

E Roma rinasce

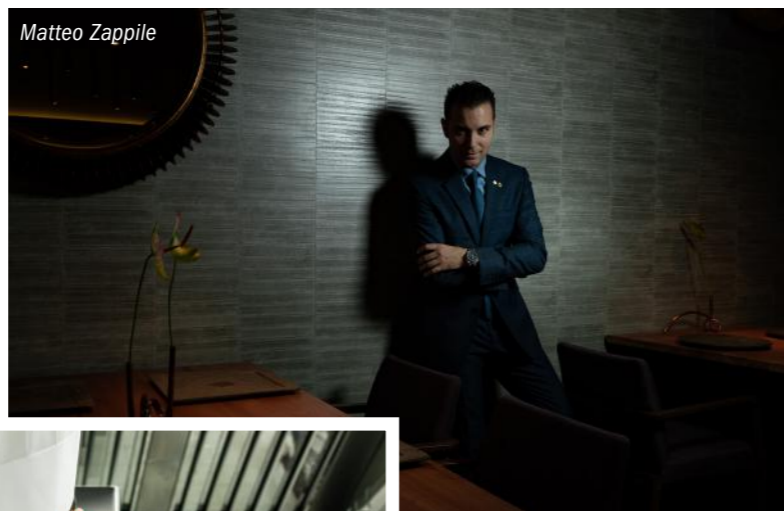
Il rinnovamento della ristorazione romana non ha tregua. Il Pagliaccio di Antony Genovese ne è conferma.

La scena capitolina della ristorazione si sta rinnovando molto velocemente e gli argomenti da trattare negli ultimi mesi non sono certo mancati. Dalla nuova avventura di Francesco Aprea dopo la lunga permanenza all'Imago, il ristorante ospitato nell'Hotel Hassler, fino all'arrivo di giovani rampanti di belle speranze, come è accaduto per Antonio Ziantoni e il suo Zia, aperto ai margini del quartiere di Trastevere lo scorso anno e diventato subito un caso. C'è in qualche modo la volontà di crescere e di confrontarsi, magari incuriosendo la clientela locale con nuovi progetti, oppure riqualificando ristoranti che già hanno fatto la storia recente della cucina nella capitale. E' il caso de Il Pagliaccio, il ristorante di Anthony Genovese in via dei Banchi Vecchi, che a distanza di più di tre lustri dalla sua apertura ha deciso di rinnovarsi nella forma (sala e mise en place, soprattutto) e in parte anche nei suoi contenuti gastronomici. Storica insegna che da anni ha appeso la doppia stella Michelin all'ingresso, il Pagliaccio è sempre stato uno dei ristoranti di maggior classe e intimità a Roma, complice una cucina che gioca su due piani diversi di raffinatezza, quella tradizionale francese studiata e amata per lungo tempo dal cuoco nel corso delle sue scorribande provenzali tra Monaco, Marsiglia e Nizza in diversi ristoranti, dopo aver frequentato la Scuola alberghiera proprio a Nizza, e



Anthony Genovese





poi la passione per una fusion morbida, figlia dell'infatuazione successiva, e più recente, per l'Oriente. Anche questo frequentato negli anni passati. Una combinazione vincente che ancora oggi si riflette nei menu del ristorante, ma che da inizio anno può contare anche sull'"alleggerimento" della sala; per un nuovo modo di interpretare l'ambiente, sicuramente più pulito, senza tovaglie (come vuole molta della ristorazione moderna che conta in giro per il mondo) e l'utilizzo di materiali dall'eleganza minimal, vedi il caso dei piatti di legno che arrivano direttamente dal Giappone o le posate scelte ad hoc per ogni singola portata. Un restyling concettuale dove spicca, tra gli altri, il più impegnativo e lungo tasting menu chiamato Circus, e organizzato sulla distanza di dieci portate, che vuole essere il percorso ideale per entrare più in profondità nelle suggestioni di sapori molto globali che Genovese riesce sempre ad evocare. Dall'agnello con olio di argan e latte di carvi, ("il cumino dei prati") chiave di accesso a una suggestiva cavalcata di emozioni quasi berbere, alle divagazioni tostate e saline dell'aragosta, che incontra il caffè e i capperi. Il nuovo percorso de Il Pagliaccio è anche un bel riassunto di quanto presentato in quindici anni

di vita, quasi si dovesse oggi chiudere un cerchio e fosse necessario cavalcare qualche prezioso ricordo prima di ripartire con slancio. E' il caso delle sfoglie, con il piennolo e il caciocavallo, un piatto determinato con tutta probabilità dalla permanenza di Genovese nelle cucine del Rossellinis di Ravello, a Palazzo Sasso, ma anche la ricciola con foie gras e il battuto d'ostrica con San Marzano non scherzano e rappresentano altri due pregevoli incroci tra Mediterraneo e Francia, figli naturali di un lungo viaggio professionale. La cifra stilistica della cucina de Il Pagliaccio la dà sempre la misura e la sensibilità con le quali il cuoco riesce a dosare perfettamente i sapori, anche quando racconta mondi apparentemente distanti



tra di loro; sia che si diverta a proporre dei baozi con ossobuco o preferisca caratterizzare il Risone e il granchio con il retrogusto amaro del Negroni. Il resto dell'esperienza al tavolo è poi nelle mani sapienti del salernitano Matteo Zappile, restaurant manager e sommelier come pochi se ne incontrano lungo lo stivale. Distinto e preparato, che sa guidare con

stile nella scelta dei vini ed è sempre una presenza discreta ed attenta in sala. Già miglior sommelier dell'anno per l'Espresso nel 2017 ed esperto di sake, al punto da ricevere la qualifica di sommelier del sake nel 2016. In un locale, oltretutto, con uno spirito moderno che già si intravedeva qualche tempo fa, pensando all'angolo bar nascosto vicino alla cucina



e a una predisposizione al pairing con i piatti che oggi ha coinvolto buona parte della ristorazione internazionale. E senza dimenticare la preziosa cantina di 1400 etichette di vino, anche naturali e bio, oltre alle 250 di champagne sempre a disposizione. Lo spirito intraprendente e a volte un po' impertinente della cucina ben si sposa con il rigore quasi zen che oggi si vive nella piccola sala de Il Pagliaccio e i piatti di Genovese rappresentano oggi a Roma una delle esperienze di maggior soddisfazione a tavola; capaci di aprire nuovi orizzonti gustativi, di schiudere porte verso nuovi mondi, di incuriosire oltre i sapori più riconoscibili. Non è certo cosa da poco in una piazza, quella della Capitale, non sempre facile e dove solo negli ultimi tempi sembra esserci un nuovo mood capace di stimolare tanto la clientela locale quanto i turisti di passaggio che sono alla ricerca di cucine d'autore. •