

“Carpaccio” raddoppia, a Via Veneto arriva Beef Restaurant

24 Gennaio 2024

di Redazione



ROMA – In zona Via Veneto, nelle vie della dolce vita che hanno fatto la storia di Roma negli anni del boom economico e dell’opulenza, arriva Carpaccio Beef Restaurant, fratello di Carpaccio The Beef Boys, aperto nel 2021 in zona Prati.

Carpaccio prende il via nel 2021 da un’idea di **Germano Bertollini** e **Angelo Di Nicola**. La passione di Angelo per la ristorazione nasce sin da bambino, mentre osservava sua nonna nella cucina del ristorante di famiglia. Laureato poi in economia e finanza, ricercatore universitario, sommelier e con alle spalle la gestione di importanti ristoranti romani, ha saputo mettere a punto il suo spirito imprenditoriale nel mondo del food and beverage.

Se Carpaccio nasce nel 2021, c’è da dire però che le sue carni hanno una storia ancor più

antica poiché nascono nel lontano 1893 dalla famiglia di Germano, che oggi è alla quinta generazione dell'azienda nel mondo della macelleria e distribuzioni di carni. Oltre a questo, l'aspetto imprenditoriale della ristorazione accompagna Germano da ormai oltre 12 anni su Roma e non solo. È a Shangai infatti che aveva trovato pianta stabile fino all'arrivo del Covid con l'avvio di ben tre attività di gran successo ed una scuola di cucina. È grazie alla perfetta intesa tra Angelo e Germano che oggi Carpaccio può vantare la sua seconda apertura, diventando così un format capace di far vivere un'esperienza culinaria unica a Roma.

Ma cos'è oggi Carpaccio? Carpaccio è il racconto di una storia tutta italiana. Quella che mescola arte e cucina dando vita a qualcosa di intramontabile, proprio come il carpaccio.

“Forse non tutti sanno che il carpaccio, come lo conosciamo noi, è nato in Italia per mano di **Giuseppe Cipriani** che all'Harry's Bar di Venezia si trovò a dover inventare un piatto che potesse soddisfare le richieste di una contessa molto esigente e che non voleva in alcun modo della carne cotta. L'idea gli fu data dalle opere del famoso pittore rinascimentale Vittorio Carpaccio che, al tempo, erano esposte proprio a Palazzo Ducale. Opere caratterizzate tutte da tinte di rosso intenso” raccontano i due.

È nato così un piatto famoso in tutto il mondo e che non ha trovato mai traduzione o declinazione alcuna. Da qui l'idea di omaggiarlo con l'utilizzo di carni di altissima qualità e di ricettarlo. Nasce quindi un menu con 8 proposte di carpacci (tra cui spicca “Cipriani” con grana, latte di burrata e lemon dressing dedicato al suo ideatore), tartare e una vasta selezione di carni internazionali scelte personalmente da Germano che ne garantisce una continua dinamicità proponendo un'offerta sempre diversa. Dapprima l'apertura a Prati ha visto il format Carpaccio strizzare l'occhio a piatti fusion quali bao al vapore, ravioli, spring rolls, sulla scia dell'esperienza asiatica di Germano.

Ora però Carpaccio si sdoppia e presenta il suo lato più classico e tradizionale, da tipico ristorante italiano. Ad angolo tra Via Sicilia e Via Marche apre dunque Carpaccio Beef Restaurant: tanti piatti della tradizione italiana, dai classici romani (carbonara -amatriciana) alle fettuccine al ragù bolognese e tagliolini al tartufo, oltre alla onnipresente selezione di carni - crude e cotte. Qui la frollatura, è una tecnica utilizzata ma solo per tempi brevi. I tagli pregiati vengono poi cotti secondo la nova filosofia americana, quella “senza contatto”.

La carne viene cotta dall'alto con lastre di ceramica che raggiungono una temperatura di 900 gradi per un risultato salutare, lontano dal processo di carbonizzazione. La cucina poi lavora prodotti tutti di altissima qualità come il pane dell'Antico Forno Roscioli e l'olio Gallotti per accompagnare i piatti fumanti. Qui però di altra fondamentale importanza è il vino “che eleva la carne all'espressione più aulica” dice Angelo che, con passione e accuratezza, seleziona

ogni proposta fornendo così una cantina di oltre 150 etichette, di provenienza nazionale e internazionale, divise tra Francia, i grandi rossi italiani, Franciacorta e Champagne.

Il locale, che prende il posto dello storico George (locale famoso ai tempi in tutta Europa) è imponente, elegante e ricorda gli anni della dolce vita, dai materiali allo stile. Comode poltroncine in velluto bordeaux, tavolini neri in marmo portoro e pavimento in mogano – in tipico stile veneziano degli anni '70 per omaggiare la città di nascita del carpaccio – percorrono le diverse sale che si alternano tra la bottigliera esposta, la cucina a vista e la sala privata. Un ambiente unico in una zona di totale rilancio dopo la staticità vissuta nell'ultimo ventennio. Il progetto è firmato da Costa Group, società coinvolta nella cura e nel disegno della prima sfida di Carpaccio, quella di Beef Boys.

Un ambiente confortevole ed elegante, avvolto da un'atmosfera accogliente e di gran pregio dove poter apprezzare un'ottima cucina italiana di qualità, attraverso i grandi prodotti dell'azienda di famiglia e i racconti di un passato intramontabile.