

Week end Tempo Libero



Venerdì 8 Novembre 2019
www.ilmessaggero.it

La cucina pop

SORA LELLA

Con lo spirito verace e l'allegria contagiosa



Via di Ponte Quattro Capi 16
Tel.06.6861601
Chiuso domenica
VOTO: 8/1/2

La mitica Sora Lella, sorella di Aldo Fabrizi, icona della più autentica cucina pop romana, non c'è più da anni, ma lo spirito verace, l'allegria contagiosa per i buoni sapori romaneschi continuano con i bravissimi nipoti Trabalza. Nella gioiosa e sempre affollata da gourmet e turisti - trattoria sull'Isola Tiberina la cucina tira dritto senza farsi sedurre da facili scorciatoie di folklore. I piatti escono netti, conditi - come d'uso - ma mai unti né grevi. Il buongiorno arriva con un piatto storico, anni '40, come le polpette di vitello al pomodoro e origano, così come i fantastici gnocchi all'amatriciana. A seguire, una morbidissima coda alla vaccinara.

COME A CASA

Settimio al Pellegrino

Si torna indietro di cinquant'anni varcata la soglia di questa divertente trattoria dove la parola d'ordine è che tutto resti come un tempo. Sembra di fare un salto in un'altra epoca, nel senso vero del gusto. Niente variazioni: pasta al tonno, tagliatelle fatte a mano al pomodoro, gnocchi, ma soprattutto le squisite polpette alla griglia che valgono la deviazione.

► Sui 35 euro - via del Pellegrino 117 - tel.06.68801978

IN TUTTE LE SALSE

Primi, secondi & Miscelazione

Con sedi anche a Monti e a Ponte Milvio questo locale dinamico e divertente a due passi dal Gazometro resta un punto di riferimento per tutti. Insieme a classici primi troverete qui tutto un universo di variazioni sul tema polpetta: frittata, al sugo, grigliata di manzo, di pollo alla cacciatora, di salsiccia e friarielli, di melanzane timo e ricotta salata, di merluzzo e patate.

► Sui 25 euro - via del Gazometro 14 - tel.06.89531856

EAT DRINK



Un piatto tipico che si può gustare in mille modi secondo tradizione, o in tante nuove versioni

Piovano polpette

A cura di Giacomo A. Dente

Il primo a usare la parola polpetta fu il leggendario Maestro Martino, cuoco del '400, ma questo modo di preparare la carne ha origini lontane in Persia, se ne trovano equivalenti nella cucina imperiale romana, prima di passare attraverso gli arabi in tutta Europa. Artusi non le amava troppo, stigmatizzando le polpette con un caustico "questo è un piatto che tutti lo sanno fare cominciando dal ciuco, il quale forse fu il primo a darne il modello al genere umano".

A Roma le polpette sono tutto meno che scienza del ciuco e si possono gustare in mille modi, secondo tradizione o in forma di ogni

possibile ricetta macinata, come è il caso di Polpette, tre sedi in città, che le propone in forma di merluzzo e patate, o di salsicce e friarielli, per citarne soltanto due.

Polpette con vista mozzafiata si trovano al Caffè Colbert a Villa Medici, mentre dallo spartano Settimio in via del Pellegrino vanno alla grande le polpette alla griglia.

Dai mitici Roscioli e Sora Lella le polpette sono proposte in forma perfetta, senza dimenticare Felice a Testaccio che, insieme a polpette fantastiche, prepara anche un polpettone all'antica da leccarsi i baffi.

La ricetta

Polpettone cardinalizio

Ingredienti:
600 g. di macinato di vitello
400 g. di macinato di maiale magro

2 tuorli d'uovo
50 g. di pistacchi
120 g. di Parmigiano

1 bottiglia di Cannellino
Sedano salvia cannella anice stellato sale e pepe nero

Esecuzione:

«Famolo come per un cardinale 'sto polpettone» tuona Annibale Mastroddi, storico macellaio e poet di via di Ripetta. «A mano incorporate i pistacchi e il Parmigiano nella carne macinata, date la classica forma allungata aggiustate di sale e pepe e chiudete il tutto in carta di alluminio. Versate in un tegame il Cannellino aggiungendo costole di sedano, salvia, cannella, anice stellato e cuocete coperto. A cottura ultimata fate restringere il sugo e filtratelo prima di orrore il vostro polpettone, davvero degno di un cardinale».

1



ROSCIOLI

Sui 40-75 euro - via dei Giubbonari 21 - tel.06.6875287

Il 'Roscioli dream' è un fantastico gioco con variazioni sulla qualità. Cantina assoluta, cocktail di razza, un banco di salumi e formaggi senza pari, una squadra di giovani che volteggia con professionalità e competenza nei piccoli spazi e una cucina che usa con bella mano materia prima fantastica.

2



FELICE A TESTACCIO

Sui 40 euro - via Mastro Giorgio 29 - tel.06.5746800

Questo locale, autentica istituzione testaccina, costruisce ogni giorno un appuntamento con i piatti della tradizione: giovedì gnocchi, sabato trippa e lunedì festa di polpette al sugo, polpettone con purea di patate, polpette di bollito (di carne di manzo e pollo con aromi).

