

Eventi

● LONDINIUM CASK FESTIVAL

Da giovedì 23 a domenica 26 arriva la seconda edizione del Londinium Cask Festival al Tree Folk's, a pochi passi dal Colosseo, quattro giorni dedicati alle originali Real Ales inglesi e alle birre italiane rigorosamente in cask. E se l'Inghilterra è uno dei paesi con forte cultura brassicola, si rintraccia un forte legame con le Real Ales, le birre fermentate in una botte/fusto o in bottiglia, spillate rigorosamente a pompa. In molti durante il lungo weekend avranno la possibilità di degustare le originali Real Ales provenienti da 15 birrifici artigianali inglesi, alcuni dei quali per la prima volta in Italia, oltre a birre made in Italy, nonché specialità come il fish&chips. Da notare la presenza del Birraio di Five Points Greg Hobbs e il fondatore Ed Mason. Tree Folk's whisky & beer, via Capo d'Africa 29. Orari: 11-2.30. (l.t.)

● SALONE DEL PRODOTTO TIPICO

Prima edizione del Salone del Prodotto Tipico, nella capitale sabato 25 e domenica 26, negli ampi spazi del Salone delle Fontane all'Eur dove arrivano per l'occasione laboratori, show cooking, incontri e assaggi per un viaggio virtuale nell'Italia enogastronomica tra formaggi, parmigiano, pecorini, mozzarella di bufala, prosciutto, salsicce dop, susianella, zafferano di Sardegna, alici, bottarga, marmellate, vini, olio extra vergine, nocciola tonda e tante altre specialità made in Italy. C'è inoltre la possibilità di assistere a show cooking e wine tasting come quelli con lo chef Arcangelo Dandini, sabato alle 14, nonché quello dedicato al Trapizzino con Stefano Callegari, domenica alle 12, mentre alle 17.30, sempre domenica, arriva Giorgione con lo show cooking della pasta alle brassiche, ovvero con gli ortaggi della famiglia delle crucifere come cime di rapa o broccoli. Salone delle Fontane, via Ciro il Grande 10-12. Prenotazioni allo 06-45491984 o info@mglogos.it. www.salonedelprodottotipico.it (l.t.)

● PIZZA

Raf

Qui si scelgono pietanze per tutti i gusti: dalla pizza ai primi, dalle carni ai dolci. Le tonde sono basse e croccanti, come quella con mozzarella, stracchino, prosciutto cotto e noci; da provare il tronchetto, pasta di pizza avvolta su se stessa, farcito con pomodoro, provola affumicata e melanzane. 15-30 euro. Via Plinio 17. Tel. 06-68134639. Sempre aperto.

● ETNICA

Heng Li

Cucina cinese all'ombra della basilica di San Paolo. Servizio veloce e cortesia, tra anatra arrosto, ravioli di carne, spaghetti alla piastra e riso nero. Non mancano i classici involtini primavera, insieme al riso alla cantonese e al goloso gelato fritto. 15-18 euro. Via Gabriello Chiabrera 14/18. Tel. 06-5942816. Sempre aperto.

● FUORI PORTA

Vittorio al Porto

Cucina a vista e divanetti bianchi, da cui godersi il panorama marittimo e culinario. Crudi impreziositi da chicchi di melograno sono protagonisti degli antipasti, seguono raviolone al gambero rosso e tagliolini allo scoglio. A dominare i secondi, la grigliata mista di pesce. 25-35 euro. Corso del Popolo, Anzio. Tel. 331-8406657. Chiuso giovedì.



Pesce

● TRATTORIA FAURO

Il simpatico Enzo Auletta, del chiosco e chiringuito della spiaggia di Frontone a Ponza, è sbarcato a Roma e ha preso in gestione, rinnovandola, la storica trattoria ai Parioli. Tra legni, pezzi di barca e muri colorati si gusta tutti i giorni un freschissimo menu marinaro con pescato proveniente dalle isole pontine e dal litorale con piatti come fusilli acqua e farina tirati a mano e conditi con il cocchio e gli ottimi carpacci. Dolci homemade. 40 euro. Via Ruggero Fauro. Tel. 06-69324156; 339-2060408. Chiuso lunedì. (l.t.)

● PARCO MASSIMI

Venerdì 24 Serata speciale dedicata alla Puglia in questo ristorante con tanto di parco alla Balduina. In primo piano tutte le specialità gastronomiche made in Puglia tra burrate di Andria, olive di Cerignola, cime di rapa, orecchiette, melanzane ripiene, focacce pugliesi, agnello al forno, salumi, pane di Altamura, vino Primitivo, dolci golosi come la ricotta dolce al forno. Una cena da assaporare con sottofondo di musica live e tanta allegria. Costo 35 euro. Via della Balduina 300, tel. 06-35404778. Chiuso lunedì. (l.t.)