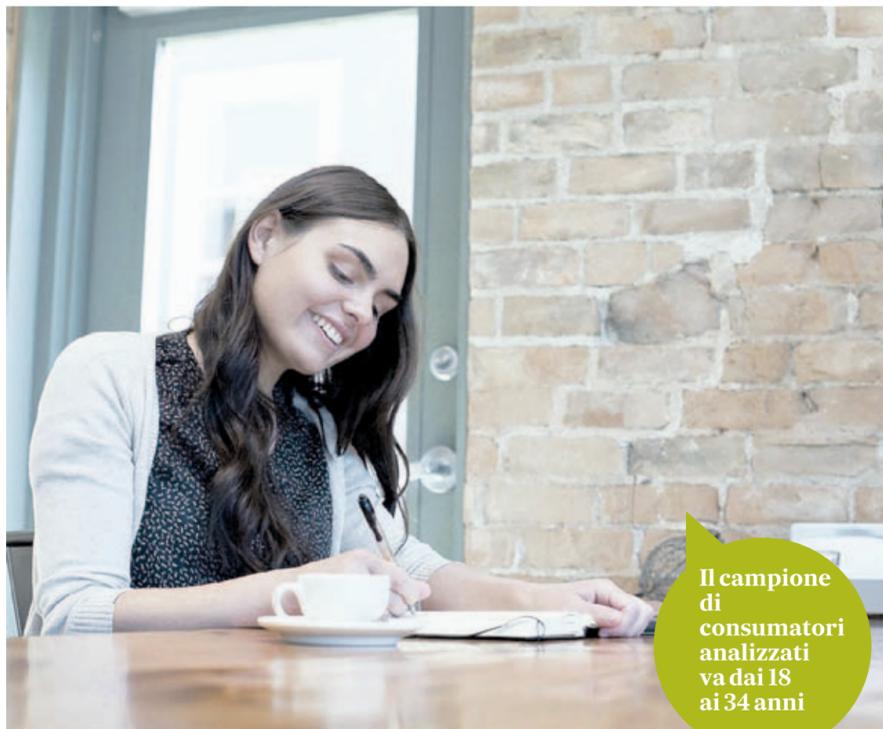


## Questioni di gusto


**MACRO**

 Martedì 30 Settembre 2014  
 www.ilmessaggero.it


Il campione di consumatori analizzati va dai 18 ai 34 anni

Lo studio dell' Osservatorio Illy rivela: l'espresso al bar è il centro di gravità anche delle nuove generazioni

# La tazzina di caffè, il mito resta giovane

## LA TENDENZA

**D**ispiace dirlo, ma in questo caso il sublime Voltaire si era sbagliato. Il suo graficante aforisma che prevedeva che la moda di amare Racine sarebbe passata come quella del caffè non si è affatto realizzata. Anzi, continua a crescere il bacino di utenza della "droga" più amata dagli italiani così come le modalità di fruizione di questa bevanda che ha avuto un ruolo chiave nella storia del gusto, del costume, ma anche in quella della diffusione delle idee illuministiche, come gli studi sulla diffusione dei generi voluttuari hanno portato alla luce, mettendo in relazione la cioccolata con i riti delle aristocrazie e il caffè come strumento innovativo di incontro nel XVIII secolo per scambiare idee in contrasto con la cultura di abbruttimento legata al consumo di vino nelle osterie. Trasformazioni continue, quindi, fino ai caffè dei nostri giorni, cui il Gambero Rosso dedica una bella Guida, arrivata quest'anno alla sua 15esima edizione (e che sarà presentata domani a Roma), un volume ricchissimo di indirizzi che attraversa i diversi luoghi

che, insieme a una miscela di grande qualità, sappiano offrire tutto quel contorno di gioie gourmet che rappresentano ormai la cifra del bar di nuova generazione.

## L'OSSERVATORIO

L'occasione sarà anche sfruttata come palcoscenico per ragionare sui risultati, davvero interessanti, di una ricerca condotta dall'Osservatorio Illycaffè su un vasto

## Tocco di classe

### Extravergine 916 l'olio italiano puro

L'olio italiano al 100% conosce un nuovo progetto. Con extravergine 916 nasce, in collaborazione con l'associazione dei frantoi un prodotto che fornisce al consumatore una scheda completa di identità e tracciabilità. Attraverso il portale ([www.extravergine916.com](http://www.extravergine916.com)) è possibile consultare le caratteristiche delle varie tipologie di olio, facendo così una scelta più consapevole.

