



David

## 1 Da Cesare Via del Casaleto, 45 Roma

1

trattoriadacesare.it

BUONO!

La trattoria esiste dagli anni Cinquanta ma il salto di qualità l'ha fatto quando, nel 2009, è arrivato Leonardo Vignoli. La cucina propone piatti della tradizione romana fatti bene (leggi: non troppo unti, non troppo conditi). Le materie prime sono ottime, basti sapere che le verdure - di stagione - arrivano dall'orto di famiglia a Monterotondo. Passando al menù, tra gli imperdibili ci sono le crocchette di melanzane all'arrabbiata, le polpette di bollito, gli gnocchetti fritti in crema di cacio e pepe. L'amatriciana vi farà venir voglia di fare la scarpetta. I secondi sono tutti notevoli: trippa, coda alla vaccinara, baccalà, spezzatino di vitello alla cacciatora. E se ancora ne avete, c'è la crostata di visciole.

40 euro

## 2 Pasticceria Knam Via Anfossi, 10 Milano

2

eknam.com

BUONO!

Questo è il regno del cioccolato e Ernst Knam il suo re. Mousse, torte e praline, in bella mostra dietro le vetrine del bancone, raccontano di materie prime di qualità, di ottima lavorazione, di abbinamenti fuori dal comune, di gusti inediti. Cavallo di battaglia è la mousse ai tre cioccolati, una tre strati di cioccolato bianco, al latte e fondente. Oltre ai grandi classici, ci sono specialità come la frolla fragole e rabarbaro o la torta esotica, con mango, frutto della passione, alkekengi e zenzero candito. Senza dimenticare le praline, coloratissime e ricche di ogni ben di dio. A proposito di abbinamenti fuori dal comune: la torta mele e rosmarino e quella cioccolato, zenzero e sale di Maldon sono sicuramente da provare.

## IL GENIO DELL'UOVO

**Davide Scabin, 50 anni, chef e patron del Combal.Zero, il ristorante pluripremiato che ha sede nel museo d'arte del Castello di Rivoli, a Torino. Per molti è uno dei massimi chef a livello internazionale. Sempre teso alla ricerca del piatto perfetto, è un uomo fuori dall'ordinario: colto, ingegnoso, un po' anarchico, ha inventato piatti che sono nella storia della cucina italiana. A sorpresa quest'anno la guida Michelin gli ha tolto la seconda stella, quando tutti, critici e chef, si aspettavano fosse vicino alla terza. Ma si sa, la genialità è difficilmente imprigionabile dentro a degli schemi. Lo abbiamo intervistato togliendo le domande, perché Scabin è racconto allo stato puro.**

... ..

C'è un anno fondamentale nella mia vita: il 1997. L'anno in cui sono nati i due piatti che considero l'Adamo ed Eva della mia cucina: l'ostrica virtuale e il cyber eggs. L'ostrica virtuale è nata per caso: mia sorella Barbara stava tagliando della bottarga, io dei cubetti di anguria e, mettendo in bocca un pezzo di bottarga con le mani bagnate dal frutto, ho sentito un sapore stupendo. Poi ho avuto l'intuizione di aggiungere la mandorla. E da questo "incidente" è uscito un piatto che sa di ostrica ma che non ha mai visto un'ostrica. Cyber eggs, invece, è un cucchiaino di caviale con sopra un uovo crudo, come usavano fare gli zar. Però io ho messo tutto in una pallina di cellophane con l'aggiunta di vodka. Viene servito con una specie di bisturi, un taglierino, con il quale si incide la plastica. Devi mettere tutto in bocca subito, altrimenti cola. Il cervello non può immaginare cosa esattamente entrerà in bocca, dunque è come se tutto si concentrasse esclusivamente sul palato. Il piatto più palatale che ho nel menù. Nel menù c'è anche il rognone al gin, che serviamo con il gin tonic.

... ..

