



A sinistra, la terrazza di DonnaE; a destra alcune creazioni del menu; sotto il direttore di sala Dario Chieffallo e lo chef Riccardo Pepe



DONNAE

GUSTO DI LUCANIA AL BOUTIQUE HOTEL

NEL BISTROT DELL'ELISABETH UNIQUE LO CHEF RICCARDO PEPE PROPONE I SAPORI DELLA BASILICATA TRA ORECCHIETTE AL PEPERONE CRUSCO E BACCALÀ IN TEMPURA CON RAFANO

di GIUSEPPE PUPPO

Unico. Non solo nel nome. Sebbene in prima battuta tale aggettivo - nel descrivere l'Elizabeth Unique Hotel - possa apparire pleonastico, è rappresentativo di ciò che si percepisce varcata la soglia di questa raffinata struttura alberghiera nel cuore del Tridente. Linee eleganti e moderne caratterizzano il boutique hotel di proprietà della famiglia Curatella, originaria del comune lucano di Bella, nato con l'intento di offrire un'ospitalità di alto livello unitamente a un viaggio nella bellezza. In un luogo come questo, marcatamente segnato dall'arte - sulla stessa strada c'è anche la casa-studio del Maestro del Neoclassicismo, lo scultore

Antonio Canova - il sodalizio con la Galleria d'Arte Russo appare quasi doveroso. Ed è così che all'interno gli spazi comuni sono impreziositi con opere contemporanee, realizzate appositamente, da ammirare e acquistare. L'albergo - il cui nome omaggia la protagonista della storia familiare dei Curatella, nonna Elisabetta, che ha trasmesso a figli e nipoti il senso di ospitalità e di accoglienza - si rivolge non solo al pubblico internazionale ma anche ai romani, che possono sin dalla colazione accomodar-

si ai tavoli, accolti dal direttore di sala Dario Chieffallo, e nella riservata terrazza al primo piano gustare maritozzi dolci e salati, salumi e formaggi, lievitati e pancake. A pranzo insalate e piatti veloci, che nel fine settimana fanno spazio a un più rilassante brunch, comprensivo di due scelte dal menu lunch, spremuta e calice di vino (costo: 45 euro). Ma è all'ora della cena che si può apprezzare appieno la cucina d'impronta lucana di DonnaE, il ristorante del boutique hotel. L'offerta gastronomica porta la firma dell'executive chef Riccardo Pepe (originario di Albano di Lucania), che spazia tra sapori del suo territorio e proposte contemporanee, introdotta da un cestino di prodotti da forno homemade, grissini, panini all'aglio, e con farine integrali, ad accompagnare antipasti come il baccalà in tempura con crema di rafano lucano, e il megatello di podolica con crema di canestrato Igp di Moliterno; il menu prosegue fra orecchiette di grano arso con peperone crusco Igp e mollica di pane, e filetto di manzo flambé, anch'esso arricchito dal peperone, per chiudere con la Coppa Elizabeth, dessert con ricotta vaccina, crumble di biscotti e frutta. ◆

DONNAE

Via delle Colonnate 35, tel. 06-3223633. Sempre aperto. Costo: 45-90 euro.

I PRODOTTI

DAI FAGIOLI DI SARCONI AL PECORINO DI MOLITERNO

Il percorso tracciato dallo chef Riccardo Pepe, mira a far scoprire al pubblico capitolino i sapori e le tradizioni della regione che ha dato i natali a lui e alla famiglia Curatella: la Basilicata (o Lucania). La ricerca della materia prima diventa così un connotato di prim'ordine, a partire da uno degli ingredienti principe e maggiormente noto: il peperone "crusco", termine dialettale che vuol dire "crocante", e descrive la qualità di questo frutto che, una volta essiccato, viene cotto in olio bollente, e acquista la caratteristica consistenza. A rifornire chef Pepe di questa eccellenza è Rocco Cassino, uno stagionatore di Moliterno, patria del pecorino "canestrato" (dai canestri in cui il formaggio viene fatto riposare); dalla sua attività arrivano nella cucina di DonnaE anche i fagioli di Sarconi (altro importante prodotto Igp) e la carne d'agnello (reperita inoltre a Castelmezzano, nel cuore delle Dolomiti Lucane). La produzione casearia delle Fattorie Donna Giulia conferisce invece il caciocavallo podolico e gli altri formaggi, come la manteca, una scamorza ripiena di burro, che deriva da un antico metodo di conservazione del latticino. Il cammino tra i sapori della Basilicata prosegue con i salumi, dal capicollo alla soppressata, alla salsiccia "pezzente", e si conclude con il rafano, per il quale lo chef interpella un giovane produttore suo compaesano, di Albano di Lucania.



