

Da quattro generazioni la loro famiglia gestisce il ristorante Antica Pesa, tappa obbligata per i divi nella Capitale. «Bruce Willis, esigente, controlla le etichette dei vini. DiCaprio va pazzo per la pasta all'amatriciana. De Niro per la nostra specialità; spaghetti cacio e pepe»

Francesco e Simone Panella

COSÌ CUCINIAMO PER LE STAR

di Massimo Leonardelli

♥ Roma. Francesco e, a sin., lo chef Simone Panella, nel loro ristorante, L'Antica Pesa, a Trastevere; sopra, una tavola del loro locale decorata per le feste.

ROMA - dicembre
Nel Seicento, in quell'angolo di Trastevere, c'era il posto di dogana dello Stato Pontificio. A cavallo delle due Guerre Mondiali, pensando all'antica funzione doganale, la nonna degli attuali gestori diede all'osteria tramandata dal padre il curioso nome di *Antica Pesa*. La pervicace ricerca della qualità gastronomica permise negli anni una continua crescita dell'immagine del locale, che si arricchì dei caratteristici dipinti che ancora oggi affrescano il salone, generose testimonianze di artisti affermati. Oggi, l'epopea di questo storico locale continua con la quarta generazione della famiglia Panella; Simone, lo chef, e Francesco, che si occupa della sala e della cantina, affiancati ora anche dai due fratelli minori, s'impegnano a vivere questo mestiere nel modo che è stato loro tramandato, ovvero con il rispetto per la tradizione della cucina romana. *L'Antica Pesa* è ormai diventato un punto di riferimento per le star internazionali in

arrivo a Roma.
Come nasce il vostro amore per la cucina?

«Nel 1982, dopo la vittoria della nazionale italiana in Spagna. Il presidente Sandro Pertini e il re Juan Carlos vennero a colazione da noi. Eravamo adolescenti e vedendo tanto clamore intorno a quell'evento abbiamo fatto un patto di perseguire con tenacia, passione e determinazione ciò che nostro padre, nostra nonna e bisnonna ave-

vano fatto».

La vostra filosofia?

«Si racchiude tutta in due parole: tradizione e innovazione».

Perché arte e cucina?

«Il ristorante era frequentato negli anni '70 e '80 da grandissimi artisti come Renato Guttuso, Mario Schifano e Tano Festa. La contaminazione è stata immediata, ieri come ora è frequentato da grandi artisti come Sandro Chia, Mimmo Paladino».

(continua a pag. 104)

♥ Leonardo DiCaprio, 35, è tra i divi di Hollywood che non si fanno mancare una cena all'Antica Pesa quando vengono a Roma: «E fa il bis», dice Francesco Panella.

A TAVOLA CON DIVA E DONNA

STROZZAPRETI

Firmata per il nostro settimanale dagli chef del ristorante "Antica Pesa", una ricetta semplice e raffinata da realizzare per i nostri ospiti



Ingredienti per 2 persone

*100 gr. strozzapreti *200 gr. salsa pomodoro pelati *40 gr. panna fresca *50 gr. mozzarella a cubetti *20 gr. di basilico *olio d'oliva *parmigiano. Preparare una salsa di pomodoro passata, di gusto neutro; aggiungere la panna e ridurre il tutto creando una salsa liscia e legata. Unire poi la mozzarella nella salsa bollente; una volta fusa la mozzarella aggiungere la pasta da scolare molto al dente. Per mantecare aggiungere del parmigiano e, nel caso la salsa risultasse poco densa, un pizzico di farina. Mixare basilico ed olio di oliva in un'emulsione da usare come guarnizione sulla pasta.

♥ Jennifer Lopez, 40, ha festeggiato il suo compleanno, il 24 luglio, a L'Antica Pesa: «E ha incantato tutti cantando Happy Birthday», rivelano i Panella.

(segue da pag. 103)

Il vostro ristorante preferito?

«Quello del nostro amico Filippo La Mantia e *La Terrazza dell'Eden* con lo chef Adriano Cavagnini».

Il vostro piatto preferito?

«Cacio e pepe».

La persona più simpatica?

«Will Smith. La sua è una simpatia contagiosa».

Il cliente più esigente?

«Bruce Willis. Attento alle etichette dei vini».

La più schizzinosa?

«Sicuramente Lauren Bacall. Un mito sì, però non le stava bene niente: le luci più soffuse, poco di tutto, e poi era troppo poco... Alla fine, però, ha chiesto una forma di parmigiano da portare via».

Il piatto preferito di Sofia Loren?

«Baccalà, cacio e pepe, e le noci sgusciate di cui è ghiotta».

Jennifer Lopez?

«Un piatto di spaghetti alla carbonara».

Robert De Niro?

«Spaghetti cacio e pepe e millefoglie di verdure».

Meryl Streep?

«Millefoglie di verdure con fonduta di caciofiore».

Leonardo DiCaprio?

«Pasta all'amatriciana. Anche due piatti».

Barbara Bush?

«Prima del suo arrivo sembrava di essere a Fort Knox. C'era di tutto: cani anti-esplosivo, FBI, servizi segreti, di tutto. Poi, come d'incanto, tutti sparivano e la signora, con alcune amiche sedute in giardino, si gustava cacio e pepe e stinchetto di agnello».

Tra i primi avete avuto l'intuizione di aprire un privé.

Come mai?

«Tanti erano i clienti che ci chiedevano un po' di privacy: politici, attori, ma anche coppie che volevano una cena romantica in un locale solo per loro, con quadri del Maestro Chia



alle pareti e un bar fornitissimo. Il cameriere arriva solo quando si suona il campanello: una sorta di sala da pranzo come a casa propria».

Qualche nome?

«Appunto... privacy! Nel privé vi-
ge la regola della privacy assoluta».

Avete avuto un tavolo con quattro premi Oscar. Che atmosfera c'era e che piatti hanno richiesto?

«È stata una serata magica. Sofia Loren, Judy Dench, Rob Marshall, Daniel Day-Lewis. Mancava solo che mettessero gli Oscar sul tavolo. La cena è stata offerta dalla signora Loren in occasione della fine delle riprese del film *Nine*. La cucina era tutta mediterranea, abbiamo creato alcuni

piatti solo per loro. Il bis è stato richiesto con il cacio e pepe la nostra specialità da sempre. È stato molto emozionante ma la cosa più incredibile è con questi grandi personaggi metano a proprio agio il personale di servizio, cosa che gli attori italiani difficilmente fanno».

Un vostro aneddoto?

«John Travolta, dopo aver assaggiato gli spaghetti cacio e pepe, ha chiesto a mio fratello di poter preparare il piatto insieme a lui».

Jennifer Lopez ha festeggiato il suo compleanno da voi.

«Una tavolata di pochi intimi, in fondo al giardino. Lei e il marito Marc Anthony sono davvero una coppia splendida. Anche in questo caso un menù dal cuore della tradizione romana studiato da Simone. Quando all'arrivo della millefoglie con 40 candeline, anche lei ha intonato *Happy Birthday* il ristorante si è ammutolito, la sua voce è davvero splendida».

Un desiderio?

«Portare la nostra cucina nel mondo».

Massimo Leonardelli