La Michelin ha deciso di toglierci la seconda stella e avrà avuto i suoi motivi, non ne voglio parlare. La mia brigata ha lavorato duro tutto l'anno e per i miei ragazzi è stato un brutto colpo: avevano il morale a terra. Ma siamo quel che siamo, andiamo avanti, punto. La mia idea di cucina non esiste, perché per me è cucina tutto quello che mi sta intorno. La mia vita è cucina, è gusto, e io sono con i sensi sempre accesi. Per me è cucina anche mentre viaggio in macchina e guardo fuori dal finestrino. Sono tanti anni che sto in questa cosa qui, ne sono immerso, non ne posso uscire perché è il mio tutto. E poi mi diverto sempre di più. Una trattoria nella quale amo andare è **Da Cesare (1)** al Casaleto, a Roma. Se cerco una pasticceria vado da **Knam (2)** a Milano. Quando invece voglio una pizza vado **all'Arrocco (3)** a Rivoli. (continua) →

3

## L'Arrocco Piazza S. Rocco, 14 Rivoli (TO)

BUONO!

larrocco.it

Se scegliete questo locale sono due le cose che dovete assolutamente provare: la pizza al tegamino e la farinata di ceci. La prima viene fatta lievitare - usando lievito madre o di birra - per tre volte nell'arco di quasi 48 ore: si prepara la mattina, si mangia la sera del giorno seguente. È possibile scegliere tra tre varianti: con farina bianca, integrale o di kamut. La pizza viene poi stesa in un tegame di alluminio leggermente unto e cotta al forno. La farinata, una sorta di torta salata bassa a base di farina di ceci, acqua, sale e olio, è invece preparata in giornata. Le specialità dello chef sono i risotti e il pesce: ora il menù propone risotto con vongole veraci, timo e lime e baccalà con salsa verde e nero di seppia.

Pizza al tegamino e farinata: 15 euro

4

## Consorzio Via Monte di Pietà, 23 Torino

BUONO!

ristoranteconsorzio.it

Informale e accogliente, il ristorante propone piatti della tradizione regionale, con qualche tocco originale. Partiamo dalle peculiarità: qui hanno una selezione di formaggi e una carta dei vini (intitolata *Eccessi e riflessioni*) davvero invidiabili. Consigliamo di assaggiarli, possibilmente insieme. Altra peculiarità: si può pasteggiare sorseggiando un cocktail (tutti molto buoni, in particolare il Gin Ginger Beer Tonic). E ora i piatti: la triade di carne cruda, l'uovo croccante con fonduta di cheddar e pancetta, gli agnolotti gobbi ripieni di arrosto di Fassona ed erbe e l'immane quinto quarto, ossia i tagli meno nobili dell'animale macellato: animelle, cervello, trippa.

35 euro

# BUONO!

**Gelateria Ottimo**  
Corso Stati Uniti, 6  
Torino

5

Tel. 011-19504221

BUONO!

Questa gelateria è considerata una delle migliori di Torino e si distingue per creatività e audacia: i gusti non sono mai banali e la qualità delle materie prime è altissima. Accanto ai classici, potete trovare gusti come cioccolato al sale di Mozia, cardamomo e arancia, miele e zafferano, cannella e tè affumicato, arancia e timo. Quando è stagione anche due specialità piemontesi: pesca ripiena di cioccolato e fondente al ramasin, una prugna selvatica tipica di queste parti. Il segreto? **Ingredienti naturali come latte e semi di carrube.** Oltre al gelato, meritano un assaggio anche le granite e le gelatine. Qualche anno fa i due proprietari hanno aperto un altro locale, sempre a Torino, in via San Francesco d'Assisi.

**Daiichi**  
Via IV Marzo, 5  
Torino

6

daiichi.it

BUONO!

Questo ristorante ha due anime: una giapponese, l'altra thailandese. Il menù offre una vastissima scelta e permette di passare velocemente dall'una all'altra cucina. La prima la conosciamo; la seconda, ricca di sapori intensi, merita di essere provata e questo è un buon posto dove farlo. I piatti tipici della tradizione thai ci sono tutti: gli involtini fritti di gamberi, verdure e spaghetti di soya, l'insalata di papaya, la zuppa piccante di gamberi, il riso fritto con pollo e verdure, l'orata impanata con salsa di curry verde. Un mix di sapori e ingredienti la cui caratteristica principale è quella di riuscire ad abbinare, in un delicato equilibrio, spezie e salse con carne, pesce e verdure.

