

Benvenuti
a Roma

FAROUK HOSNY
ministro Cultura Egitto
(da Torino)

Il re (francese) della cucina giapponese
promuove la cucina della Città Eterna

SUPERCHEF

Nella sua mappa dei sapori, ristoranti e primizie
dei mercati di Campo de' Fiori e di Testaccio



di **GIACOMO A. DENTE**

E' arrivato a Roma in short e macchina fotografica al collo, come uno dei tanti turisti che si incontrano tra i Fori, il Colosseo e San Pietro. In questo caso, però, non era la città d'arte l'obiettivo, ma la città della gola, una città diventata un punto di riferimento importante per gli chef più prestigiosi del mondo.

Non a ca-

Sopra, Heinz Beck, superchef della "Pergola". Promosso a pieni voti da Menard: «Alla Pergola ho trovato la perfezione». In basso, Maria, titolare del banco al mercato di Campo de' Fiori assai elogiato dallo chef francese per la misticanza, «insalata così ricca di sapori e di cultura antica, da invidiare», e per la mentuccia «profumo gastronomico tutto da rivalutare»



A sinistra,
Bruno Menard a cena
nei giorni scorsi
a Roma
(Foto Toiati/Carconi)

ve si accumulano decine di varietà di pomodori. «Dovevo venire a Roma per vedere le infinite combinazioni possibili di sapore-ricetta che si possono realizzare coi pomodori, insieme alla tecnica di tenerne di appassiti naturali per usarli come una conserva», sottolinea contento lo chef.

L'incontro col più squisito degli street food, la porchetta, è avvenuto invece nella antica bottega del "maestro" **Annibale** che, tra un trionfo di fiorentine e trippie, ha esibito fiero la sua porchetta profumata alle erbe, della quale lo chef ha voluto ogni dettaglio per tenerne una nippo-versione. Poi, dopo una granita al pistacchio e una decina di mini assaggi nella Gelateria all'Arenula del «formidabile **Giancarlo Corona**», lo chef è andato alla ricerca della mozzarella top.

Tanti test e una sorpresa finale: il meglio del meglio è una Dop del Lazio, e viene prodotta a Pontinia alla Tenuta dell'Angelo.

Bruno Menard, un "guru" alla corte del gusto romano