

di GIACOMO A. DENTE

Pasqua piovosa? La parola passa più che mai ai fornelli. Ma come orientarsi in una città golosa dalle mille risorse? La risposta viene dagli chef e dai grandi gourmet, e dai loro indirizzi del cuore. «Il perno di tutti i pranzi pasquali è senza dubbio la figura del macellaio», spiega **Stefano Bonilli**, direttore del Gambero Rosso. «Abbacchi e capretti sono il cuore del menu, ma occorre anche che siano selezionati con criteri di qualità assoluta. In questo caso, tra tante tentazioni in città, la sosta del cuore è da **An nibale Mastroddi** in via di Ripetta. Bottega inizio secolo, scelta assoluta di prodotti e un lombo di

agnello preparato con arte sovrappina e, cosa che non guasta, già pronto da mettere in forno: un'ora di cottura e si fanno felici anche gli ospiti più esigenti».

Il macellaio del cuore di **Adriano Baldassarre**, genio creativo del *Tordo Matto* di Zagorolo adora la bottega **Liberati** in via Stilicone al Tuscolano «perché è un luogo che, come dicono gli chef spagnoli, "tiene marcha", grazie alla passione e competenza di **Roberto Liberati**, selezionatore infallibile di prodotti di qualità, dal manzo ai capretti, dai polli alle bistecche».

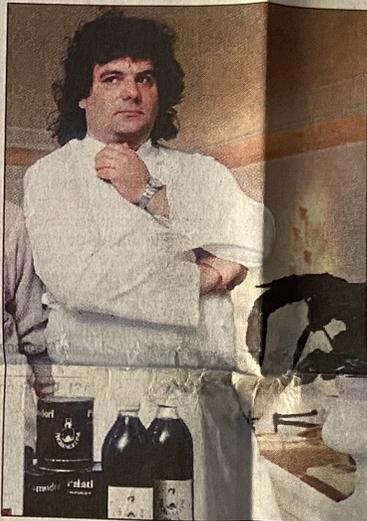
Ma la Pasqua non è solo carne e se viene voglia di vignarola, il banco di **Maria** a Campo de' Fiori è il massimo - giura **Heinz Beck**, mitico "tre stelle" della *Pergola* - per verdure e misticanze. Per i formaggi, invece, dalla ricotta ai caprini, **Clemente Quaglia** e **Rita Colaiacono** di *Clemente alla Maddalena*, locale di qua-

La festa in cucina: i consigli e gli indirizzi del cuore dei numeri uno

Vai col pranzo al top Pasqua a prova di chef



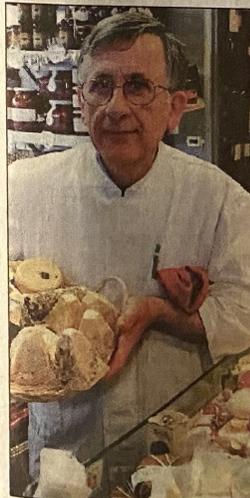
A sinistra, Heinz Beck. Sotto, Fulvio Pierangelini. Sotto, a sinistra, Francesco e Simone Panella all'Antica Pesa



Sopra, Maria Giusti al suo banco di primizie a Campo de' Fiori. Sotto, alcune delle bontà di Volpetti



A sinistra, uova di Gay Odin



lità e passione a due passi dal Pantheon segnalano la straordinaria corallina dei fratelli **Volpetti** di via Marmorata.

Francesco e Simone Panella, rispettivamente in sala e ai fornelli dell'*Antica Pesa* di via Garibaldi, locale amato dagli artisti (è di casa **Sandro Chia**) per una cucina di intelligente valorizzazione del territorio suggeriscono la straordinaria bontà di cannoli e cassate, per

non parlare dei fruttini di pasta reale di *L'Arte della Sicilia*, condotta da **Gianni Quaresima** e dal figlio pasticciere **Matteo**.

Enrico Pierri, che con la moglie **Elena**, sensibile sommelier conduce il *San Lorenzo* di via dei Chiavari, uno dei locali "top" emergenti in città, non ha dubbi: «Sono napoletano e quindi l'uovo è quello di *Gay Odin*, che a Roma ha una succursale in via Stoppani, ai Parioli».

La bottega-ristorante goloso dei Fratelli **Alessandro e Pierluigi Roscioli** di via dei Giubbonari, luogo del cuore del mitico **Fulvio Pierangelini**, migliore chef d'Italia per le Guide, offre qualunque genere di sfizio d'autore (provare per credere le straordinarie colombe di Perbellini e Fabbri), ma in questo caso è il tipico "casatiello" napoletano, realizzato con una ricetta segreta, il "coup de coeur" da non perdere. Resta solo da scegliere il vino che, per **Guido Barendson**, direttore del canale goloso di Rai Sat «si trova da *Bleve* al Teatro Valle: una selezione di grande intelligenza, con molta attenzione anche alle etichette del mondo, specie la Francia».