40 euro

**Shizen**  
Viale Thovez, 6  
Torino

7

shizen.it

BUONO!

La parola shizen indica tutto ciò che ha a che fare con la natura e si addice perfettamente a questo locale, minimal ed elegante, dall'arredamento tipicamente nipponico. La cucina è tutta giapponese e spazia dai crudi alle zuppe, dalla tempura agli spaghetti di riso. Oltre agli intramontabili (sushi, sashimi, zuppa di miso) propone interessanti sperimentazioni come le oriental tapas, sfoglie croccanti con pesce e verdure, e il sushi creativo, nel quale sono utilizzati ingredienti come il nero di seppia per condire il riso o le briciole di pane per l'impanatura. Il consiglio è di venire qui con la bella stagione e sedere a uno dei tavoli del dehors, che è la ricostruzione fedele di un giardino zen.

40 euro

→ Un'altra trattoria che segnalo a Torino è il **Conorzio (4)**. E poi il gelato, lo prendo spesso da **Ottimo (5)**, un gelataio folle che usa materie prime prodigiose, non so come faccia a guadagnare, però è bravissimo. E il gelato è meraviglioso.

Dopo tanti anni di ricerca posso dire quali sono i cinque elementi primari della mia cucina: gusto, piacere, emozione, esperienza e ricordo. Tutto questo dà vita alla forma, che per me non è una linea retta ma è un cerchio, e tutto si ricongiunge in questo girone dannato composto dai cinque elementi, che insieme sono capaci di suscitare un'emozione.

Nella mia cucina e nella mia vita funziona lo stesso meccanismo. Un meccanismo per il cui pieno funzionamento sono indispensabili la trasgressione e la perversione. La trasgressione ti porta a superare i tuoi limiti, la perversione a liberare la fantasia. La mia pietra filosofale è questa, costruita in anni e anni di lavoro per scoprire qualcosa di nuovo.

\*\*\*

A risultati del genere, al ritorno alle emozioni primordiali, non ci si arriva da giovani: bisogna aver percorso un po' di strada nella vita per poter fare queste cose. D'altronde la vita cos'è se non una sommatoria di esperienze e di teoria? Insomma, tutto il tuo vissuto che torna a farsi vivo anche nel momento in cui cucini. Per firmare un'insalata serve avere una nozione precisa delle cose.

Da giovani si può copiare, eseguire, riprodurre, ma l'invenzione è un'altra cosa. Io detesto quando di un piatto si dice "rivisitato". No, tu non devi rivisitare niente! Il piatto della nonna lo lasci esattamente com'era. Per questo non credo che "tradizione" sia una brutta parola. Ed è diversissima da "rivisitazione", che significa solo snaturare ciò che è classico. Ciò che è consolidato va lasciato così com'è perché il tempo lo ha affermato. La tradizione bisogna averla dentro per riuscire ad andare oltre, come un pittore che non conosce l'arte classica non potrà mai superarla, perché se non la conosci non la superi, al massimo ti sovrascrivi. Un grande jazzista conosce la musica classica, gli altri fanno del rumore. La tradizione deve essere dogmatica, altrimenti si fanno solo dei pasticci, che non dureranno nel tempo.

Quando io invento non ho un metodo preciso, non ho una sola fonte creativa, raramente uso la materia prima come scintilla: a volte capita, ma non è da lì che parto. L'ultima mia idea, ad esempio, è nata guardando una rivista di motori e leggendo l'evoluzione degli ammortizzatori, strumenti che si adattano al terreno che incontrano, così come la lingua si adatta al cibo che entra in bocca. In base al boccone che introduciamo, e a come questo stimola gli elementi primari, in bocca accade qualcosa che è sempre diverso. Ed è questo diverso che io cerco. Chi viene al Combal.Zero non si aspetta delle ricette ma delle esperienze. E i miei piatti sono dei veri e propri progetti, codificati, elaborati, ottimizzati.

