e consolidato che qui mette in pratica la sintesi delle proprie esperienze, scegliendo la semplicità e tenendo sempre alta l'asticella della professionalità.