

Le Tamerici, il felice baluardo gastronomico del centro che ha ospitato la Cinegustologia® e Terry Gilliam | Excellence Magazine

mercoledì 3 ottobre 2018

EXCELLENCE

di Sara De Bellis | 27 settembre 2018



Foto da Le Tamerici

Roma. Rione Trevi. Sì, proprio quello della **Fontana di Trevi**, la più grande e nota delle romane, resa ancora più celebre nel mondo dall'immagine della sinuosa e sensuale **Anita Ekberg** ne **"La dolce vita"** (1960 – Federico Fellini) mentre, come una provocante sirena, chiama a sé **Marcello Mastroianni** suggellando un'immagine che rimane vivida, indelebile ed iconica per chiunque abbia amato o ami il cinema.



https://roma.repubblica.it/cronaca/2015/01/11/foto/anita_ekberg_e_roma-104710779/1/#

1

Il Cinema che, come diceva il grande cineasta giapponese [Akira Kurosawa](#) “racchiude in sé molte altre arti; così come ha caratteristiche proprie della letteratura, ugualmente ha connotati propri del teatro, un aspetto filosofico e attributi improntati alla pittura, alla scultura, alla musica”, è divenuto **nuovamente protagonista a Fontana di Trevi** qualche sera fa, in un affascinante vicolo tipico della Roma popolare, lì dove, ben oltre le cucine *acchiappaturisti*, il Ristorante “**Le Tamerici – Semplicemente Cucina**” si conferma essere baluardo gastronomico del sapore, un sicuro avamposto di forma e sostanza, di una materia prima esaltata e ben interpretata.



In questo inatteso raffinato salotto con le travi a vista, le pareti ricolme di vini, quadri, lampade e libri, dove si può gustare una cucina prevalentemente di pesce, scelto con premura, ma che non dimentica i gusti degli amanti della carne e di quelli terragni, ha accolto il regista [Terry Gilliam](#) per un confronto associativo tra Cinema e Cucina in merito al suo ultimo film “[L’uomo che uccise Don Chisciotte](#)” (che esce **oggi nelle sale cinematografiche d’Italia**) e che, in questa sede, è stato **impresiosito dalla sua presenza e dalla lettura Cinegustologica del Prof. Marco Lombardi**, poiché, come afferma lo stesso Lombardi “partendo poi dalla considerazione che spesso, come conseguenza di quest’istintualità, **descriviamo un film come duro, acido, morbido, amaro, dolce, ruvido e profumato, proprio come se fosse qualcosa da bere o da mangiare, ecco che l’associare liberamente un film a un piatto o a un vino, e viceversa, può costituire un modo più autentico per raccontare agli altri, e anche a noi stessi, le emozioni indotte da quel tipo d’opera**

d'arte."



Lo chef Giovanni Cappelli e lo chef Gianluca Ricci



Terry Gilliam e Marco Lombardi

Qui il cinema è stato il fortunato spunto per conoscere tramite la [Cinegustologia®](#), la felice cucina creativa di **Giovanni Cappelli** (Patron con un passato da Attore -e per questo RistorAttore-) e **Gianluca Ricci**, con un bel background di cucina, i quali, indagando il mondo delle sensazioni e delle associazioni sinestetiche che derivano dalle suggestioni e riflessioni su una trama e sui suoi protagonisti, hanno creato un percorso sensoriale che ha preso spunto da 4 personaggi del Film **"L'Uomo che Uccise Don Chisciotte"** ed accolto i fortunati commensali con un sorprendente "Benvenuto dello Chef".



Carpaccio di melanzana

1 piatto – “Il Regista & la Patata nella Roccia” – La roccia, viene qui associata alla figura del Regista, il protagonista del film che, in nome del successo, ha perso il suo contatto con la sua autenticità, con la sua spontaneità, creando una corazza che nasconde la sua emotività, una volta rotta cede e rivela una parte viva, calda, la sua passionalità dimenticata, la stessa che ritrova nel film mentre, alle prese con un Don Chisciotte di cui non è soddisfatto, incontra un ambulante che gli mostra dei Dvd, tra i quali ritrova proprio un vecchio Don Chisciotte e si ricorda quando da ragazzo, mentre stava per diplomarsi in Cinema, aveva riadattato lo stesso testo, e in quel momento ritrova se stesso.



Patata nella Roccia

2 piatto – “Angelica & La Carbonara”: lei, attrice del suo primo Don Chisciotte che il protagonista incontra nuovamente tornato sui luoghi delle riprese del suo primo riadattamento cinematografico. Anche Angelica è un pò indurita dal tempo, dalla vita, con l’anima dura, così come quella di una pasta cotta al dente, anzi *al chiodo*, ancora croccante, decisamente tenace, ma coperta da una crema suadente e saporita, trucco e vestiti da donna, indossati per nascondere questa sua durezza mista a disillusione.



Carbonara

3 piatto – “Il Capo, il Salmone & il Pinzimonio“: un piatto di contrasti per descrivere la figura di un capo che incarna tutti gli stereotipi di chi sa sfruttare la fragilità dell’altro a proprio vantaggio. Viscido e sfuggente come un pesce, acido come la sua marinatura, un piatto che parla del Produttore, vile e molle con i forti e duro con i deboli.



Salmone e Pinzimonio

4 piatto – “Don Chisciotte & il Tiramisù”, è proprio Don Chisciotte: dolce, leggero, spumoso, con un fondo amaro e che descrive un romanticismo che non trova né approdo né felicità, ma che rimane bello di per sé.



Tiramisù

Che ci sia il pretesto di un film, quello di una passeggiata per ricordarsi la fortuna di essere romani, quello di lanciare la rituale monetizza o di scattare una fotografia catturando la luce e i riflessi di Fontana di Trevi, “**Le Tamerici**” rimane un approdo sicuro, un luogo del cuore nel cuore di Roma, con un menu di terra e di mare immaginato e proposto con estro creativo e gusto, da accompagnare ad una grandissima selezione di vini. Un luogo reso ancora più speciale dal suo staff di sala, gentile, sorridente, accogliente e misurato. Quindi non rimane che correre al cinema, magari in zona centro, guardare il film e provare ad immaginare o comprovare le vostre associazioni cinegustologiche. Giovanni Cappelli e Gianluca Ricci Vi aspettano tutti i giorni, tranne il sabato a pranzo e la domenica.



Ristorante “LE TAMERICI – Semplicemente Cucina“

[Vicolo Scavolino 79, 00187 Roma](https://www.letamerici.com)

[+39 06 69200700](tel:+390669200700)

info@letamerici.com

Copyright © 2017 Excellence Magazine - Tutti i diritti riservati

Inserito da <<http://www.excellencemagazine.it/news/le-tamerici-felice-baluardo-gastronomico-del-centro-ospitato-la-cinegustologia-terry-gilliam/>>