



Questioni di Gusto

di GIACOMO A. DENTE

CAMBIA profondamente la fisionomia del classico ristorante di quartiere. Certo, lo zoccolo duro degli indirizzi tutto cacio e pepe e polpette mantiene posizioni, magari con una piccola spolverata di nuovo al capitolo vini, ma la vera novità è la crescita – anche fuori dai confini modaioli del centro storico – di locali che strizzano l'occhio alla modernità.

Nel quartiere africano, per esempio, basta affacciarsi oltre la soglia di Venti e Venti. Il nome non richiama un'ora del giorno: più semplicemente testimonia il raddoppio gastronomico degli appassionati titolari che, alla bottiglieria con sfizi al civico 20a della strada, hanno aggiunto, al 20b, una trattoria dal cuore contemporaneo. Arredi semplici, ma curati, tovaglie di carta civettuole a mezzogiorno, spazi ridotti, ma giusta distanza tra i tavoli, con una lavagnetta a dominare la sala con le offerte del giorno. L'integrazione alle proposte, insieme a un sorridente, gentilissimo

Il gambero ha la camicia

Daniele Gianni
e la chef
Shirley Peralta
del ristorante
Venti e Venti
di Roma
(Foto Toiati)



racconto dei piatti, è curato da Shirley, dominicana di origine, una laurea in scienze della nutrizione, ma una passione incompressibile per il cimento dei fornelli, con conseguente formazione a New York.

La carta del pranzo è più corta, ma lascia spazio al divertimento. La sera la chef può esprimersi con una gamma molto più ampia di proposte. Si comincia col pane fatto in casa: buono, più discutibile l'idea di proporne uno al finocchio, notoriamente spigoloso per gli amanti del vino (da cui

VENTI E VENTI
Via Gadames 20b - Roma
Tel. 06 86218173
Chiuso sabato a pranzo
e domenica
Prezzo medio: 30-40 euro
VOTO: 7-
SÌ: i dolci
NO: molto rumoroso

anche l'italiano infiocchiare, il lato oscuro della forza degli osti che volevano rendere opaco, col finocchio appunto, il

palato dei clienti per rifilargli i vini peggiori). Per contro la carta dei vini è ricca di buone proposte che ben predispongono al gambero in una camicia croccante di pasta kataifi accostato a spinaci in vinaigrette ai lamponi, oppure anche a una semplice ma eccellente selezione di salumi.

A seguire, convincono i tortelli alla rucola farciti di pesce spada con pomodori e olive taggiasche, così come le penne al pesto di zucchine e guanciale croccante. Carne e pesce nei secondi: ottima la via di mezzo rappresentata dal baccalà confit all'alloro con cipolla di Tropea e pane carasau, buoni, anche se un poco massicci gli involtini di vitella alla salvia ripieni di pane e cacio accostati a uno sformatino alle zucchine, discreto per sapore, ma massiccio anche lui per consistenza. Tra i dolci un semifreddo al pistacchio affogato al Calvados, un buon gelato di mango e brownies con crema e panna, a suggello di un'esperienza tutta all'insegna della gentilezza.

giacomo.dente@ilmessaggero.it