



I CENTO DI ROMA 2019

**A ROMA SI MANGIA CENTO VOLTE MEGLIO.
BASTA SAPERE DOVE ANDARE.**

EDT

140 pagine | € 10,90

In libreria dal 8 novembre

ISBN 978-88-5924-801-9

Info e approfondimenti su
www.edt.it

Giovedì 8 novembre arriva in libreria **I Cento di Roma**, la guida che racconta le migliori tavole della capitale, e che raggiunge quest'anno la **sesta edizione**.

La collana di guide ai ristoranti "I Cento" nasce nel 2008 da un'idea di tre critici torinesi – Stefano Cavallito, Alessandro Lamacchia e Luca Iaccarino – e giunge poi a Roma nel 2014, riproponendo la stessa formula.

I 100 locali recensiti sono divisi in due sezioni: i **cinquanta migliori ristoranti** per le grandi occasioni – ordinati in una ferrea (ma giusta) classifica, croce e delizia degli autori e dei cuochi –, a cui seguono le recensioni di **cinquanta ottime soste popolari**, dall'osteria al bistrot, fino al cibo di strada, adatte a chi mangia fuori tutti i giorni. Tutte le mete raccolte in questa seconda sezione hanno in comune una fascia di prezzo, **tra i 35 e i 40 euro**, accessibile per chi è in cerca di un buon pasto a Roma. Dal Giappone alle trattorie romane, dalla pizzeria (di qualità) al bistrot, senza nessun pregiudizio estetico, nella sezione "pop" c'è posto per ogni tipo di locale, purché ne sia degna la sua cucina.

E il 2019 è un anno foriero di molte novità su entrambi i fronti, quello della cucina alta e quello della cucina popolare.

Ventidue in totale le nuove schede, un turnover leggero (l'anno precedente erano state ben 34) che è segnale della stabilità raggiunta dalla buona cucina romana.

Nella sezione **TOP**, per citare le parole degli autori della guida **Federico De Cesare Viola** e **Luciana Squadrilli**, si è visto “un fermento di giovani chef – spesso già noti, altre volte felici outsider o nuove rivelazioni – che ha reso davvero movimentato il panorama romano”, ma che non hanno comunque adombrato le grandi conferme della ristorazione capitolina, sempre più degna di una vera capitale europea. Per quanto riguarda le mete **POP**, invece, il confine un tempo netto – che fosse nelle voci del menu o nel conto finale – fra ristorante e trattoria, alta cucina e tradizione ruspante, si è andato sfilacciando, lasciando spazio a locali tradizionali “con licenza poetica” e a nuovissimi esperimenti.

I Cento di Roma si confermano quindi un'affidabile bussola per chi vuole scoprire le mille facce dell'enogastronomia cittadina.

Una bussola a cui manca una tacca, un'assenza percepibile tra le sue pagine: quella di **Alessandro Narducci**, chef di Acquilina, scomparso in un tragico incidente insieme a **Giulia Puleio**, che lavorava in sala. A loro gli autori hanno voluto dedicare questa guida.

I premi

Ogni anno la guida I Cento di Roma premia il lavoro dei ristoratori, assegnando riconoscimenti a chi si è maggiormente distinto nel lavoro in cucina e in sala.

Per questa edizione annuale, segnaliamo:

- il Premio “Miglior Ristorante di Roma 2019”
- il Premio “Donna Chef”, in collaborazione con Veuve Clicquot
- il Premio “Novità 2019”, in collaborazione con Recoaro
- il Premio “Osti che sorridono”, in collaborazione con Amaro Lucano
- il Premio “Una grande promessa”, in collaborazione con Lavazza
- il Premio “Miglior Mixology”, in collaborazione con Gin Mare
- il Premio “Miglior Trattoria di Roma 2019”, in collaborazione con Eataly
- il Premio “La buona spesa”, in collaborazione con Orme
- il Premio “La cantina curiosa”, in collaborazione con Casa Paladin
- il Premio “In punta di sala”

I vincitori dei premi sono stati comunicati lunedì 5 novembre nel corso dell'evento di presentazione della guida agli ospiti e alla stampa che si è tenuto al Radisson Blu es. Hotel Rome. Le foto dell'evento sono disponibili a uso stampa, e posso essere richieste al responsabile o reperite al seguente link. <http://bit.ly/2SwCLOK>