L'INIZIATIVA

BRACCIANO ASSAGGI E CALICI

Un nuovo e straordinario viaggio alla scoperta delle eccellenze vitivinicole italiane. È un appuntamento da non perdere quello in programma da venerdì 8 a domenica 10, con la prima edizione del "Bracciano wine & arroscicino festival". "Da tempo cercavamo un luogo per gli appassionati del vino con un evento che potesse raccogliere le realtà più interessanti dello Stivale, e una volta giunti qui siamo rimasti affascinati dalla bellezza del borgo, con il castello che insiste sulla piazza, e abbiamo realizzato che la nostra ricerca era giunta al termine" racconta John Izurieta, direttore commerciale di Arte del Vino, organizzatori della manifestazione. L'accogliente



spazio del centro di Bracciano per tre giorni ospiterà una dozzina di realtà rappresentative delle tradizioni vitivinicole d'Italia, per degu-

stare le etichette di cantine del sud come Barone di Bolaro (Calabria) e San Michele (Puglia), per risalire verso la Toscana, con McCalin, o la spezzina La Carreccia, e Buffalo Wine in Emilia Romagna, e giungere infine nel Lazio, con l'Azienda Agricola Piancardo, i Fratelli

Onorati, e le Cantine Capitani. A ciò si aggiungono i prodotti selezionati da Selita Bistrò, come i taglieri di salumi e formaggi del territorio, e la presenza di Bizzi, che propone un "festival nel festival" con la sua offerta di arroscicini e altre specialità street food. In cartellone anche live concert e dj set, per arricchire ulteriormente l'esperienza di intrattenimento.

COSÌ GLI INVITI

Piazza IV Novembre, Bracciano (RM). Venerdì 8 e sabato 9 (ore 18-1), domenica 10 (12-19). Inviti domenica 10, collegandosi al link <https://bit.ly/wine10007> venerdì 8 dalle 14 alle 15.

CIRO SALVO LA PIZZA È D'AUTORE

Ciro Salvo sbarca nella capitale. Giovedì 7 termina la lunga attesa, e il "re dell'impasto" inaugura l'indirizzo romano della pizzeria 50 Kalò. Un'insegna che dalla sua Napoli è giunta fino a Londra e, sempre nella città partenopea, annovera anche 50 Panino, e il B&B di charme 50 Suite. "L'idea di aprire a Roma è nata nel febbraio 2021, in un'epoca ancora di restrizioni e incertezze non ci siamo mai fermati, abbiamo deciso di guardare avanti, investire e costruire ancora. Non si tratta semplicemente di aprire un locale altrove, ma trasferire l'identità e l'anima del progetto, anni di ricerche ed esperienza maturata sul campo". Le parole di **Ciro Salvo**, terza generazione di una famiglia di pizzaioli, restituiscono la misura della sua filosofia e di un lavoro meticoloso, che lo ha portato a realizzare un prodotto unico, altamente idratato, leggero e digeribile, da farine con grani provenienti dal sud Italia. Nell'ampio locale, che comprende 150 coperti fra interno ed esterno, due ampi forni dominano la sala principale, e da qui arrivano in tavola i celebri fritti di **Ciro Salvo**, dai suppli alla frittatina di bucatini, tonde classiche e originali come la "50 Kalò", una marinara con pomodori torpedini e scarole cotte al vapore, e la pizza frita con pomodoro e parmigiano reggiano Dop 24 mesi. Ricca è anche l'offerta del beverage, tra una carta dei vini con diverse referenze regionali e una piccola selezione champagne, e numerose birre, tutte artigianali.