3



TRATTORIA DA CESARE

Sui 40 euro - via del Casaleto 45 - tel.06.536015

Una storia bella e rigorosa quella di questa grintosa trattoria che ha fatto della cucina romana una autentica missione. Piatti veraci, golosi, ineccepibili attendono il cliente che non sarà deluso dal filetto di baccalà fritto o dagli gnocchi con sugo di coda, dai classiche involtini o dalle impeccabili polpette di bollito.

4



L'AVVOLGIBILE

Sui 35-40 euro - Circonvallazione Appia 56 - tel.06.50695104

Riuscito e provocatorio il progetto dello chef stellato Adriano Baldassarre del Tordo Matto in Prati di proporre un modello di trattoria popolare dove i piatti, anziché essere presuntuosamente 'riversitati' sono portati in tavola con tecnica e materia prima da grande ristorante.

5



OSTERIA FRATELLI MORI

Sui 35 euro - via dei Conciatori 10 - tel.331.323.4399

Un sogno di buona cucina familiare si è trasformato in progetto. I piatti della tradizione ci sono tutti, col valore aggiunto di una selezione rigorosissima della materia prima. Buonissima qui la pizza e tutti da prova, prima delle imbattibili crostate di mamma Giuliana, i tonnellati cacio e pepe.

CARPOINT
DIVISIONE
USATO

SCONTO ROTTAMAZIONE ANCHE SE ACQUISTI UN USATO

SOLO DA CARPOINT FINO A €2.000 DI EXTRAVALUTAZIONE ANCHE PER IL TUO USATO CHE VALE ZERO!

ROTTAMA LA TUA VECCHIA AUTO!

DAL 1 NOVEMBRE LE VETTURE EURO3 NON POSSONO PIÙ CIRCOLARE ALL'INTERNO DELL'ANELLO FERROVIARIO.



SMART Forfour Youngster
Anno 2018 - KM 40.603
€8.420 anziché **€10.420**
Con Finanziamento rottamazione

€145 al mese ANTICIPO € 1.500 TAN 7,05% TAE 9,59%



POLO 1.6 tdi trendline
Anno 2019 - **KM ZERO**
€13.620 anziché **€15.620**
Con Finanziamento rottamazione

€229 al mese ANTICIPO € 2.500 TAN 7,06% TAE 8,75%



500 1.2 Lounge 69CV GPL
Anno 2019 - **KM ZERO**
€12.420 anziché **€14.120**
Con Finanziamento rottamazione

€224 al mese ANTICIPO € 1.500 TAN 7,09% TAE 8,82%



Focus SW 1.5 TDCi 120CV
Anno 2017 - KM 37.533
€11.420 anziché **€13.120**
Con Finanziamento rottamazione

€204 al mese ANTICIPO € 1.500 TAN 7,04% TAE 8,92%



up! 1.0 moveup 60CV
Anno 2019 - **KM ZERO**
€9.120 anziché **€11.120**
Con Finanziamento rottamazione

€159 al mese ANTICIPO € 1.500 TAN 7,10% TAE 9,45%

E IN PIÙ COMPRESI NELL'OFFERTA, GARANZIA DA 3 A 7 ANNI, ASSICURAZIONE FURTO E INCENDIO E MANUTENZIONE ORDINARIA

HAI UN CONSULENTE A TUA DISPOSIZIONE 7 GIORNI SU 7

WWW.CARPOINT.IT

CHIAMA ORA IL NUMERO VERDE 800.89.39.36

Offerta valida fino al 30 NOVEMBRE 2019. L'offerta "Sconto Rottamazione Carpoint" è valida per l'acquisto a fronte di rottamazione o permuta di una vettura usata immatricolata entro il 31 dicembre 2009 e finanziamento comprensivo di assicurazione Furto e incendio e valore GAP. Lo sconto viene calcolato in funzione del capitale finanziato (€700 per capitale finanziato da €7.000 a €11.000, €850 per capitale finanziato da €11.001 a €18.000 e €1.000 per capitale finanziato da €18.001 in poi) che raddoppia in caso di rottamazione o permuta di una vettura immatricolata entro il 31 dicembre 2009. Solo fino al 30 novembre smart fortwo,forfour, km zero Volkswagen e Ford godono dell'offerta "sconto rottamazione carpoint" anche senza usata da rottamare ma a fronte di acquisto con finanziamento. Tutti i finanziamenti in comunicazione sono a 72 mesi. Esempio Smart ForFour Youngster anno 2018 km 40.603 targa FP959** - Prezzo per acquisto in contanti €10.420 prezzo Rottamazione Carpoint €8.420 (con permuta o rottamazione di un'auto immatricolata entro il 31/12/2009) anticipo €1.500. 72 rate mensili da €145. Capitale finanziato €8.491,80 (finanziamento comprensivo di spese apertura pratica, assicurazione Furto e incendio per 25 mesi, assicurazione GAP 24 mesi, assicurazione sul credito, escluse spese d'incasso €4) Tan 7,05% TAE 9,59%, totale a rimborsare €10.440 salvo approvazione della finanziaria. La manutenzione ordinaria è da intendersi 1 (uno) Cambio olio e filtri. I prezzi sono da considerarsi passaggio di proprietà escluso, le vetture in foto sono indicative potrebbero contenere accessori a pagamento.