

Roma

Il successo. Da Hollywood a Trastevere: le star del cinema ospiti fissi dei ristoranti della Capitale

«Coda alla vaccinara, I love you» i vip stregati dalla cucina romana

◉ Tom Hanks e De Niro vanno pazzi per la carbonara, Daniel Dee Lewis per la trippa

Valentina Conti
roma@epolis.rm

■ Si sa, quando i palati sono quelli, più o meno raffinati, delle star del cinema internazionale, la curiosità cresce. Ma, ormai è certo. Le stelle di Hollywood impazziscono letteralmente per i sapori laziali, genuini e gustosissimi. La Città Eterna si conferma Capitale della cucina di qualità: sono molti, infatti, i vip internazionali che, di scalo a Roma, si lasciano tentare dalle prelibatezze enogastronomiche della regione. Il Festival Internazionale del Film ha contribuito a decretare un feeling indiscusso tra divi della celluloido e pietanze della cucina romanesca e laziale. Da Liza Minnelli, che adora il Mont Blanc realizzato con le castagne dei Monti Cimini, fino ad Al Pacino e Robert De Niro.

NUMEROSE LE LOCATIONS dove è possibile incontrarli. Come nello storico ristorante del quartiere Prati "Il Matriciano". «Il nostro locale - afferma il proprietario, Roberto Colasanti - è meta continua di attori e personalità straniere del mondo dello spettacolo quali Richard Gere, vegetariano che adora la mozzarella di bufala, Arnold Schwarzenegger, Clint Eastwood e molti altri. Pochi mesi fa, è venuto a trovarci Tim Roth che ama i nostri fiori di zucca e le alici sott'olio». O co-



► Tom Hanks è uno dei divi di Hollywood che hanno un debole per la cucina romana

rote di Maccarese. Da qui, in uno dei posti più autenticamente 'de Roma, è passato Daniel Dee Lewis che va pazzo per matriciana, trippa e coda alla vaccinara, come pure Tom Hanks, per assaggiare la famigerata carbonara della casa, De Niro e Bruce Willis. «Tutti molto carini con noi - fa sapere il personale del locale trasteverino - e prediligono, nella maggior parte dei casi, la classica cucina romanesca, soprattutto le donne». Sì, perché a Via Garibaldi sono clienti anche Gwyneth Paltrow, che per nulla al mondo rinunciarebbe alla millefoglie di verdure, antipasto made in Rome, assicurano dallo staff, e Meryl Streep che non può resistere, invece, alla millefoglie di fragoline, rigorosamente laziali. Avvistata qui pochi giorni fa anche la moglie dell'ex Presidente degli Stati Uniti, Laura Bush: anche lei - diva più delle altre nel ruolo di ex First Lady - ha trovato irresistibile la ricetta degli spaghetti cacio e pepe. Apprezzatissimo poi è il vino del territorio, quello certificato Doc o Igt, nettare molto amato che spopola tra i divi dell'Olimpo del cinema. «Solo nella Capitale passano venti milioni di turisti l'anno - commenta Massimo Pallottini, Commissario straordinario dell'Arsial, l'Agenzia regionale che tra i suoi scopi ha quello di valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio - e i nostri prodotti di qualità rappresentano davvero dei testimonial di prim'ordine per la realizzazione di piatti particolarissimi». Una cucina che non è solo tradizione, ma che ha anche fascino. E da vendere. ■

La chiave

1 Centro storico tappa fissa

■ Gettonatissimi "Il vero Alfredo", luogo culinario preferito di Sylvester Stallone che adora le fettucine della casa e il ristorante "L' Antica Pesa" di via Garibaldi a Trastevere, locale sorto nel lontano 1922.

2 Apprezzatissimi vino e dolci

■ Grande successo per il vino del territorio, quello certificato Doc o Igt, nettare molto amato che spopola tra i divi dell'Olimpo del cinema o per le fragoline di bosco laziali adorate dalla famosissima Meryl Streep.

me, in pieno centro storico, a "Il vero Alfredo", luogo culinario preferito di Sylvester Stallone che adora le fettucine della casa. Gettonatissimo il ristorante "L' Antica Pesa" di via Garibaldi a Trastevere, locale sorto nel lontano 1922, che oggi si è trasformato in una sorta di "ristorante", con un'atmosfera delle più singolari, affrescato con diversi quadri d'autore. Un luogo che propone una cucina a chilometri zero, con prodotti dal campo alla tavola: dalla salsiccia di Monte San Biagio alle ca-