campione rappresentativo dell'universo dei giovani consumatori (18-34 anni). Il dato più appariscente che emerge dallo studio riguarda la pervicace resistenza del caffè come centro di gravità permanente di un rito che non si fa opacizzare anche nel segmento più giovane. Il caffè del mattino è ancora quello preferito, ma si dilatano gli spazi lungo la giornata in cui la tazzina viene consumata: da qui la ragione a causa della quale aumenta la simpatia per locali che abbiano una offerta completa anche di cibo e bevande, una buona musica e soprattutto un barista che sia uno specialista per valorizzare le diverse miscele. Inutile dire che le notizie sui consumi confermano un forte gradimento del prodotto caffè. La preferenza? L'espresso classico, meglio ancora se con la crema che ne potenzia la struttura in bocca, con un orientamento spiccato a scegliere la miscela che esalti una forte intensità di aromi. Crescono nei consumi anche le offerte di crus pregiati, dal Brasile, dall'Etiopia, dalle Hawaii, dal Costarica, seguendo percorsi che privilegiano aromi e acidità differenti.

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il Voto

### Hotel Bernini Bristol L'Olimpo

Roma, piazza Barberini 23  
 Tel. 06-488931  
 Sempre aperto  
 Prezzo medio: da 30 euro (menù di mezzogiorno) a 85 euro

**Sì**  
 Panorama gourmet su tutta Roma  
**No**  
 Carta dei vini che meriterebbe qualche piccola rivisitazione

CUCINA: ●●●●●●○○

AMBIENTE: ●●●●●●○○

SERVIZIO: ●●●●●●○○

CANTINA: ●●●●●●○○



### Tullio

Roma, via di San Nicola da Tolentino 26  
 Tel. 06-4745560  
 Solido, sicuro, questo locale dal cuore toscano regala sempre una cucina di scoppiettante seduzione



### Antica trattoria Tritone

Roma, dei Maroniti 1  
 Tel. 06-6798181  
 Look accattivante, piatti che potrebbero osare di più

## Wino

### Terre Alte Livio Felluca

Prezzo: 40 euro

●●●●●●○○



# L'Olimpo, roof su Roma Qualità al prezzo giusto

Giacomo A. Dente  
[giacomo.dente@gmail.it](mailto:giacomo.dente@gmail.it)

## IL RISTORANTE

**N**on è per tutti avere Roma a portata di sguardo, anzi, distesa a perdita d'occhio, magari con un calice di buon vino per conciliarsi con le piccole, grandi cose della vita. In questo caso nella pienezza di una luce sottolineata dai marmi, il roof di questo albergo raffinato si presta a una fruizione gastronomica a tutto tondo. La salita all'Olimpo (così si chiama il ristorante del roof) non è preclusa a budget da comuni mortali, perché con 29 euro, per il business lunch, si può gustare un menù davvero sfizioso composto da un benvenuto dello chef un piatto unico (come l'ottimo polpo alla piastra al sale rosso su tortino di patate) un calice di vino, acqua, dessert e caffè. Il valore aggiunto lo fa lo chef Michele Simioli, una solidissima esperienza alle spalle, una gioiosa inclinazione al sapore

italiano senza esagerazioni creative, una rigorosa selezione delle materie prime (cartina di tornasole, gli ottimi crudi di pesce) che finiscono nel piatto per un risultato finale piacevole e convincente. La carta spazia in tutte le direzioni. Si comincia con un classico come i gamberoni croccanti in pasta kataifi, davvero buoni, anche per la felice correzione con un contrastante caramello di lamponi. A seguire, molto buoni nella loro nuda semplicità i ravioli di burrata con pomodoro datterino e basilico, non meno dei tagliolini all'amatriciana con pesce spada e pecorino di fossa. Un piatto molto proposto, d'accordo, ma qui la tagliata di tonno in crosta di pistacchi di Bronte con valeriana all'aceto di Cabernet conquista il palato e ben dispone ai dolci di immediato impatto come la Piramide ai tre cioccolati o il biscotto pere ricotta e carota al Cointreau. Una esperienza fuori dal mondo, con Roma per cornice, resa ancora più godibile da un servizio attento e molto gentile.



LO CHEF Michele Simioli con i suoi collaboratori

# Livio Felluca, Terre Alte per la festa dei 100 anni

Fabio Turchetti  
[turfab62@libero.it](mailto:turfab62@libero.it)

## IL VINO

**E**sono cento! Tanti infatti gli anni compiuti il primo settembre da Livio Felluca, il patriarca del vino italiano, festeggiato come meglio non si poteva pochi giorni fa, non solo dai suoi familiari ma anche da tutti gli intervenuti alla giornata celebrativa organizzata in suo onore, presso l'Abbazia di Rosazzo: proprio su quelle colline friulane da cui il nostro, e poi gli eredi che ne hanno seguito le gesta, ha saputo trarre molti capolavori dell'enologia planetaria. Un appuntamento scandito prima da un convegno su arte e impresa a tutela del paesaggio rurale, che ha visto

anche la partecipazione del Presidente della Regione Friuli, Debora Serracchiani, proseguito con l'anticipazione di 100, il nuovo vino realizzato in edizione limitata, e infine suggellato dall'inaugurazione del Vigne Museum, l'ultimo progetto artistico e architettonico di Yona Friedman e Jean-Baptiste Decavèle, allestito per l'occasione. Davvero un grande, Livio Felluca, artefice di tante etichette di livello fra cui, su tutte, per livello e costanza qualitativa nel tempo, il suo superlativo Terre Alte: elegante e complesso, con toni di frutta esotica, acacia, mela, pesca, mandorla e gelsomino. In bocca sapido, avvolgente, minerale e profondo, sarà degno compagno dei più raffinati pesci del Mediterraneo.