● 50 Kalò, via Flavia 3, tel. 06-69486537. Sempre aperto.



STREET FOOD E BIRRA ALL'OLMATA

Birra e cultura, tra spine, musica, street food, nella splendida cornice del parco dell'Olmata. L'area verde del comune di Genzano si prepara ad accogliere gli appassionati per il ritorno del Castelli Beer Festival, la manifestazione in programma da giovedì 7 a domenica 17, dedicata alle specialità brassicole e della cucina di strada. "Diversamente da un qualsiasi evento street food, valorizziamo le vere eccellenze della birra anche grazie a una scrupolosa ricerca e selezione con oltre cento proposte internazionali. Non solo cibo e bevande, ma un articolato programma di contenuti che mettono in luce storia e cultura dei Castelli, arte musica e spettacolo". Con queste parole il produttore **Marcello Pau** racconta ciò che caratterizza la kermesse, giunta alla sua quinta edizione. Undici giorni in cui il pubblico potrà degustare una vasta selezione di "bionde", provenienti da oltre trenta birrifici artigianali italiani e internazionali, da quelle più popolari di Belgio e Inghilterra, alle keller tedesche, fino alle bitter toscane, le helles abruzzesi, e le ipa laziali. Il tutto accompagnato da una ricca offerta gastronomica che spazia da panini e hamburger a prodotti "street" come coppiette di maiale, arrosticini, frittiture, ma anche verdure grigliate e incursioni estere con pokè e sushi. E non mancheranno dj set, concerti, proiezioni, incontri e visite guidate all'interno del Parco dei Castelli Romani.

● Parco dell'Olmata, Viale Vittorio Veneto (Genzano di Roma), tel. 392-3371807. Orario: 18-1 (sab. e dom. 11-1).



L'APERITIVO

di SARA
RISINI

IL MARE NOSTRUM AL MAXXI



Un ristorante-giardino dalle atmosfere urban chic, che completa la prestigiosa offerta culturale del Maxxi - Museo Nazionale delle Arti del XXI Secolo. È Mediterraneo, progetto enogastronomico che, per il terzo anno, è tornato ad animare l'estate capitolina all'insegna della mixology e di una cucina che omaggia la tradizione del Mare Nostrum, senza rinunciare a tocchi di modernità.



«Questa nuova avventura di un indirizzo ormai di riferimento per la città farà compagnia ai romani che vorranno godersi dei grandi drink e delle proposte gastronomiche di qualità, senza rinunciare alla compagnia della buona musica», dichiara il patron **Alessandro Cantagallo**. Qui, dalle 17.30 alle 20.30, l'appuntamento è con il Tapas Aperitif secondo diverse formule (due, tre oppure cinque tapas). All'ora dell'aperitivo sono dunque protagonisti i gustosi sfizi spagnoli, serviti insieme a creativi cocktail. Per il pranzo ecco invece il Light Lunch (dal martedì al venerdì) con colorate e freschissime pokè bowl targate **Palmerie Pokè**. Tutta da provare poi l'opzione Dinner & Cocktails (dal giovedì sera al sabato sera) con menu à la carte sia all'interno del locale, che si avvale del piano bar d'accompagnamento, sia nel dehors dove la musica è in filodiffusione. In carta piatti preparati rigorosamente con ingredienti stagionali, come tagliolini ajo, ojo, peperoncino con battuto di gamberi rosa oppure tonno scottato con laccatura al pepe e misticanza. Infine nel weekend, dalle 12 alle 16, è imperdibile il Brunch che aggiunge alle proposte abituali una serie di portate internazionali come gli ottimi bagel e gli esclusivi toast con avocado.

Mediterraneo al Maxxi, via Guido Reni 4/a, tel. 391-7053069, orario: dal martedì al giovedì e la domenica 11-19, il venerdì e il sabato 11-2, lunedì chiuso.