

Pasta? Sì, maritata con ceci e gamberi

La squadra del "Settembrini" Da provare l'accoppiata ravioli cacio e pepe e polpo arrosto e il risotto parmigiana



SETTEMBRINI
Via Luigi Settembrini 25 - Roma
Tel. 06-3232617
Chiuso domenica
Prezzo medio: 60 medio
VOTO: 8
SÌ: squadra coordinata in tutti i reparti
NO: qualche veniale strizzata d'occhio alle mode

del bravo chef Luigi Nistri, per cui sul versante terragno si possono apprezzare risotto alla parmigiana di melanzane oppure ravioli del plin alla genovese in brodo di pecorino, tutti sapori giusti, che

convocano e chiamano ad abbinare un vino di carattere. Per fortuna su questo capitolo non ci sono problemi, perché la cantina compilata dal talento solido di un professionista come Luca Boccoli

consente di spaziare e sfiziare anche fuori dai confini nazionali, con molti "coup de coeur" per i francofili.

Insomma, che si vada per "tapas" alla romana assistiti dalla simpatia competente di

sapori, questo locale ha davvero molto da raccontare. Ecco allora, per cominciare, il rigoroso accostamento di seppie piselli e limone, oppure la sontuosa minestra di pasta maritata con ceci e gamberi. Poi, per tenersi sul leggero, ottimo il bastoncino di pesce azzurro con insalata di agrumi, oppure - salendo in impegno di papille - le cinque variazioni sul maiale, o ancora, per giocare sul minimal post-moderno, l'insalata di yogurt e radici. I dolci confermano il divertimento dell'impostazione generale, frutto della filosofia di costruzione di una squadra del bravo patron Marco Ledda, dal ghiotto babà al rum con crema al mascarpone e fragole alla millefoglie di mele e amaretto e al riuscito menta yogurt e pistacchio.

giacomodente@ilmessaggero.it

TOCCO DI CLASSE

Tonno, pesto di pomodoro e Pinot

Uno chef intelligente e scanzonato come Filippo Lamantia e un produttore simpatico e fuori dal coro come Diego Cusumano: difficile immaginare, nel segno della Sicilia, un'accoppiata più felice per un costruire un abbinamento cibo-vino per una sera d'estate. La ricetta è semplice. Si prende del tonno, lo si passa in padella prima di portarlo a cottura con pochi minuti di forno. A parte si prepara un pesto con un pomodoro, una manciata di capperi qualche

finocchietto, la polpa di un limone e extravergine siciliano, una base sulla quale adagiare il tonno prima di dargli una nota stuzzicante con botarga grattugiata e emulsionata con limone e origano. Il vino sarà una sorpresa, perché invece del monumentale Nero d'Avola non perdetevi l'elegantissimo Pinot Nero di Cusumano. Le vigne sono a 800 metri, a Ficuzza, d'inverno c'è la neve e il Pinot Nero che ne deriva, ha una piacevolezza assoluta di profumi e



BUONO

Barolo, odore di funghi e menta: "robusto" su formaggi saporosi

di FABIO TURCHETTI

La bella stagione è davvero arrivata, come ieri pomeriggio ha voluto ricordare il Consorzio Vini Alto Adige in un evento tenutosi presso la Città del Gusto di Roma, denominato "4 DOC per 4 Schiave": legato ad un vitigno capace di rossi freschi e versatili, adatti anche all'estate, divisi fra le denominazioni di Lago di Caldaro, Meranese, Santa Maddalena e l'omonima Schiava, per l'appunto. Ciò non toglie che gli ultimi scampoli invernali non vadano ancora dimenticati: soprattutto dinanzi ad imprese come quella di Andrea e Luca Costa, ingegneri e imprenditori, che hanno voluto raccogliere sotto il marchio di Tenute Costa la loro diverse produzioni toscane (TerrediFiori), altoatesine (Lahnhof) e piemontesi (DueCorti). Carlo Ferrini a fare da enologo consulente, e al momento otto vini, che possono quindi spaziare dal Vermentino al Morellino di Scansano, dal Dolcetto al Nebbiolo d'Alba. Oltre al Barolo (40 euro): rosso austero di marasche, viola, confettura di prugna, toni fungini e mentolati. In bocca solido, robusto ma elegante, sarà validissimo su carni rosse e