



Francesco Panella e la cucina romana che ha stregato i vip Usa: presentato il libro



I sapori della cucina romana, in salsa decisamente vip, conquistano New York grazie a Francesco Panella. Il proprietario del ristorante Antica Pesa a Trastevere ha aperto una succursale nella Grande Mela e racconta il viaggio gastronomico oltreoceano in Brooklyn Man, che da Gambero Rosso Channel arriva in libreria edito da Newton Compton.

Qual è il punto forte del suo menù?

«Da sempre puntiamo sulla cucina romana con i piatti classici, ma a Brooklyn la decliniamo all'americana. Ad esempio l'abbacchio a scottadito viene realizzato con carni di allevamenti biologici nel New Jersey».

L'ultimo complimento ricevuto da un cliente vip?

«Benicio Del Toro ha cenato da noi durante il Festival del Film di Roma e ha detto che è stato un "pasto"

tridimensionale” dopo l'amatriciana, cacio e pepe e l'agnello».

C'è chi ordina il solito?

«Quentin Tarantino è fissato con l'hamburger di salsiccia di Mo

Nel locale di Brooklyn c'è stata qualche new entry?

«Ryan Gosling ha mangiato da noi per la prima volta, abita pro

La star che considera un amico?

«Richard Gere è cliente da moltissimo tempo. A lui piacciono i f

I vip avanzano richieste complicate?

«A sorpresa, invece, hanno gusti semplici e si lasciano consigli
non esagerare, puntiamo su ospitalità e buongusto e ci mettiam

Ultimo aggiornamento: Giovedì 30 Ottobre 2014, 08:25

© RIPRODUZIONE RISERVATA