

Bistrot 64 torna alle origini con Emanuele Cozzo e chef Giacomo Zezza

24 Luglio 2023

di Redazione



ROMA – Bistrot 64 nasce nel novembre 2012 da un'idea di **Emanuele Cozzo** (amministratore delegato), per poi aprire ufficialmente al pubblico nel giugno del 2013. L'idea era quella di dar vita ad un bistrot con una cucina buona, fatta di prodotti italiani e alla portata di tutti. Un progetto che si è rivelato subito vincente. Il bistrot tuttavia, ottenuta la prima Stella Michelin nel 2016, si è reso protagonista di un periodo travagliato fino al 2023, anno della sua rinascita.

A distanza di 10 anni dalla sua primissima apertura, a guidare il progetto ci sarà di nuovo Emanuele Cozzo, ideatore, proprietario e gestore del Bistrot 64 dal 2013 al 2020, coinvolto attivamente nella gestione del ristorante e della sala, e **Giacomo Zezza** in cucina (ex sous

chef di Bistrot 64) che, dopo l'uscita dello chef e socio **Noda Kotaro**, assume questa volta un ruolo in prima fila come executive chef.

La cucina, di stampo tradizionale tendente al gourmet, è portatrice dei principi di sostenibilità e stagionalità, quest'ultima garantita tramite l'orto di proprietà da cui ricavano i migliori prodotti di stagione per rendere ancora più speciali i piatti in carta. Il menu poi si esplica in due menu degustazione ("I 10 anni" con 5 portate a 75 euro e "PrimaVera" con 8 portate a 95 euro, bevande escluse). Presente anche la proposta alla carta con tre proposte di antipasti, primi, secondi e dolci. Saranno proprio i dolci a giocare di fantasia e a richiamare, nell'intento di stupire e di innovarsi, la proposta francese del tagliere di formaggi a fine pasto.

L'ambiente in sala, anch'essa rinnovata, si presenta elegante e sofisticato grazie anche alla competenza del maître e sommelier **Nicola Bacalu**. Pochi coperti, circa 30 sedute a poltrona color marrone, tavoli in legno e due principali in marmo così come il bancone, pareti verdi che si alternano alle mattonelle a vista, e uno stile essenziale e minimalista per non rubar la scena ai piatti, fulcro del progetto.

Bistrot 64 in Via Guglielmo Calderini, 64 si riappropria dunque della sua vera identità e lo fa attraverso nuove forme, recuperando in parte il lavoro svolto da Emanuele Cozzo nei sette anni di gestione del locale e in parte prendendo spunto dalla costante crescita professionale del team riunitosi in questo progetto.

"Un bravo ristoratore deve essere in continuo movimento, alla scoperta del mondo per rintracciare stili e tendenze del gusto. Questo ti permette di stimolare la creatività, elaborare nuove idee al passo coi tempi" spiega Emanuele.