# Metti una sera a cena davanti a un film d'autore

## L'IDEA

**E**go, il critico gastronomico di "Ratatouille", assaggiando l'omonimo piatto lascia cadere la penna e s'immagina - commosso - la mamma che da bambino glielo preparava, ma anche gli stimoli visivi indotti da un film evocano a loro volta sapori e consistenze, come se quella storia ce la stessi mangiando. Non a caso, dopo aver visto una commedia romantica, la descriviamo come dolce e tenera, mentre di un film drammatico diremo che è amaro e duro, così scomodando due sensi (il gusto e il tatto) che nulla avrebbero a che fare con la settima arte. È questo quello che dice la Cinegustologia ([www.cinegustologia.it](http://www.cinegustologia.it)) ed è questo il metodo di cui si servirà il

Napoli film festival per inaugurare la sua sedicesima edizione. A tavola.

## LA CANTINA

L'evento si svolgerà presso Cantina San Teodoro ([www.cantina-santeodoro.it](http://www.cantina-santeodoro.it)), uno dei più quotati ristoranti di Napoli che si trova a Riviera di Chiaia, cioè vicino alle sale di proiezione del festival, e sarà un modo per evocare - attraverso la tavola - i tre grandi artisti omaggiati quest'anno dalla manifestazione: Eduardo De Filippo, Vittorio De Sica e Massimo Troisi. Per sapere che cosa succederà esattamente, questa sera, ci siamo rivolti allo chef del locale, Mimmo Alba: «Ho seguito le indicazioni che mi sono state date dagli organizzatori, ivi compresi i meccanismi associativi della Cinegustologia che credo sia un mo-



L'INIZIATIVA DEL NAPOLI FESTIVAL LO CHEF ALBA: «C'È ANCHE UN PIATTO IN ONORE DI MASSIMO TROISI»

do intrigante per raccontare l'enogastronomia in maniera "diversa". Prima di ogni portata si parlerà dell'artista di riferimento in maniera tradizionale, poi arriverà il piatto che sarà un modo diverso per rappresentarlo. Sono curioso di scoprire quello che dirà la gente comune, visto che la serata - pur ospitando alcuni artisti, ospiti del festival - sarà aperta a tutti».

## GLI ATTORI

«Sono di origine siciliana, ma napoletano di adozione, so bene quanto Eduardo faccia parte del dna di questa città», prosegue Mimmo Alba. «Conoscendolo, sono stato d'accordo quando m'hanno chiesto di fare in suo onore un piatto che avesse sia morbidezza e dolcezza, ma soprattutto amarezza e una punta di acidi-

tà, perché anche le sue commedie hanno un sottofondo di tragedia che alla fine viene fuori più di ogni altra cosa. Ecco allora il piatto, un antipasto: dei ravioli di cioccolato amara con marmellata di arance amare, aceto balsamico e ricotta salata. Con De Sica la situazione è diversa, perché a parte alcuni suoi drammi, lui la commedia l'affronta in maniera più accomodante, con la dolcezza che prevale. Ma è una dolcezza pungente e pure filacciosa, cioè che non si scioglie e non si "risolve" bene: ecco quindi dei paccheri alla genovese ripieni di rana pescatrice, con la cipolla del condimento che rappresenta al meglio la pungenza e la filacciosità. Massimo Troisi è invece diventato un secondo: la sua tenerezza e il suo "candore" sono bene rappresentati da un merluzzo in tempura,

con la croccantezza del fritto che rappresenta la sua ironia. Intorno a quella c'è poi l'amarrezza (i friggittelli che userò), un po' di acidità (lo yogurt), il suo spirito satirico (il peperoncino piccante) e - comunque - una "balsamica" voglia di vita che sta nella polvere di liquirizia ai bordi del piatto».

## IL DESSERT

«Il dolce? sarà un cannolo siciliano scomposto. In tal caso quelli del festival m'hanno chiesto di non associare il piatto a un autore, e invece domandare ai commensali qual è il film che quel cannolo fa venire loro in mente. Le associazioni cinegustologiche saranno certamente diverse, mettendo in risalto come ognuno di noi "senta" i piatti in maniera personale», conclude Mimmo Alba.

M.L.