



MANGIA E BEVI

GIANNI E PAOLA MURA



Una pagina solo per i piatti a base di baccalà e poi anche tutto il resto...

Ma chi l'avrà cucinata questa sontuosa carbonara? Shirley Peralta, nata a San Francisco de Macoris, Repubblica Dominicana. Com'è piccolo il mondo e com'è grande l'amore: Shirley s'appassiona fin da bambina alla cucina, si laurea a New York in Scienza della nutrizione, poi raggiunge il titolo di chef studiando al prestigioso Institute of Culinary Education. Durante un soggiorno romano conosce Daniele Gianni, che lavora nel campo dell'informatica e diventerà suo marito. Lui la segue a New York, poi è Shirley che lo segue a Roma. Decidono di aprire un posticino insieme. Una piccola enoteca ricca di delikatessen. È il 2007. Nel 2010 il posticino raddoppia, con ingressi separati: adiacente all'enoteca un wine bar che, a seconda dei gusti, si può chiamare anche osteria o ristorante. Una trentina di coperti. E finalmente, in proprio, Shirley può manifestare il suo talento, mentre Daniele si divide tra sala e cantina. Pane, un'aerea focaccia, paste fresche e dolci sono fatti in casa. La cucina è quella di chi ha girato il mondo e sa far bene il suo mestiere. Base italiana con qualche tocco esotico non gratuito. Una pagina solo per i piatti a base di baccalà. «Era la specialità della nonna, ma la ricetta mi sembra troppo piccante per i palati italiani, non l'ho mai proposta». Pazienza, intanto alleniamoci con il carpaccio di baccalà su peperone piquillo, con quello grigliato su crema di ceci, con quello che accompagna pomodori e pecorino sui paccheri, massimo voto a quello servito in vetro, confit all'alloro con cipolla di Tropea e olive taggiasche. Qualche altro piatto:

fiori di zucca ripieni, gamberoni in pasta kataifi, pesce crudo (tonno con avocado e lime, spigola agli agrumi, spada affumicato con kiwi), involtini di melanzane, linguine alle alici fresche, gnocchi di patata viola, fettuccine con pesto, maccheroni all'amatriciana, filetto di tonno in crosta di semi di papavero o di spigola in crosta di pesto e pistacchio, bocconcini di maiale alla liquirizia, crema bruciata alla lavanda, semifreddo al pistacchio con mandorle salate e cioccolato. Carta dei vini ben fornita, ricarichi corretti, un servizio piacevolmente informale, bella atmosfera.



20 E 20

Via Gadames 20 b, Roma;
Info: tel. 06-86218173; chiuso sabato a pranzo e tutta domenica; **Ferie:** dal 10 al 31 agosto; **Carte di credito:** tutte tranne Dc; **Costo:** antipasti 8/13 euro; primi 9/13, secondi 13/19; dolci 6,50/7