

## Prati Rione Gastronomico, cucina e gastronomia di qualità da mattina a sera

12 Dicembre 2024



ROMA - A Piazza Mazzini, zona elegante e residenziale del quartiere Prati, torna con un rinnovato spirito Prati Rione Gastronomico. Dopo un'assenza di due anni e un cambio al timone, **Guido Anastasio Pugliese** e suo fratello Francesco avevano inaugurato ben quattro anni fa ma è dallo scorso settembre che hanno segnato l'inizio di una nuova era all'insegna dell'eccellenza. Una ritrovata passione per la cucina di qualità e l'accoglienza caratterizza nuovamente l'indirizzo di Piazza Mazzini.

Qui - si legge in una nota - la grande attenzione alle materie prime e la selezione capillare fanno da base ad una cucina tradizionale, messa a punto da una squadra giovane e talentuosa. L'executive chef **Fabio Stella** e i sous chef **Luca De Maio** e **Marco Veronelli** collaborano all'unisono per realizzare stagionalmente menu sempre nuovi.

Gli antipasti si aprono con un ventaglio di sapori che partono dall'Italia fino ad arrivare lontano: crocchette di Patanegra fritte nel panko e accompagnate da salsa aioli; crocchette di baccalà con salsa agrodolce; tartare di tonno "di passo" o di manzetta romagnola, carpaccio di carne salada del Trentino; salmone affumicato "coda nera"; bufala campana d.o.p. del Parco del Volturno con bottarga di muggine dell'Argentario. Insomma, eccellenze gastronomiche da più parti d'Italia, e non solo, si ritrovano in piatti semplici ma pregiati.

La tradizione romana trova poi espressione nelle paste iconiche rese uniche da ingredienti di prima scelta come nei rigatoni alla carbonara con uova fresche di Galline Felici (rinomato riferimento romano per l'allevamento sano e naturale delle galline ruspanti) e guanciale leggermente affumicato della storica norcineria Ansuini. I primi piatti si aprono con qualche gustosa ricetta di terra: fettuccine al ragù di coniglio con polvere di olive di Gaeta e timo fresco; gnocchi con zucca, taleggio e salsiccia di Guarcino. Per finire, un tuffo in mare con i tonnarelli su crema di zucchine e menta, gamberi rossi crudi e spuma agrumata di mare.

Si prosegue con il maialino con salsa teriyaki e chutney di mela cotogna che conquista per la perfetta armonia di sapori. E ancora: Hamburger "Prati"; galletto "al mattone" con rosmarino bruciato e patate arrosto; filetto di branzino con purè di sedano e gel allo yuzu. L'esperienza culinaria è completata da una selezione di vini attentamente curata da Guido, padrone di casa insieme a suo fratello Francesco. La carta, composta da circa 100 etichette, offre una selezione rappresentativa delle migliori produzioni italiane e internazionali, con un'attenzione particolare ai bianchi dell'Alto Adige, ai vini del Lazio e della Toscana oltre ai vini naturali.

Grande attenzione per l'olio extravergine, Guido è infatti sommelier esperto di olio e condivide con i clienti la sua passione accompagnandoli nella scoperta dell'assaggio. Il capitolo dolci è invece curato da una talentuosissima pasticceria che realizza creazioni irresistibili sia per il bar che per il ristorante, come la panna cotta con crumble di cioccolato e liquore alla liquirizia artigianale abruzzese o la crema pasticceria artigianale con bucce di limoni.

Bar e ristorante perché Prati è a tutti gli effetti un vero e proprio rione gastronomico dove ogni giorno, dalle 7:00 di mattina fino a mezzanotte, è possibile godere di una buona colazione, di un pranzo veloce (con piatti sempre nuovi del giorno) ma anche del momento dell'aperitivo o di una cena più rilassante in uno dei quartieri più rinomati della capitale. Il locale è concepito per offrire un ambiente giovane e accogliente, arricchito da dettagli eleganti come il parquet e le pareti verdi ispirate all'estetica tunisina. La sala principale conta circa 50 coperti mentre il dehors esterno, coperto e riscaldato, accoglie i clienti tutto l'anno.

L'interno presenta una zona bar più informale con divani e sedie, mentre il ristorante si distingue per i tavoli in marmo e le sedie déco. La saletta privata, con tavolo in resina, offre

invece un ambiente riservato per occasioni speciali. Prati Rione Gastronomico, con questa rinascita, segna un tributo non solo alla cucina romana, ma all'essenza stessa del rione Prati e alle sue diverse anime gastronomiche, con un'offerta che continua a sorprendere e deliziare i palati più esigenti.