Gli autori

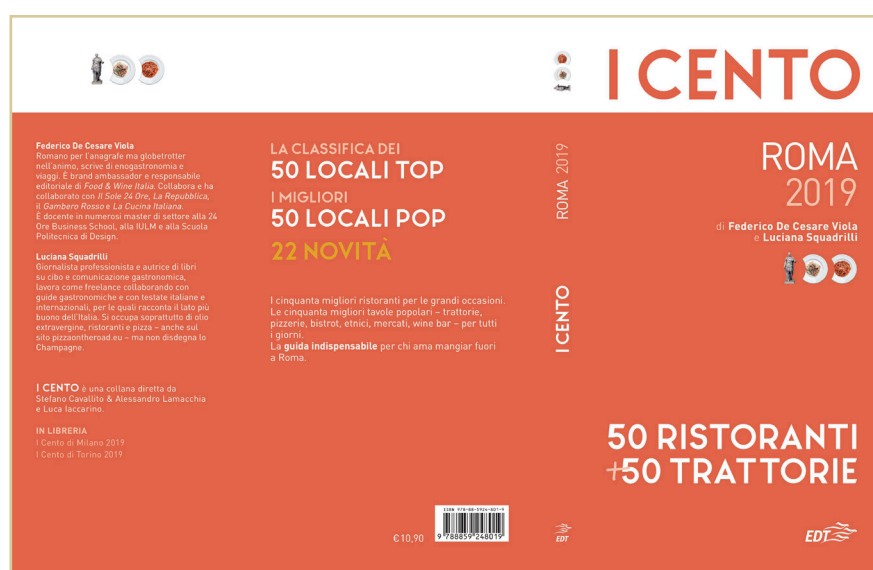
Federico De Cesare Viola

Romano per l'anagrafe ma globetrotter nell'animo, scrive di enogastronomia e viaggi su alcune delle principali testate italiane, tra cui *Il Sole 24 Ore*, *La Repubblica*, *Gambero Rosso* e *La Cucina Italiana*. È docente e lecturer in numerosi master di settore alla 24 Ore Business School, alla IULM e alla Scuola Politecnica di Design.

Luciana Squadrilli

Giornalista professionista e autrice di libri su cibo e comunicazione gastronomica, lavora come freelance collaborando con guide gastronomiche e con testate italiane e internazionali, per le quali racconta il lato più buono dell'Italia. Si occupando soprattutto di olio extravergine, ristoranti e pizza – anche sul sito pizzaontheroad.eu – ma non disdegna lo Champagne.

Insieme a loro, hanno collaborato all'edizione de I Cento di Roma 2019 anche **Erica Battellani**, **Salvatore Cosenza** e **Sonia Ricci**.



La collana I Cento è stata ideata nel 2008 da Stefano Cavallito, Alessandro Lamacchia e Luca Iaccarino, tre critici torinesi, recensori di locali anche per *la Repubblica*, *Ristoranti d'Italia* de *L'Espresso*, *Osterie d'Italia* e *Identità Golose*. Oltre all'edizione romana, saranno in libreria – rispettivamente il 15 e il 22 novembre – anche I Cento di Milano e I Cento di Torino 2019.

La classifica 2019

Ogni anno I Cento di Roma ordinano in classifica il top della ristorazione romana. A occupare la prima posizione, negli anni, sono stati: La pergola di Heinz Beck (ed. 2014 e 2015), Imàgo di Francesco Apreda (ed. 2016 e 2017) e Il Pagliaccio di Anthony Genovese (ed. 2018).

Quest'anno in vetta alla classifica – oltre che all'elegante hotel Hassler, in posizione panoramica sulla scenografica Trinità dei Monti – torna l'**Imàgo** di **Francesco Apreda**, con la sua cucina raffinata e contemporanea dallo sguardo aperto sul mondo ma che punta sempre più sulla nitida e intelligente messa a fuoco sull'Italia e dei suoi sapori, rappresentati in maniera originale e buonissima.

Lo seguono a ruota sul podio, come ormai tradizione, **Il Pagliaccio** di **Anthony Genovese** e **La Pergola** di **Heinz Beck**.

TOP 50

- 1 Imàgo – Hotel Hassler
- 2 Il Pagliaccio
- 3 La Pergola – Rome Cavalieri
- 4 Metamorfofi
- 5 Pascucci al Porticciolo
- 6 Per me – Giulio Terrinoni
- 7 Piperò Roma
- 8 Glass Hostaria
- 9 tordomatto
- 10 Aminta Resort
- 11 Enoteca La Torre – Villa Laetitia
- 12 Enoteca Achilli al Parlamento
- 13 Il Sanlorenzo
- 14 Antonello Colonna Resort&Spa
- 15 Il Tino
- 16 Osteria dell'Orologio
- 17 Salumeria Roscioli
- 18 Retrobottega
- 19 Mazzo
- 20 Il Convivio Troiani [novità 2019]
- 21 All'Oro – The H'All Tailor Suite
- 22 La Tavola, il Vino, la Dispensa [novità 2019]
- 23 Osteria Fernanda
- 24 Marzapane
- 25 Zia Restaurant [novità 2019]
- 26 Acciuga [novità 2019]
- 27 Giulia Restaurant [novità 2019]
- 28 Epiro
- 29 Marco Martini Restaurant
- 30 Romeo Chef&Baker
- 31 Chinappi
- 32 The Cesar – La Posta Vecchia Hotel
- 33 L'Arcangelo
- 34 Giuda Ballerino Sina Hotel Bernini Bristol
- 35 La Terrazza – Hotel Eden [novità 2019]
- 36 Cu_cina Food Roots [novità 2019]
- 37 Al Ceppo
- 38 Bistrot 64
- 39 Armando al Pantheon
- 40 Da Rosario all'Albos Club
- 41 Antico Arco
- 42 Red Fish [novità 2019]
- 43 Livello1
- 44 Da Romolo al Porto
- 45 VyTA Enoteca Regionale del Lazio [novità 2019]
- 46 La Baia
- 47 Pinturicchio 40 [novità 2019]
- 48 Sushisen [novità 2019]
- 49 Pianostrada – Laboratorio di Cucina
- 50 Ercoli 1928