Altri due indirizzi da segnare: il thailandese **Daiichi (6)** e il giapponese **Shizen (7)**, entrambi a Torino, ed entrambi molto buoni.

Sono molto rigoroso in cucina, chiedo ai miei ragazzi la massima concentrazione perché il piatto che abbiamo ideato richiede rispetto. Io sono l'ultimo controllore della fila, il capobranco - forse un po' ingrigo - ma che però azzanna ancora. E un giovane lupacchiotto può uscirne malconco dall'incontro con me, ma poi crescerà.

\*\*\*

Al ristorante ho un tavolo, che ho chiamato 16:9, ed è davanti alla finestra che vede la cucina. Un po' come guardare un televisore nel quale c'è in onda il lavoro della brigata, un grande spettacolo live, il miracolo che si compie ogni volta che apriamo le porte, cioè tutti i giorni.

La mia ambizione è da sempre quella di diventare l'anello di congiunzione tra la scienza e il piacere. So per certo che nelle mie celle frigorifere, tra i prodotti che ci sono dentro, si nasconde il piatto più buono del mondo. E non so se stasera riuscirò a tirarlo fuori, ma so che quello è il mio obiettivo. Sembra difficile, ma poi arriva. Come diceva Michelangelo: l'opera è già nel blocco di marmo, basta togliere il superfluo.



Cyber Eggs



L'opera di Parmigiani a Villa Medici



Gabriele Bonci



L'interno del Combal Zero

## Alla ricerca del TRAPIZZINO

di Luca Sommi

**Davide Scabin oltre a essere uno chef** geniale è anche un uomo generoso. Non si è limitato a darci i sette indirizzi che ogni settimana chiediamo agli intervistati: ce ne ha dati otto. E l'ottavo, il **Trapizzino (A)**, in pieno quartiere Testaccio a Roma, lo usiamo per fare un tour della capitale alla ricerca delle migliori pizzerie dell'Urbe. Il Trapizzino è un locale sui generis, nel senso che ha inventato - da qui il nome - il trapizzino, un cono di pasta di pizza dentro al quale ci si può mettere di tutto, anche la trippa alla romana o la coda alla vaccinara. Da provare assolutamente.

Questo caso a parte, la pizza romana si differenzia dalla sorella più famosa, la pizza napoletana, per la sottigliezza della base e per la leggerezza del tutto che viene servito nel piatto. Per avere la consistenza di una napoletana, dunque, servirebbe sovrapporre diverse romane, per questo non stupitevi se finita la prima vi verrà voglia di ordinarne un'altra.

**In centro, in via del Governo Vecchio**, c'è una pizzeria che a Roma è una specie di istituzione: **Baffetto (B)**. La pizza, sottilissima, viene servita su piatti d'acciaio rotondi - quella con i fiori di zucca è stupefacente - e il locale è piccolo e affollatissimo. Baffetto oltre alla pizza ha diversi pregi. Primo: non ha la musica in sottofondo, che oggi è purtroppo una tragica moda, forse figlia della paura contemporanea del silenzio, forse del terrore dei ristoratori che i clienti siano troppo concentrati su ciò che stanno mangiando, dunque è necessario distrarli. Secondo: non ha gli arredi orrendi delle pizzerie standard, ossia luci potentissime "a giorno", tavoli seriali o finti mattoni a vista incollati alle pareti. Terzo: c'è sempre fila fuori, ma è molto veloce, e i tavoli sulla strada non sono protetti dall'orrendo cellophane che ambrisce a essere un dehors. Altro pregio: niente televisione, vero e proprio cancro della ristorazione moderna, dove le persone invece di parlare mangiano guardando la partita. Terribile, ma da Baffetto non la troverete.

**Per arrivare da un altro mito** romano della pizza è necessario allungare fino a viale di Trastevere, **Ai Marmi (C)**. Se però

a Roma chiedete indicazioni per questo locale chiamandolo con il suo vero nome in pochi vi risponderanno. Qui tutti chiamano questa pizzeria "l'Obbitorio" - sì, con due b - o "il Cassamortaro", per via dei tavoli in marmo che ricordano un po' il luogo sopra citato e, di conseguenza, la professione di becchino. La pizza è buonissima, probabilmente tra le migliori di Roma, servita senza tovaglie direttamente sui marmi dei tavoli.

