



A nostro giudizio, tra le prelibatezze provate, la palma del miglior piatto va al **“Ricordo di uovo allo zabaione”** di

Francesco Apreda, esaltato dalla granita di orzata e dal crumble al caffè. Segue a ruota una delizia scenografica di Caceres,

**Risotto in “pacchetto”:**zafferano, caprino e chinotto

Ottima affluenza di pubblico all’Auditorium Parco della Musica: Roma ha celebrato degnamente **la festa dei foodies**

! 13.600 visitatori in quattro giorni, oltre 50.000 assaggi serviti dai ristoranti, 25.000 bicchieri di vino degustati, oltre 100.000 stoviglie utilizzate fra piatti, posate, ciotole e tovaglioli. Questi erano i numeri del 2012, ma ora

**Taste is back,l’assaggio è tornato**

e

**l’A**

uditorium Parco della Musica. ha ospitato, dal 26 al 29 settembre, 10 fra i migliori ristoranti della capitale e 4 ospiti, complessivamente rappresentati da 14 fra i migliori Chef , intenti a proporre un’esperienza gourmet assolutamente unica.

Taste of Roma costituisce oramai una tappa importante dei Taste Festivals che ogni anno portano gusto e divertimento in capitali mondiali come Londra, Dublino, Sydney, Amsterdam, Cape Town, Dubai e Milano. **“Taste” dall’ inglese assaggio:** un tuffo nel mondo dell’eno-gastronomia, un prelibato assaggio dei ristoranti e degli chef più quotati di Roma, incorniciato da un curato mix di aziende, locali e negozi che meritano l’attenzione di tutti. Taste ha offerto, anche in questa edizione 2013, un assaggio goloso. Meritevole l’iniziativa di

proporre una ricetta buona e golosa senza la presenza

del glutine **Essere celiaco o sensibile al glutine** non deve significare rinunciare ad un'alimentazione gustosa, né alla varietà e alla gioia della tavola. Ciliegina sulla torta, la presentazione di **Francesco Aprea** dedicata a chi ha problemi di glutine nello spazio DS Gluten free.

I giardini pensili dell'Auditorium, ancora una volta, hanno fatto da "contorno" ad un happening di grande qualità, una rara opportunità di provare la cucina dei grandi chef della città eterna, Heinz Beck in testa. E non solo, perché gli amanti della cucina raffinata hanno potuto assistere agli show-cooking messi in campo da altri illustri Chef provenienti da tutta Italia. Grande attrattiva anche per i corsi pratici organizzati nella scuola di cucina "Electrolux Chef's Secrets, che hanno permesso di scoprire i segreti gourmet entrando nella cucina professionale di **'In cucina con...**

Tra gli eventi, un corso di

**Bonci**

alla Electrolux Chef's Secrets e un corso di millefoglie con il bravissimo pasticciere

**Andrea De Bellis**

al LAB; uno showcooking di

**Cristina Bowerman**

al Taste Theatre

La vicinanza al mondo enologico è stata curata con nuovi vini ed affinati abbinamenti grazie ai Wine Bar gestiti dalla famosa **Trimani, Vinai in Roma**, che hanno proposto un fitto programma di degustazioni nella Wine Academy. Cristiana Lauro ha affrontato, con la giusta sapienza, insieme ad appassionati e curiosi, 18 momenti di straordinario interesse per conoscere e scoprire le più importanti zone di produzione e tipologie in un'atmosfera informata e informale!

Erano in molti domenica, nonostante il cielo molto nuvoloso, a scoprire o gustare i piaceri dell'alta cucina, l'anima dei piatti ricercati, grazie all'incontro ravvicinato con gli chef più quotati di Roma. Con soli 5 o 6 euro in molti hanno sfruttato l'occasione unica di apprezzare i piatti di

**Stefano Marzetti**

(Mirabelle Hotel Splendid Royal), di

**Andrea Fusco**

(Giuda Ballerino), di

**Arcangelo Dandini**

(L'Arcangelo) di

**Francesco Apreida**

(Imago all'Hassler), di

**Danilo Ciavattini**

(Enoteca la torre a Villa Laetitia), di

**Cristina Bowerman**

(Glass Hostaria), di

**Giulio Terrinoni**

(Acquolina Hostaria in Roma), di

**Angelo Troiani**

((Il Convivio Troiani), di

**Heinz Beck**

(La Pergola Hotel Roma Cavalieri), di

**Luca Collami**

(Ristorante Baldin), di

**Daniele Usai**

(Ristorante il Tino), di

**Filippo Saporito**

(La leggenda dei frati), di

**Giuseppe Iannotti**

(Kresios), di

**Roy Salomon Caceres**

(Metamorfosi Restaurant).

La palma del piatto più affascinante ed originale va al "**Ricordo di uovo allo zabaione**" (di Francesco Apreida), esaltato dalla granita di orzata e dal crumble al caffè. Unico ed indimenticabile. Un uovo con sorpresa! Segue a ruota una delizia di Caceres, il

**Risotto in "pacchetto":zafferano, caprino e chinotto**

. Superbi anche i

**Fiori di zucca dorati**

con mozzarella di bufala e alici di Cetara, sorbetto agrodolce piccante di peperone, inventati da Troiani. A condividere un meritato quarto posto i

**Ravioli alla amatriciana e guanciale piccante**

della Bowerman ed i "

**fusilli oro Verrigni con trippette di baccalà in salsa amatriciana"**

di Fusco. Un gradino più sotto, in considerazione delle aspettative che circondano ogni pietanza del principe dei fornelli, Heinz Beck, gli "

**spaghetti cacio e pepe con gamberi bianchi marinati al lime"**

; ottimi ma non superlativi, questo il loro difetto. Qualche riserva per il "

**Superspaghettone W alle vongole"**

di Terrinoni: un sapore troppo intenso ed un eccesso di cremosità.

Scritto da Administrator

Martedì 01 Ottobre 2013 19:39 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 02 Ottobre 2013 18:02

---

Dulcis in fundo, ma fuori della nostra personalissima classifica, **OTALEG**, il gelato giusto, il gelato vero, l'evento dolciario più significativo degli ultimi venti anni della gelateria capitolina. L' "acquario" di via dei Colli Portuensi, annoverato come nona gelateria in tutta Italia e seconda nella capitale, ha proiettato Marco Radicioni nella elite della gelateria artigianale e la sua filosofia lo potrebbe portare presto a guardare tutti dall'alto in basso. E sarebbe un successo meritato.....