I premiati 2019

Cucine d'autore, insegne della tradizione, tavole fusion: la Capitale non è mai stata così eclettica nella sua offerta culinaria. Come ogni anno, in collaborazione con gli sponsor della guida, gli autori de *I Cento di Roma* hanno deciso di premiare:

I CENTO

Premio Veuve Clicquot
"Chef Donna"

Francesca Barreca
Mazzo



I CENTO

Premio Recoaro
"Novità 2019"

Zia Restaurant



I CENTO

Premio Lucano
"Osti che sorridono"

Osteria
Fratelli Mori



I CENTO

Premio Lavazza
"Una grande promessa"

Ciro Scamardella
Pipero Roma



I CENTO

Premio Gin Mare
"Miglior Mixology"

Marco Martini Restaurant



I CENTO

Premio Eataly
"Miglior trattoria di Roma"

Da Enzo al 29



I CENTO

Premio Orme
"La buona spesa"

Pizzarium – Bonci



I CENTO

Premio Paladin
"La cantina curiosa"

Barnaba Wine Bar e Cucina



I CENTO

Premio
"In punta di sala"

Il Pagliaccio



Introduzione

Eterna ma non immobile

I monumenti stanno fermi, i ristoranti

di Federico De Cesare Viola e Luciana Squadrilli

Se il tempo non sembra scalfire la bellezza di Roma – nonostante tutto e tutti – e alcuni angoli della capitale sembrano ormai cristallizzati in un fermo-immagine che rende la Città Eterna degna del suo soprannome, non altrettanto si può dire della sua scena ristorativa. Al di là del podio pressoché inamovibile – ma tanto convincente da farci giocare a rimpiattino ogni anno – continuano a succedersi delle belle, costringendoci a non abbassare mai la guardia per poter stare al passo, forchetta alla mano, di nuove aperture e avvicendamenti ai fornelli.

Così, anche quest'anno, ci siamo cimentati nello stilare la nostra lista dei cento migliori indirizzi della città, suddivisi come di consueto tra Top e Pop.

I primi sono quelli che propongono una grande cucina firmata da chef di alto calibro, in ambienti spesso davvero unici e con un servizio impeccabile, a prezzi di conseguenza; in questo caso ci spetta anche metterli in rigorosa classifica, da 1 a 50. Capirete bene che, trattandosi di una selezione già certossina delle migliori tavole della città, qui si gioca sulle sfumature di sapore, sulla cottura millimetrica di paste e piccioni. I Pop invece sono quegli indirizzi dove poter tornare anche ogni giorno, certi di trovare una sosta che conforta la pancia e lo spirito – che si tratti di pizza o carbonara, ramen o panini – senza troppo impegno e con un conto che difficilmente sfora i 35-40 euro. A quei posti che hanno saputo stupirci per la cucina, la cantina o anche solo per il sorriso, abbiamo attribuito anche dei premi, quest'anno più vari e numerosi del solito.

Insomma, il nostro è un duro lavoro ma lo affrontiamo con il sorriso – ed evitando accuratamente la bilancia – con l'obiettivo di aiutarvi a scegliere dove fermarvi per una pausa veloce o per un appuntamento romantico, un cocktail ben miscelato o per un'amatriciana comme il faut. Anche per questo, alla fine della guida trovate come sempre gli indici ragionati in cui abbiamo raggruppato gli indirizzi che spiccano per qualche specialità particolare, o indicati per occasioni speciali.

Un appunto finale, triste ma doveroso: quest'anno, in attesa dell'assetto definitivo, non trovate menzionato Acquolina, il ristorante affidato al bravo Alessandro Narducci scomparso in un tragico incidente insieme a Giulia Puleio, che lavorava in sala. A loro è dedicata questa edizione della guida.