**Ora una pizza gourmet**, che vuol dire molto curata nella materia prima e nel condimento che si adagia sopra: **Pizzarium (D)**. Gabriele Bonci è una specie di marcantonio dalle braccia tatuate, ma nella pizza ci mette (metaforicamente) cuore e cervello: usa solo materia prima costosissima, dalle farine (fatte appositamente per la pizzeria) al pomodoro, e fa lievitare la pizza per ore interminabili. Il risultato è sbalorditivo: una pizza nella quale trionfa il gusto e davvero gourmet, ossia con tanti condimenti diversi sopra. A Roma è già un luogo di culto e per chi arriva in città da turista sarà una sorpresa.

**Mentre rientrate entro-Tevere** fermatevi alla **Pratolina (E)**, un locale a Prati dove servono la famosa pinsa, una pizza bianca farcita, dalla forma ovale, con farine selezionatissime e lievitata anche 72 ore. Farcitela con ciò che volete, ci sarà solo l'imbarazzo della scelta. E visto che questo tour romano è fatto in nome della leggerezza, riserviamo il finale all'arte: dovete assolutamente andare a vedere l'opera d'arte contemporanea più "leggera" e stupefacente che avrete mai visto.

**Saliti i gradini di Trinità dei Monti**, in piazza di Spagna, vi troverete di fronte a **Villa Medici (F)**, una delle ville più maestose della città, dove ha sede l'Accademia di Francia. Dal 1963, e per tanti anni a seguire, è stato direttore dell'Accademia Balthasar Klossowski de Rola, detto Balthus, uno dei più grandi pittori del Novecento, amato moltissimo anche da Picasso.

Sul soffitto della stanza degli amori, che era l'appartamento di Ferdinando de' Medici - e poi lo studio di Balthus - ora c'è un'opera di Claudio Parmiggiani, uno dei più illustri artisti a livello internazionale. Parmiggiani ha realizzato sette tavole "dipinte" inserite tra i fregi rinascimentali del soffitto. L'opera, che dialoga perfettamente anche con le pareti affrescate da Balthus, è composta da tavole dipinte con il fumo - sì, avete capito bene, fumo - in cui si vedono tracce di farfalle volate via, fuggite, che però hanno lasciato il segno del loro passaggio. Difficilmente avrete visto qualcosa di più delicato, un soffio, un battito d'ali. Tracce di farfalle che sono un ricordo, un'ambizione a elevarsi, un segno del tempo che passa. Anche nella città eterna. ■



Bob Noto

Claudio Abate



La coda da Baffetto

**A**

**Trapizzino**  
Via Branca, 88  
Roma

trapizzino.it

Una tasca di pizza croccante fuori e morbida dentro a forma triangolare condita con quelle leccornie che solitamente si tirano su dal piatto a fine pasto con una fetta di pane: questo è il trapizzino. Polpette al sugo, lingua in salsa verde, caponata, pollo alla diavola, coda alla vaccinara: i gusti sono quelli della cucina popolare e variano secondo la stagione. Da non perdere quello con burrata e alici, si scoglie in bocca. Trapizzino (che nel frattempo ha raddoppiato, aprendo un locale anche a ponte Milvio) è un'idea gastronomica di Stefano Callegari, uno che di impasti e pizza se ne intende. È cibo prêt-à-porter per un pasto veloce: non è certo l'emblema della leggerezza ma costa poco e vi renderà felici.

