

“Classico Bistrot”, a Roma il nuovo locale all day long che punta sul comfort food

29 Settembre 2023



ROMA – In via della Giuliana, nei pressi di San Pietro, a Roma, un nuovo bistrot dal sapore “Classico” ha aperto i battenti. Un locale all day long, che inizia con le colazioni e arriva fino a sera per accogliere in un’atmosfera raffinata e familiare la sua clientela, con una proposta differente pensata per ciascun momento della giornata.

Anime del progetto di Classico Bistrot due soci che dell’accoglienza e della ristorazione hanno fatto un mestiere: **Gianrico Sivori** e **Georgiana Iacramioara Tudorache** vantano entrambi una formazione in management del food&beverage e studi all’Alma di Colorno (Parma). È lavorando insieme, con esperienze di gestione anche su grandi numeri, che hanno deciso di intraprendere un progetto comune e così è nato Classico Bistrot, un luogo di incontro, di condivisione, di famiglia e di ricordi in un centinaio di metri quadrati, in cui sono distribuiti una trentina di coperti (più altri 18 all’esterno).

A raccogliere la sfida di creare un menu trasversale, un po' orientato ai piatti del ricordo, con un'anima comfort food e allo stesso contemporaneo e veloce, per rispondere alle varie esigenze della giornata, lo chef **Roberto Micali**. Uno che intorno ai trent'anni ha scelto di inseguire la sua passione per la cucina e si è rimesso in gioco frequentando il corso professionale di A tavola con lo chef, quindi ha fatto diverse esperienze, dalle cucine di Bucavino a un ristorante di Fiumicino, dove ha avuto l'occasione di confrontarsi con la preparazione del pesce.

Da questa esperienza vengono fuori piatti come il Salmone marinato al caffè con ricotta aromatizzata alla sambuca, lo Spaghettone agli scampi o il Polpo caramellato alla paprika. Non mancano i piatti della tradizione romana, i classici come la Carbonara e l'Amatriciana, oppure la Trippa alla romana, ma anche le ricette rivisitate, come i Bottoni pollo e peperoni, in cui il tipico secondo piatto di Ferragosto diventa un primo.

Molti dei piatti in carta attingono dai ricordi. È il caso delle Polpette Zio Armando, dedicate a una figura fondamentale per il patron Sivori: "Lo zio Armando è stata una persona importante per me e la mia famiglia. È da lui che si mangiava la domenica, ci cucinava i piatti della tradizione napoletana e ho chiesto allo chef di metterne alcuni in carta proprio per ricordare i bei momenti passati insieme" racconta.

Rimanendo a Napoli, la Parmigiana si attesta fra i cavalli di battaglia: fritta, con la classica opulenza partenopea e un gusto affumicato dato dalla provola di bufala. Ma anche per Georgiana un'occasione di ripensare al Goulash della sua infanzia con il Brasato di manzo al vino bianco. Per gli amanti dei dolci da non perdere il Tiramisù e i Bignè realizzati con pasta choux, cioccolato al peperoncino e croccantino di nocciole tostate.

L'offerta cambia a seconda del momento della giornata. Si inizia a colazione con i lievitati e le torte da assaporare insieme alle proposte della caffetteria, che vanno dal classico espresso alle bevande senza lattosio, senza tralasciare estratti di frutta, spremute e tè.

Il pranzo impone un'attenzione particolare anche nei confronti di chi ha poco tempo perché è in pausa dal lavoro o in giro per godere le bellezze della città. Per chi ha poco tempo, ma vuole concedersi un menu completo, è stato pensato un Business Lunch con un piatto del giorno dedicato.

Accanto alle proposte più slow, ci sono anche quelle più "fast": la pausa pranzo è il momento di un'insalata, come la Caesar, ispirata alla Caesar Salad, oppure di un più veloce panino come il Marco Aurelio (capocollo di Martina Franca dop, stracciatella pugliese e pomodori secchi), o ancora di un piatto unico come i Burger, disponibili anche a cena.

Particolare attenzione è stata dedicata all'ora dell'aperitivo, dalle 18.00 alle 20.00 la proposta si sviluppa sui taglieri. Da una parte le selezioni di salumi e formaggi, nonché le chips di patate home made, dall'altra il tagliere dei caldi, con la proposta dei cicchetti, che consentono di passare in rassegna molti dei piatti del menu in formato assaggio. Il tutto da accompagnare con un buon cocktail classico o con un bicchiere di vino. Sul reparto enologico, la carta dei vini presenta poche etichette ma buone, selezionate fra piccoli produttori che lavorano bene.