La cucina Romana fatta?..Adarte

Data: 4 aprile 2011 | Autore: Redazione



PRELIBATEZZE ALLA ROMANA PER UNA SERATA DA RICORDARSI

E’ vero che a Roma ogni trattoria cucina bene, ma mangiare “alla romana” sta diventando sempre più difficile.

Sarà perché le tradizioni via via si affievoliscono, sarà per la crisi che impone ai ristoratori di dover tirare la cinghia con inevitabili riflessi sulla qualità, ma la tradizione della cucina veramente romana resta sempre un fiore all’occhiello di tante trattorie e di tanti ristoranti, specialmente di quelli della Roma trasteverina o di quelli che, girando e cercando, puoi ancora trovare intorno alla Roma papalina.[MORE]

E proprio sotto la cupola di San Pietro chi volesse mangiare ancora come a casa sua può trovare…….pane per i suoi denti!

Fagioli con le cotenne (o meglio, cotiche, come si chiamano a Roma), gnocchi alla romana, rigatoni a cacio e pepe, trippa, saltimbocca alla romana e tante altre delizie di casa nostra fanno bella mostra di se nelle vetrine e sui tavoli di Adarte, un vecchio ristorante (direi meglio, trattoria di una volta, rivisitata) dove puoi trovare anche l’arte intesa sotto tutti gli aspetti: mostre di pittura, di fotografia, di scultura, musiche, concerti, teatro, salotti letterari collegati con i teatri romani più in vista.

Fabio Lanuti, lo spettacolare chef che oltre a cucinare romano sa accompagnare le sue pietanze con i migliori vini

della Toscana, del Lazio e della Campania, quasi in un ideale gemellaggio tra le tre cucine delle regioni poco meno che sorelle, propone anche altri piatti da leccarsi i baffi: il cartoccio di agnello alle prugne, il medaglione di vitello al profumo di mela, polenta, l'amatriciana.

Malgrado la vasta gamma di pietanze in grado di sfornare, sempre piatti pronti, la cucina romana sta vivendo un periodo felice in questo ristorante ubicato a pochi metri dalla Sala Nervi e sotto l'ombra del Cupolone: abbiamo notizia che per sabato 16 aprile, all'insegna del " più semo e mejo stamo " lo chef e la direzione del locale hanno preparato una serata veramente ghiotta che farà rivivere come per una magia Belli, Trilussa, Petrolini, Gabriella Ferri: attori e personaggi come Melody Feller, Michela Grimaldi, Giorgia Massetti, Nuna e Simone Serini intratterranno gli ospiti che, seduti ai tavoli del locale modernamente arredato e colorato di fucsia e lilla, avranno anche il piacere di degustare golosi piatti romani, proprio di quelli " fatti in casa " che Fabio preparerà per loro e che potranno degustarsi nel corso di una serata che vuole ricordare quasi un cafè chantant, un teatro cabaret che richiama, alla maniera del di qua del Tevere, un altro grande locale dell'al di là del Tevere, il celebre Puff di Lando Fiorini.

www.ristoranteadarte.it

Via Aurelia, 50 (zona San Pietro)
Info e prenotazioni: 06/45436049

andrea gentili (ufficio stampa)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/la-cucina-romana-fatta-adarte/11745