3,50 euro

**B**

**Baffetto**  
Via del Governo Vecchio, 114  
Roma

Tel. 06-6861617

La pizza di Baffetto è una delle più celebri di Roma. Mangiare qui è come fare un tuffo nel passato: il locale è piccolo e pieno di fotografie, i piatti sono di latta e il personale di sala alla mano. Le pizze, sottili ma ben condite, possono essere ordinate in due dimensioni, media o grande (che è quella che vi consigliamo). È una pizzeria vecchio stampo: come antipasto non ci sono i fritti ma solo bruschette e degli ottimi crostini (sicuramente da provare il cardinale, con piselli freschi, prosciutto cotto e formaggio filante). Il locale, nel cuore di Roma, è costantemente assediato dai turisti. Armatevi di pazienza, la fila è lunga. Per fortuna il conto non sarà salato, ma lo potrete pagare solo in contanti.

15 euro

**C**

**Ai Marmi**  
Viale di Trastevere, 53  
Roma

Tel. 06-5800919

Tavoli di legno e marmo, arredamento semplice: questa pizzeria è così da tempi immemori, sempre uguale a se stessa. È per questo, forse, che i romani ci sono affezionati e i turisti sono curiosi di provare la sua pizza bassa e croccante, come vuole la tradizione (non ci provate nemmeno a chiederla alta, non ve la fanno). Qui è più bello venirci d'estate e accomodarsi a uno dei tavolini disposti lungo il marciapiede: i clienti sono seduti tutti vicini come in una grande tavolata, l'aria è frizzante e la chiacchiera facile. Prima della pizza, è consigliato fare un giro di antipasti. Suppli, fiori di zucca, crostini e filetto di baccalà sono buonissimi e svolgono il proprio compito: far venire ancora più fame.

15 euro

## **Pizzarium**

**Via della Meloria, 43  
Roma**



Tel. 06-3974 5416

Già dal motto del locale - "Le cose buone sono fatte da cose buone" - si capisce che qui, per preparare la pizza, si parte da una scrupolosissima selezione delle materie prime. Alla base delle creazioni di Gabriele Bonci, vero maestro della panificazione, ci sono una miscela di farine di grano e farro macinate a pietra, lievito madre, una lunga lievitazione e ingredienti rigorosamente di stagione. È tutto *nell'impasto*, non ci sono segreti: il risultato è una *pizza digeribile e gustosa*. E poi ci sono gli accostamenti che spaziano dai tradizionali ai più azzardati, come la pizza con crema di ceci e mortadella, quella con la trippa o la rossa con alici e verza a crudo condita con acciughe, aglio e aceto.

## **Pratolina**

**Via degli Scipioni, 248**

**Roma**



[pizzeriapratolina.it](http://pizzeriapratolina.it)

La pinsa è l'equivalente a Roma della pizza a Napoli. E la miglior pinsa è quella della Pratolina: alta, soffice e croccante. L'impasto nasce da una miscela di farine di grano, soia e riso e viene lasciato lievitare per 48 ore o più. È un po' più piccola della pizza classica, ma vi lascerà ugualmente sazi e vi stupirà per gusto e digeribilità. Gli antipasti sono nella norma; il consiglio è di passare direttamente alla pinsa e scegliere tra quelle più sfiziose (c'è anche la possibilità di mettere due gusti sulla stessa base). Un esempio: la emiliana, con pesto di pistacchi, silano, mortadella di cinghiale. Alla fine lasciatevi tentare dai dolci fatti in casa: la tazza rovesciata, con nutella e mascarpone, è cosa unica.

**25 euro**

## **Villa Medici**

**Viale Trinità dei Monti, 1**

**Roma**



[villamedici.it](http://villamedici.it)

La villa, universalmente conosciuta come la sede de *l'Académie de France à Rome*, sorge su una collina, il Pincio, abitata fin *dalla Roma antica: qui sorgevano i giardini di Messalina, moglie dell'imperatore Claudio*. In posizione periferica rispetto al centro cittadino, con la caduta dell'impero l'intera area fu abbandonata per ritornare in auge soltanto durante il Rinascimento. La villa attuale fu fatta costruire da Ferdinando de' Medici durante il Cinquecento: ben presto divenne la sede della sua collezione d'arte, di cui entrarono a far parte anche le statue e i bassorilievi classici rinvenuti nei giardini. Nel Settecento passò ai Lorena e in seguito a Napoleone che trasferì qui l'accademia francese.