

È nato il sito web [www.roma-gourmet.com](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.roma-gourmet.com)  
sono raccolte ne **la Guida**

[www.roma-gourmet.com/guida.html](http://www.roma-gourmet.com/guida.html)

**La home page di Roma gourmet è: [www.roma-gourmet.com](http://www.roma-gourmet.com)**

**Per comunicare con la redazione scrivere a: [info@roma-gourmet.com](mailto: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](mailto:newsletter@roma-gourmet.com) con oggetto RIMUOVI seguito dall'indirizzo di posta elettronica da rimuovere. Grazie.