

Bacco al Pretorio, al centro di Roma il piacere della tavola

16 Novembre 2023

di Redazione



ROMA – Bacco al Pretorio nasce a Roma nel 2021, in zona Porta Pia, da un’idea di Luca e Lisa, marito e moglie. **Luca Di Clemente** e sua moglie avevano il sogno di realizzare uno spazio enogastronomico capace di divenire un ambiente ideale dove trascorrere piacevolmente il proprio tempo tra piatti gourmet e un buon calice di vino. Un ristorante in cui cucina, location e servizio fossero tutti di egual peso e misura così da fornire ad ogni ospite un’esperienza unica e appagante.

La cucina è mediterranea ma a tratti innovativa celando nelle ricette abbinamenti mai scontati e piacevoli all’assaggio – si legge in una nota – . I piatti trovano forza nell’eccellente qualità delle materie prime utilizzate, provenienti tutte da produttori locali come le verdure del mercato rionale di Piazza Alessandria, le carni del Gruppo Galli, il pesce di Ittica Urbano,

pane e lievitati del Forno Roscioli oltre alla pasta fresca tirata in casa. Stupiscono poi con originali rivisitazioni di preparazioni tradizionali grazie all'utilizzo di tecniche moderne (come la cottura a bassa temperatura). Una sfilata di bellezza e gusto che si avvicenda sulle tavole di Bacco al Pretorio.

Come già detto, la filosofia culinaria altro non è che una interpretazione personale dei capisaldi della tradizione così da mettere in risalto la straordinaria abilità in cucina dello chef **Marco Cirone** che vanta una importante e lunga esperienza al Cavalieri Hilton.

“Un esempio è la nostra versione della carbonara: cappellacci ripieni di un cremoso cuore di pecorino, guarniti dall'audace crema alla carbonara e guanciale stagionato di Amatrice. Oppure il nostro tiramisù vestito con una semisfera al cioccolato fondente per avvolgere al suo interno una sorpresa di tiramisù e caffè espresso”.

L'insegna è guidata da un team energico, giovane e preparato seguito con attenzione dalla proprietà e che insala vede le figure di **Valerio Jacoponi** e **Francesca Cirone** e quella di **Kian Leonardo Jozdani** che, in qualità di direttore del ristorante, coordina sala e cucina per una comunicazione di squadra diretta ed efficace oltre ad occuparsi della gestione dell'attività dal dietro le quinte. Non a caso uno dei punti di forza imprescindibili è proprio la coesione ed estrema professionalità di ogni figura e ruolo.

Da Bacco naturalmente il vino è uno dei protagonisti principali ed ecco che la carta dei vini si affida totalmente alla storica Enoteca Trimani, una delle più importanti e solide realtà nazionali in termini di fornitura di vini. Attualmente la carta, dinamica e in continuo aggiornamento, conta circa 100 etichette. L'ambiente è curato nei minimi dettagli (come le affascinanti incursioni di edera che scivolano dal soffitto) e con uno stile ispirato a quello coloniale vintage degli anni '30. Elegante, raffinato e sobrio è capace di ricreare un ambiente piacevole e rilassante grazie anche al grazioso dehors esterno ideale nelle giornate più tiepide per accogliere gli ospiti dell'insegna, una clientela trasversale, ideale per cene romantiche ma anche d'affari.

Dopo quasi due anni dall'apertura Bacco si afferma sempre più come una garanzia di qualità all'interno del panorama enogastronomico, capace di soddisfare appieno gli ospiti per i quali è ormai un vero e proprio punto di riferimento per una serata elegante all'insegna del cibo gourmet e di un buon vino nel centro di Roma.