

È nato il sito web www.roma-gourmet.com

Recensioni e fotografie di **ristoranti, trattorie, pizzerie, enoteche, pasticcerie, caffetterie** e ancora **gastronomie, forni, mercati... di qualità** per abbracciare tutti i riti gourmet della giornata.

Mangiare e bere bene “rilassa gli sfinteri dell’anima” – scrive Manuel Vázquez Montalbán nelle Ricette immorali – predisponendo a una curiosità che non va sprecata. Ecco perché **www.roma-gourmet.com** non si limita a offrire indirizzi golosi, ma cerca l’origine e l’anima dei piatti, dialoga con cuochi e sommelier, rintraccia storie e curiosità legate ai monumenti vicini alla meta golosa. In un **percorso di scoperta di Roma** che da gourmet diviene multisensoriale evocando suggestioni che sfiorano arte, letteratura, cinema.

www.roma-gourmet.com si arricchisce continuamente con degustazioni, fotografie di piatti, interviste ai cuochi, g(o)lossario, libri golosi, affinità tra piatti e opere d’arte, ricette degli chef e molto altro

pronto in tavola



ristorante

degustazione e fotografie: **L’Altro Mastai** (piazza Navona)

Emozione desiderio piacere, ecco il credo di Fabio Baldassarre che attinge ai sapori delle antiche ricette e crea piatti ricchi di carattere, come la guancia di vitello brasata o l’astice arrostito

www.roma-gourmet.com/loc_rist_mast.html



ristorante

degustazione e fotografie: **La Rosetta** (Pantheon)

Massimo Riccioli vizia gli ospiti con ogni genere di delizia marinara, dalle tavolozze di pesce crudo mediterraneo alle cotture sapienti che esaltano gusto e fragranza del freschissimo pescato del giorno

www.roma-gourmet.com/loc_rist_rose.html



pizzeria

degustazione e fotografie: **Pizzarium** (Trionfale)

Con l’impasto a riposo per 72 ore Gabriele Bonci crea soffici pizze insaporite da fantasiosi accostamenti come crema di zucca provola affumicata e pancetta, broccoli salsiccia e caciocavallo

www.roma-gourmet.com/loc_pizz_pizzarium.html



la ricetta dello chef

Il garofalato di bue di Elio Mariani
per il ristorante **Checchino dal 1887**

www.roma-gourmet.com/rice_garo.html



affinità elettive

la carne cruda con gelato di barbabietola
di **Fabio Baldassarre** per **L'Altro Mastai**
e La rosa di **Fernand Léger**

www.roma-gourmet.com/affi.html

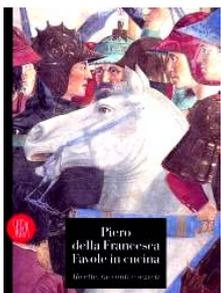


chef's anatomy

intervista ad Agata Parisella
"dal quadro alla tavola"

ristorante Agata e Romeo

www.roma-gourmet.com/chef_agat.html



scaffale gourmet

Piero della Francesca. Favole in cucina

Un viaggio fra le terre e le tele dell'artista toscano, fra ricette, racconti e segreti del Rinascimento, per scoprire con l'aiuto di **Gualtiero Marchesi** la vicinanza tra dipingere e cucinare

www.roma-gourmet.com/scaffale.html



Cerca le **puntarelle**. La varietà di cicoria con cui a Roma si prepara un'insalata tradizionale che si abbina alle pietanze è anche il **simbolo che accompagna Roma gourmet**. Alle recensioni presenti sul sito non vengono attribuiti voti o punteggi, ma la presenza di una o più puntarelle accanto al piatto degustato esprime un particolare apprezzamento.

cosa bolle in pentola

ristorante

Degustazione e foto
Agata e Romeo
(S. Maria Maggiore)



chef's anatomy

"Vado al Massimo"
Massimo Riccioli
Ristorante **La Rosetta**

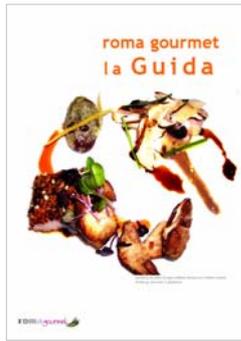
la ricetta

"Ostriche in gelatina di sedano"
di Fabio Baldassarre
per **L'Altro Mastai**



scaffale gourmet

"Personaggi letterari
a tavola e in cucina
Dal giovane Werther
a Sal Paradiso"



Tutte le recensioni del sito web
www.roma-gourmet.com
sono raccolte ne **la Guida**

www.roma-gourmet.com/guida.html

La home page di Roma gourmet è: www.roma-gourmet.com

Per comunicare con la redazione scrivere a: info@roma-gourmet.com

Note sulla privacy

I dati forniti sono tenuti rigorosamente riservati, vengono usati unicamente da **Roma gourmet** per l'invio di comunicazioni e restano a disposizione per eventuali variazioni o per la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs. 196/2003. Per essere rimosso/a dal mailing list, inviare un messaggio vuoto a newsletter@roma-gourmet.com con oggetto RIMUOVI seguito dall'indirizzo di posta elettronica da rimuovere. Grazie.